



Le Royal Fournier

Come è nato “Le Royal Fournier“ ?
Come è nato “il Foie Gras Royal Fournier“ ?

Innanzitutto devo ringraziare l'Italia e gli Italiani, perchè grazie a loro ho scoperto ancora più cose sul Foie Gras.

Tutto iniziò a Trento, più precisamente al ristorante Orso Grigio che aprì il 17 Settembre 1984.

A dicembre di quell'anno decisi di fare il Foie Gras.

Con mia grande sorpresa realizzai quanto il cliente non fosse assolutamente abituato ed educato al Foie Gras.

Quando lo proponevo ai clienti, spesso mi rispondevano che non lo conoscevano come Foie Gras ma come paté, e lo rifiutavano perchè dicevano di non voler mangiare le frattaglie (ad esempio rognoni, animelle etc. etc.).

Dunque rendendoci conto della poca “educazione“ che c'era in Italia sul Foie Gras, io e mia moglie Adriana abbiamo dovuto escogitare un sistema per poter far conoscere al cliente la differenza tra Foie Gras e paté, e quanto provandolo gli sarebbe potuto piacere.

Decidemmo di offrire vari stuzzichini prima del pasto e tra questi c'era un assaggio di Foie Gras, senza però dire al cliente di cosa si trattasse se non direttamente alla fine, e nell'inconsapevolezza piaceva molto.

Una volta finito il pasto il cliente chiedeva sempre “cosa era quella cosa così buona che aveva mangiato“ e gli spiegavamo di che cosa si trattava.

A quei tempi l'80% della produzione mondiale del Foie Gras era d'Oca e il 20 % Mulard, oggi invece è completamente l'opposto.

Una volta arrivato a Campione d'Italia la richiesta dei clienti che chiedevano di poter portare del Foie Gras a casa cresceva, così dopo un paio di anni decisi di depositare un marchio, fu molto difficile e dovetti farmi aiutare da un professionista.

Con il suo aiuto e dopo lunghe ricerche siamo arrivati al nome “Royal Fournier“, e da questo prese forma la lettera “f“ contenente due significati molto importanti della mia vita: La mia Famiglia e il Foie Gras.

Il primo Foie Gras che ho fatto in Italia, più precisamente a Trento, è stato la Malvasia delle Lipari, poi venni a conoscenza del Vino Santo e per tanti anni continuai a farlo anche a Campione d'Italia, fino a che diciotto anni fa iniziai ad aprirmi ad altri gusti, nonostante io sia un tradizionalista, ed è per questo che è nato il Foie Gras ai Fichi, alla Vaniglia di Tahiti (che è la migliore), al Pepe di Sichuan e grazie ad un gruppo di donne che un giorno mi dissero che dovevano organizzare un'intera cena a base di cioccolato e cacao mi sono chiesto : il Foie Gras Marbre è possibile ?

La risposta è stata sì. Oggi è Foie Gras con il 75% di cacao.

Successivamente è subentrato anche il Torchon al Sauterne, la Terrina alla Mirabelle, la Terrina Nature e per ultimo al Passito di Pantelleria.

Una cosa importante però ci tengo a dirla dato che come ho detto prima io tengo molto alle tradizioni, tutti questi sapori non devono assolutamente coprire il sapore del Foie Gras, lo devono solo arricchire. Ovviamente aumentando le richieste mi sono dovuto mettere in regola, e ho chiamato l'ASL. Si presentarono anche due Veterinari ai quali spiegai cosa facevo e che cosa era il Foie Gras dato che loro stessi mi dissero che non sapevano di che si trattava, spiegai che in Francia e al Ristorante Da Candida si chiamava Foie Gras, e che in Italia però veniva scambiato con il paté. Dissero di aver capito, e parlo di venti anni fa, e siamo riusciti ad ottenere l'autorizzazione con licenza di ristorazione e alla vendita al cliente finale.

Ma come tutti sappiamo a volte la burocrazia Italiana può essere molto complessa purtroppo. Ma esiste sempre il domani, e io sono convinto che ci riuscirò a creare il laboratorio che nella mia testa sogno da tanto tempo... Ne sono convinto!