

Le foie gras de la Maison Biraben !

L'aventure de la Maison Biraben commence en 1946. Odette et Joseph sillonnent alors les marchés béarnais à bicyclette à la recherche des meilleurs foies gras !



C'est ensuite leur fils puis leur petit fils qui reprennent l'affaire familiale. Depuis trois générations, ils se transmettent le savoir-faire et les traditions qui, alliés à des matières premières d'exception, donnent à leur foie gras des saveurs aux accents du sud-ouest !

La famille Biraben suit une recette et une méthode ancestrale pour la fabrication de ses foies gras et assure une transparence totale.

Les Biraben ont la volonté perpétuelle de s'améliorer, c'est pourquoi ils (ont):

- Créent le Comité Renaissance : Mise en place d'un cahier des charges dans le but de respecter et de valoriser le terroir du Sud Ouest et son savoir-faire afin de garantir un produit de tradition et de qualité.
- Adoptent les règles de l'IGP « produits de canard à foie gras du Sud-Ouest » pour garantir aux consommateurs un produit d'origine Sud-Ouest certifié par l'organisme

certificateur Qualisud.

- S'engagent dans une démarche qualité et mettent en place les démarches HACCP de maîtrise de la sécurité alimentaire.



Médaille chaque année depuis 2009 au concours général agricole de Paris, leur foie gras, typique de nos terroirs est préparé avec tout autant d'amour, de goût que d'attention !