Le foie gras de la maison Lucien Doriath

Auteur : Hervé Lévy

Date : 15 décembre 2022

Entreprise familiale et artisanale alsacienne, la maison **Lucien Doriath** produit de délicieux foie gras de canard.

Créée en 1987, la maison est à l'origine d'une filière 100 % alsacienne de canards de Barbarie, une niche représentant moins de 5 % du marché français : « *L'animal possède des saveurs gustatives incroyables, même s'il est plus difficile à élever* », résume Mickael Doriath, qui a repris les rênes de l'entreprise fondée par son père. Pour lui, « *tout est bon dans le canard* » : à côté d'une gamme de foies gras sont ainsi également proposés aiguillettes, cœurs confits, magrets et autres knacks.

Si l'on trouve ses produits dans certains établissements étoilés, ils sont aussi présents à La Table du Domaine Lucien Doriath, jouxtant le magasin, où le noble volatile est dans tous ses états. Produit emblématique, le « *foie gras entier cuit au torchon dans un bouillon de canard et de petits légumes est simplement assaisonné de sel et de poivre, pour préserver son goût* », explique Mickael. Et pour l'accompagner, Jean-Baptiste Becker, maître d'hôtel et sommelier de haut vol qui a rejoint le restaurant, conseille « *un pinot gris sec Furd de Mélanie Pfister à Dahlenheim ou un crémant du Domaine Frédéric Mochel de Traenheim. Le lieu commun associant foie gras et vins à la forte sucrosité a vécu* », affirme-t-il.

Lucien Doriath
30A route de Molsheim (Soultz-les-Bains)
lucien-doriath.fr