

Ferme d'Upigny | Foies gras Upignac



Route De La Bruyère 100
Upigny - 5310

Téléphone de contact : +32 81 51 20 05

https://lafermedupignac.be/

Upignac vous propose des foies gras de qualité depuis plus de 30 ans. De canards ou d'oies, le foie gras Upignac, un vrai savoir-faire du terroir wallon.

Le foie gras de la ferme d'Upigny, terroir wallon

Avec ses 30 années d'expériences, **maison fondée en 1985**, La ferme d'Upigny vous garantit des foies gras de grande qualité. Les canards et les oies sont élevés au **grand air** et ensuite travaillées à la **main**. Sans oublier les différentes **recettes de la maison** (mélanges d'épices, cuisson à basse température ou cru) que vous retrouvez dans **les boutiques officielles** sous vide ou en verrines.

Canard ou oie, quelle est la différence ?

Le Foie gras d'oie est de couleur beige rosé claire, d'une saveur douce et délicate.

Le foie gras de canard est d'une couleur ocre rosé. Sa saveur est

plus authentique et son goût est plus puissant.

Un bout d'histoire sur le foie gras

Ce sont les **égyptiens** qui ont été les premiers à apprécier la saveur du foie gras, **il y a plus de 4500 ans**. Ils avaient remarqué que les oies se gavaient avant leurs migrations. Ils ont été les premiers à les domestiquer et à la gaver avec des figues.
Par la suite ce sont les romains qui, ayant apprécié ce goût si délicieux, l'ont répandu dans tous les territoires de l'Empire romain.
Avec la découverte des Amériques, et du maïs, par Christophe Colomb la technique du gavage se répandit dans toute l'Europe.

Les conseils de la ferme d'Upigny

Comment choisir mon foie gras? Comment l'accompagner? Comment le préparer ? Comment conserver mon foie gras?
Des questions que vous vous posez et qui mieux qu'un spécialiste pour vous répondre?
Suivez ce lien et vous obtiendrez toutes vos réponses...

Ces informations vous sont données à titre indicatif

Renseignez-vous avant votre départ directement auprès du partenaire touristique qui vous intéresse.

Editeur Responsable :

Etienne CLAUDE, Directeur Général

© VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asblAvenue Comte de Smet de Nayer 145000 Namur . Belgique+32 (0)2 504 02 11https://visitwallonia.beinfo@visitwallonia.be

Les informations contenues dans ce document ont été rassemblées par VISITWallonia avec le maximum de précautions. L'éditeur ne peut être tenu pour responsable d'éventuelles modifications qui se seraient produites entre la collecte des données et leur présentation dans ce document.

Sauf mention contraire, les informations que vous trouvez dans ce document appartiennent à VISITWallonia.

Une autorisation écrite préalable est requise pour l'utilisation ou pour la reproduction de ces informations.

VISITWallonia se réserve tous les droits de propriété intellectuelle sur ce document.