

ROGER VIDAL

Pâtés

Terrines

Tartinables

[roger-vidal.fr](https://www.roger-vidal.fr)

Contact

 **Mme Mary Salazar**
Export manager

commercial@roger-vidal.fr

+33 5 65 58 47 00



L'entreprise

Voilà quatre décennies que l'enseigne Roger Vidal perpétue un savoir-faire qui respecte scrupuleusement les méthodes de fabrication traditionnelles, tout en se mettant au goût du jour. Ses pâtés, terrines et tartinables comblent de bonheur les épicuriens avides de saveurs authentiques et raffinées.

Située au contrefort du plateau du Larzac, dans le sud de l'Aveyron, cette entreprise, transmise de père en fils depuis maintenant quatre générations, s'évertue à créer des produits gourmets. Tout commence par une sélection rigoureuse des ingrédients et des méthodes de fabrication qui, malgré l'arrivée des matériels divers très performants, restent artisanales. Notons par ailleurs que toutes les productions passent par un contrôle interne sous l'égide de la démarche HACCP mise en place en 1996. Cette discipline vise en l'occurrence à optimiser la qualité des produits et à offrir le nec plus ultra à la clientèle de la région, de toute l'Europe et du monde entier. Les textures onctueuses et les parfums quant à eux qui mettent l'eau à la bouche en séduisent plus d'un.

Une grande renommée bien méritée

Cette société connaît une ascension fulgurante dès ses débuts avec ses pâtés. Elle sait surprendre agréablement sa clientèle de choix en misant sur le pâté de canard qui fait rage dès les premiers instants. La marque frappe encore plus fort en créant le pâté de Roquefort, avec le célèbre produit régional fromage de Roquefort.

Se caractérisant par un grand sens de l'innovation, cette enseigne se met à proposer des produits répondant aux demandes actuelles.

Alliant savoir-faire, tradition et minutie, les produits de Roger Vidal sont dignes de la haute gastronomie et sont, de plus, dédiés aux cavistes, aux épiceries fines de gamme, aux grossistes spécialisés en bio et à la restauration collective.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Roger Vidal : quarante ans d'expérience dans la fabrication de produits gourmets.

TERRITOIRE

Des recettes de terroir aux saveurs de l'Aveyron

L'Aveyron, région située dans le Sud-Ouest de la France, est réputée pour son Viaduc, ses paysages mais aussi sa gastronomie et le fromage « Roquefort » en particulier. Très attachée aux traditions, cette région est synonyme d'une authenticité et de plaisirs gourmands.

ROGER VIDAL, installé dans le Sud Aveyron, ne déroge pas à ces coutumes. Respectueuse d'une fabrication à l'ancienne et mettant tout son savoir-faire dans l'élaboration de ses pâtés, terrines et tartinables, l'entreprise fabrique des produits gourmet depuis plus de quarante ans.



ROGER VIDAL

Pâtés

Terrines

Tartinables

roger-vidal.fr

Contact

 **Mme Mary Salazar**
Export manager

commercial@roger-vidal.fr

+33 5 65 58 47 00



Produits phares

Artisan du goût

- ▶ Terrine de Campagne au fromage du Vieux Rodez 180 g
- ▶ Rillettes de Cochon 180 g

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Recettes de père en fils. Aujourd'hui 4^{ième} génération.



LABELLISATIONS SPÉCIFIQUES PRODUIT



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

1 Boutique ROGER VIDAL

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ Au village Saint-Jean-du-Bruel
- ▶ France, Europe et hors UE : Australie et Brésil.

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Boutique en propre et en ligne, épicerie fines, cavistes, magasins spécialisés, grossistes, RHD distribution, importateurs-distributeurs

