

Plus de 40 ans de savoir faire

Depuis plus de quarante ans, en plein cœur des Landes, en Chalosse, D'ARTIGUES FOIE GRAS transforme et sublime les produits du terroir Landais.

C'est en 1982 que Didier D'Artigues, fils d'éleveur de canard gras, reprend le flambeau de la ferme familiale et décide de se tourner vers la transformation en créant sa conserverie. C'est alors une des premières conserveries artisanale des landes. En 1984, il crée la marque Raymond D'Artigues.

Passionné par son travail et formé dans les plus grandes maisons, il devient Maître-Artisan et développe toute une gamme de produits aux recettes authentiques autour du canard, dans le respect des traditions : Foie Gras de Canard et Oie, Confit de canard, magret de canard ainsi que des pâtés et rillettes.

En parallèle, il ne cesse d'innover avec rapidement le développement d'un nouveau mode de cuisson, la cuisson sous-vide quand tous ces confrères travaillent encore la cuisson en boîte ou bocaux, avec également, dès la fin des années 80, les produits iconiques comme le Magret fourré au foie Gras ou le célèbre Rôti de Magrets assaisonné dont la recette secrète de l'assaisonnement n'a jamais changé.

Il s'appuie sur un socle fidèle d'éleveurs-gaveurs locaux avec qui il établit un cahier des charges strict, garant d'une viande et d'un foie exceptionnels, indispensables à l'excellence du produit fini recherché.

En 2022, la société RAYMOND D'ARTIGUES FOIE GRAS est reprise par pascal Lannebere et Jérôme Sarciat qui vont moderniser la marque tout en préservant son héritage.

Une aventure gourmande qui perdure

C'est en janvier 2022, après une carrière exemplaire que Didier d'Artigues transmet son héritage à Pascal Lannebere et Jérôme Sarciat.



Ces 2 amis d'enfance, Landais pur souche, biberonnés aux produits du terroir et de sa gastronomie, après des carrières professionnelles riches et diverses ont décidé de revenir au pays et développer cette institution. Ils n'ont cessé alors de faire briller cette marque et ses produits, nouvelle identité visuelle, la marque est désormais D'ARTIGUES FOIE GRAS, refonte de la charte graphique, innovation produit, tout en conservant l'ADN de cette institution.

Le partenariat avec les éleveurs-gaveurs, garants d'un produit d'exception a été renforcé et c'est désormais près d'une dizaine de producteurs locaux qui les accompagne annuellement pour répondre aux critères de qualité de l'entreprise.



Au cœur de la Chalosse, véritable terre d'authenticité et de gastronomie et au plus près de nos partenaires éleveurs, nous vous accueillons sur un domaine de 2 ha, dans notre boutique, pour découvrir et déguster toutes nos spécialités gastronomiques.



RETROUVEZ NOUS AU

1169, Route de l'Amérique
40360 Pomarez
05 58 89 87 76
www.dartigues-foie-gras.com

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi de 9h à 18h



D'ARTIGUES

ARTISAN DU GOÛT

dartigues-foie-gras.com



SCANNEZ
pours nous trouver !



MAÎTRES ARTISANS

Une qualité reconnue

NOS FOIES GRAS IGP SUD-OUEST :

un savoir-faire ancestral sur une terre d'histoire



Si l'origine du foie gras remonte à plusieurs millénaires, c'est bien dans notre région du **Sud-Ouest** que le **savoir-faire s'est ancré**. En témoigne le **label IGP Sud-Ouest** dont nos produits bénéficient, garant du **respect des traditions** et d'une **agriculture responsable**. Conformément au cahier des charges du label, les canards de nos producteurs sont tous **élevés en plein air dans les Landes, profitant d'un environnement naturel et d'une alimentation saine**. Chaque foie gras est ensuite sélectionné avec soin, puis déveiné à la main. Toutes nos recettes sont élaborées avec des ingrédients naturels, destinés à sublimer le goût du foie gras sans jamais le dénaturer. **Ce travail méticuleux assure une qualité irréprochable et des saveurs authentiques.**

CANARDS, OIES

Produits d'exception de la Chalosse

Foie gras de Canard et d'Oie, Confit, Rillettes ou Pâtés, Rôti de magret.

Magret fourré au foie gras... **D'ARTIGUES FOIE GRAS séduit par la variété et la qualité de ses recettes.** Devenues emblématiques et plusieurs fois plébiscitées, elles sont toujours savamment mises au point dans le respect du goût et de l'authentique. **Concours Général Agricole de Paris, Concours Saveurs Nouvelle Aquitaine**, cela fait plusieurs années que **D'ARTIGUES FOIE GRAS est récompensé pour la qualité de ses produits.**

Dans son édition 2023 des **Escapades gourmandes en Nouvelle Aquitaine**, le célèbre guide **GAULT & MILLAU**, met à l'honneur **D'ARTIGUES FOIE GRAS** pour la qualité de son **Confit de Canard**.



NOS PRODUITS

Nos différentes gammes

LES FOIES GRAS

Symbole mondialement reconnu de la haute cuisine, le foie gras reste l'incontournable de nos repas de fêtes et de toutes les grandes occasions. **D'ARTIGUES FOIE GRAS**, spécialiste du foie gras de canard et d'oie depuis plusieurs générations, vous propose de découvrir ses produits, tous issus d'un **savoir faire maîtrisé et reconnu.**



LES MAGRETS

Sa texture tendre et son goût, à la fois subtil et marqué en font un des plats les plus appréciés de la cuisine Française. La sélection rigoureuse de nos producteurs IGP nous permet d'avoir **une viande exceptionnelle.**

LES CONFITS

Préparation traditionnelle du Sud-Ouest par excellence, nous le préparons en cuisant lentement nos cuisses à basse température dans la graisse de canard ce qui permet de les **rendre tendre et savoureuses.**



LES SPÉCIALITÉS DU TERROIR

Retrouvez le goût préservé de nos recettes traditionnelles de campagne, élaborées dans notre atelier, pâtés, rillettes, fondant, manchonnade de canard, ...

Des valeurs sûres à découvrir.

LES PRODUITS FRAIS

Retrouvez tous les morceaux de canard découpés crus sous-vide, cuisses, aiguillette, cœurs et surtout nos foies gras de canard crus d'exception, issus d'une sélection rigoureuse de nos meilleurs produits.



LES COFFRETS

Offrez le meilleur de nos produits, sélectionnés dans 4 compositions originales "tout canard" pour le plaisir de vos proches !

LES FOIES GRAS D'ARTIGUES

Le produit phare de notre gamme

Issus d'une sélection rigoureuse des canards et d'un approvisionnement local, tous nos foies gras sont sélectionnés et triés un à un. Ils sont ensuite méticuleusement déveinés à la main et préparés dans nos cuisines.

De cette sélection, suivant le poids, la texture, l'aspect, la couleur, découle la meilleure affectation possible et ainsi le mode de cuisson, pasteurisé pour la conserve ou mi-cuit et également le conditionnement, bocal, barquette operculée, poche sous-vide...

LE FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT

Le favori des Français

Le foie gras Mi-cuit est dit "mi-cuit" car il se cuit à basse température (entre 70° et 85°C), préservant ainsi sa texture fondante et lui conférant un goût puissant et floral. Il présente un aspect plus ferme que le foie gras en conserve en raison de sa fraîcheur préservée. C'est la star indétrônable de nos repas de fêtes de fin d'année et souvent le choix préféré des consommateurs pour son goût authentique.



LE FOIE GRAS ENTIER EN CONSERVE

Le plaisir préservé



Le traditionnel et historique foie gras en conserve est cuit longuement à température élevée, il a une texture au grain très fin. Comme un grand vin, il gagne en rondeur et en onctuosité avec l'âge, il révèle une grande complexité aromatique et une belle longueur en bouche, exhale des saveurs incomparables.

Notre produit iconique

LE RÔTI DE MAGRET DE CANARD ASSAISONNÉ

Véritable spécialité de chez **D'ARTIGUES FOIE GRAS**, créée il y a près de 40 ans par M. D'Artigues, son succès ne s'est jamais démenti. Il est constitué de 2 magrets de canard nature, ficelés en rôti et finement assaisonnés, sa recette est toujours restée secrète, souvent copié, **ses qualités gustatives uniques n'ont jamais été égalées.** Une chose est sûre, vous serez conquis par la richesse de ce produit.

La recette historique est le Rôti de Magrets assaisonné, nous avons décliné cette recette avec un assaisonnement au Piment d'Espelette qui séduit déjà beaucoup d'amateurs.

