Pierre Laguilhon

« Défendre notre patrimoine gastronomique »



C'est le défi de la famille LAGUILHON et de son équipe, forte d'un savoir-faire de 60 ans au cœur du Béarn.

Toutes les préparations culinaires évoquent le Bien Manger et le Bon vivre d'une région authentique avec ses Confits, ses Foies Gras, ses Cèpes, mais aussi la Garbure du Pays, le Pâté au piment d'Espelette sans oublier les Haricots, la Piperade au Jambon de Bayonne et l'incontournable Cassoulet au confit de canard.

Depuis ses origines, la Maison LAGUILHON a choisi de mettre en avant des matières premières et des savoir-faire locaux. Avec des producteurs de canards des Landes, du Pays Basque, du Gers et du Béarn, nous partageons cette même volonté : valoriser le Canard à Foie Gras du Sud-Ouest.

Cette vision commune du métier a permis, au fil des années, de développer une relation privilégiée axée autour d'un cahier des charges précis et exigeant pour garantir, d'une part, la provenance des matières premières et, d'autre part, la qualité à toutes les étapes de la production de nos produits.
Transformer le Foie Gras est une affaire de passion au sein de l'équipe LAGUILHON avec des chefs cuisiniers qui répètent inlassablement des recettes d'Antan. Recette gagnante avec tous les ans de nouvelles médailles au Concours Général Agricole Paris 2026 .