

TOUT CE
QU'IL FAUT
SAVOIR SUR

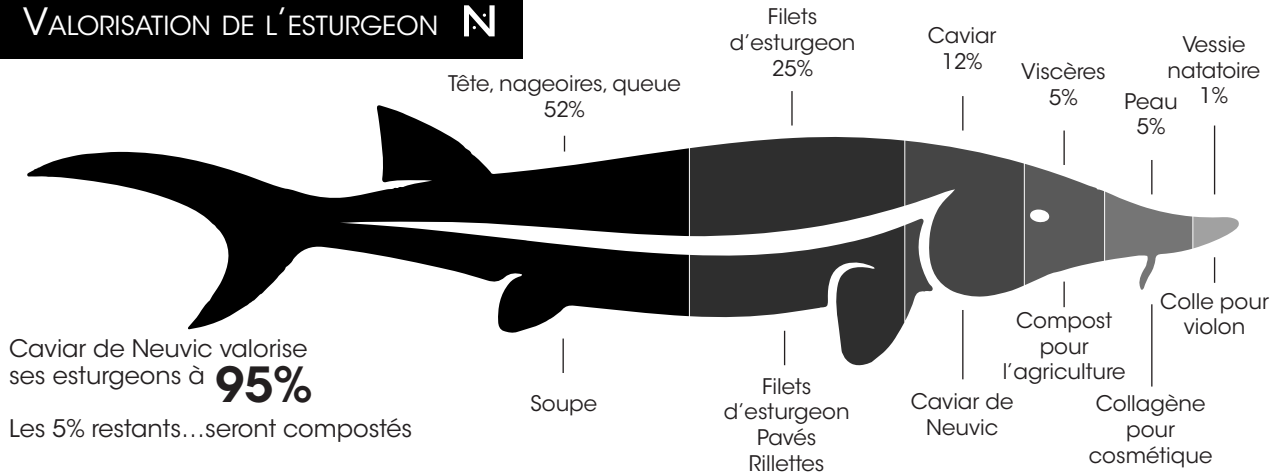
LE CAVIAR
by

N

CAVIAR
DE NEUVIC



VALORISATION DE L'ESTURGEON N



Caviar de Neuvic valorise ses esturgeons à **95%**

Les 5% restants...seront compostés



N QU'EST-CE QUE LE CAVIAR ?

CAVIAR n.m.

Le terme « caviar » désigne exclusivement des **œufs d'esturgeon, préparés et salés.**

NOS CAVIARS N



Baeri SIGNATURE

Acipenser baerii

7 à 10 ans d'élevage

Fondant

Faiblement iodé

Petit grain

Couleur marron foncé



Osciètre SIGNATURE

Acipenser gueldenstaedtii

10 ans d'élevage

Ferme

Goût iodé équilibré

Grain taille moyenne

Couleur marron clair



Sevruga SIGNATURE

Acipenser stellatus

10 ans d'élevage

Fondant

Faiblement iodé

Petit grain

Couleur gris anthracite



Béluga SIGNATURE

Huso huso

20 ans d'élevage

Crèmeux

Goût iodé puissant

Grain taille généreuse

Couleur gris clair



Acipenser Baerii 80 - 140cm



Acipenser Gueldenstaedtii 100 - 150 cm



Acipenser Stellatus 128 - 150 cm



Huso Huso 128 - 250 cm



N QU'EST-CE QUE L'ESTURGEON ?

L'esturgeon...

- Poisson préhistorique
- Environ 24 sous-espèces différentes
- Poisson de fond
- Une peau sans écailles
- Poisson sans arêtes
- Chair blanche ressemblante à celle de la lotte

Point historique

La France est un pays pionnier dans l'élevage des esturgeons, débuté dans les années 1990 bien avant l'interdiction du caviar sauvage.

ROUE AROMATIQUE DES CAVIARS DE NEUVIC **N**

Nos caviars sont évolutifs, Baeri - équilibré, Oscière - plus marqué et Beluga - puissant. D'où l'importance de l'ordre de la **dégustation**.

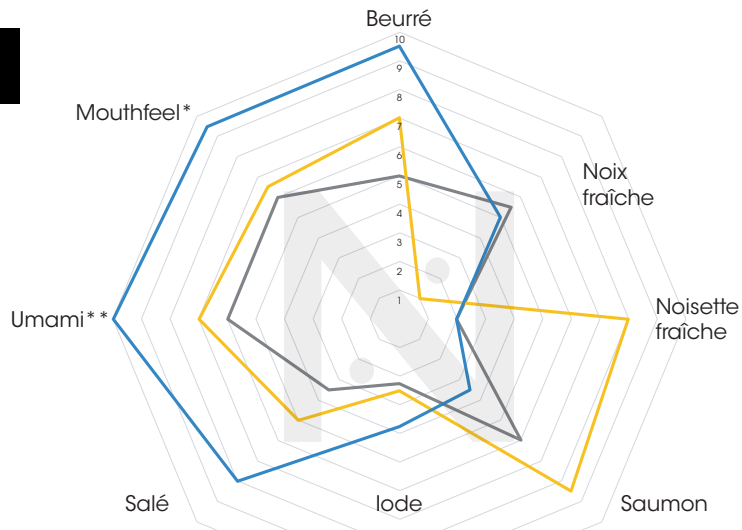
Le caviar Baeri est un caviar très équilibré avec des notes beurrées, de noix fraîche et marines.

Le caviar Oscière présente une intensité supérieure au Baeri. Il se caractérise par des saveurs saveurs beurrées, noisettes et saumon et une belle longueur en bouche.

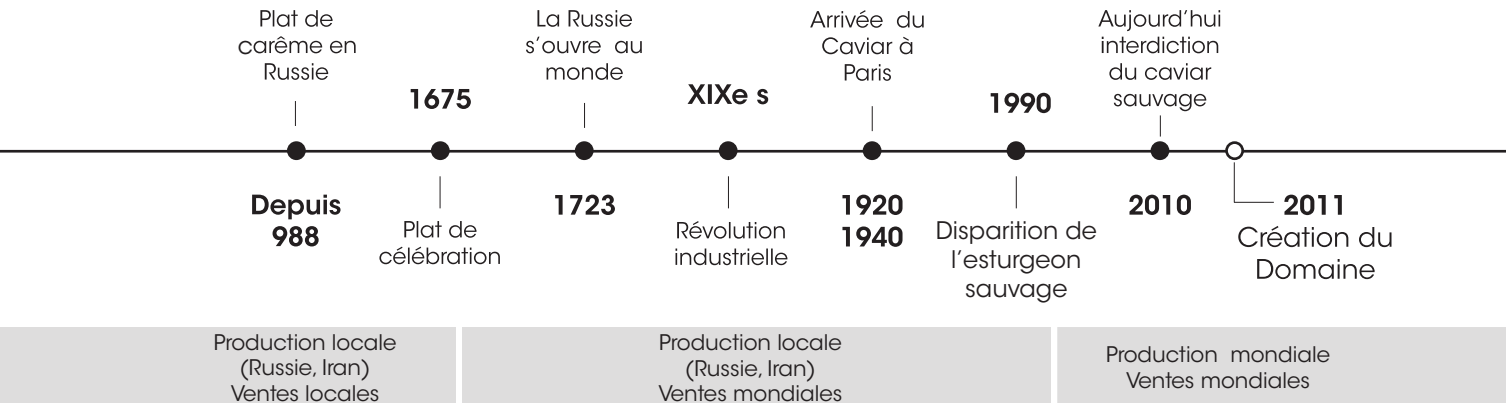
Le caviar Beluga est le plus puissant tout en restant équilibré. Ces grains généreux offrent un mouthfeel très agréable en bouche.

* Mouthfeel = Sensation physique en bouche (texture, gras ...)

** Umani = 5^{ème} saveur, se traduisant par savoureux



N L'HISTOIRE DU CAVIAR



COMMENT DÉGUSTER LE CAVIAR ? N



A l'œil, il peut y avoir un large **éventail de couleur** et de **taille des grains**.

L'espèce d'esturgeon, **la conservation** et **la maturation** sont les paramètres qui feront varier l'**aspect visuel** des grains.



Un bon caviar est un caviar qui n'a pas d'odeur.



Notes **beurrées**, de **noisettes**, d'**huîtres fraîches**, d'**amandes grillées**, **iodées**, un bon nombre de termes peuvent décrire le caviar.

Sans oublier **les différences de textures** allant du fondant au plus ferme.

Pour une 1^{ère} fois, déguster en plusieurs fois pour habituer le palais aux différentes saveurs

*Exemple de l'esturgeon Baeri
Domaine Caviar de Neuvic*

N ÉTAPES ELEVAGE DE L'ESTURGEON

0-6mois

Éclosion



Pré-grossissement

2-3 ans

Identification mâle/femelle par échographie



Grossissement

7 ans

Vérification présence des
oeufs par échographie



Affinage

CONSERVATION DU CAVIAR N



En moyenne un caviar peut se conserver au **minimum 6 mois**

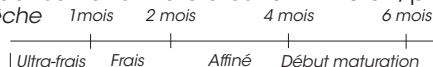
La température de conservation doit être **entre 0°C et 4°C**

La taille de la boîte : un caviar en Boite Mère peut aussi bien se conserver 3 mois que 1 an !

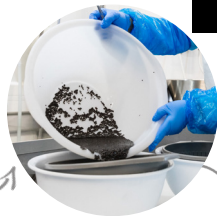
Plus le grammage est petit, plus la durée de conservation optimale diminue.

La maturité souhaitée : plus le temps de conservation du caviar va être élevé, plus il va être dit « mûré ». La maturité rend le caviar plus fondant, plus long et puissant en bouche

Au contraire, un caviar avec un temps de conservation faible est dit « **frais** », plus ferme et moins iodé. *Découvrez notre Pêche caviar Primeur !*



N LA PRODUCTION DE CAVIAR



- Extraction des œufs
- Tamisage
- Lavage jusqu'à élimination des dernières impuretés
- Salage
- Mise en Boite Mère
- Maturation
- Rempotage en Boite Fille

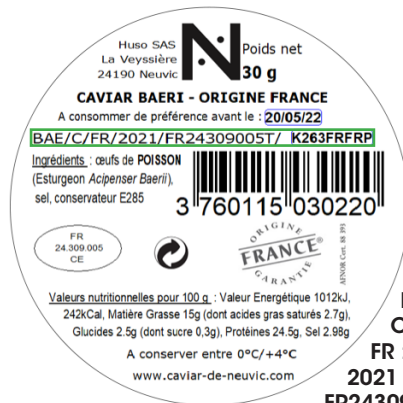
LECTURE D'UN CITES N

Chaque boîte de caviar comporte une contre-étiquette avec une série de lettres et de chiffres indiquant son origine.

L'esturgeon étant une espèce protégée, chaque boîte de caviar porte une étiquette réglementée appelée " CITES ". Elle se présente TOUJOURS comme suit :

ESPÈCE / ÉLEVAGE - SAUVAGE / ANNÉE DE PRODUCTION / N° D'AGRÈMENT SANITAIRE / N° DE LOT

CITES : Convention sur le commerce international des espèces sauvages menacées d'extinction.



BAE : Acipenser baerii

C : Elevage

FR : France

2021 : Année de production

FR24309005T : N° d'agrément sanitaire

K263FRFRP : N° de lot



PRODUCTEURS

Éclosion des alevins

Élevage des esturgeons
(7 ans au minimum)

Préparation du caviar

Conditionnement en Boite Fille

Affinage



NÉGOCIANTS

Achat de caviars en Boite Mère

auprès de producteurs du monde entier

Conditionnement en Boite Fille

Affinage

N PRODUCTEURS OU NÉGOCIANTS ?

LA DÉGUSTATION « À la Royale » N



Désigne la méthode de dégustation où l'on vient déposer du caviar sur le dos de la main pour ensuite le prendre délicatement en bouche.

La chaleur de la peau permet de légèrement réchauffer le caviar et développer son éventail de saveurs. La main a un pH neutre, cela n'altère donc pas la goût du produit. Plus hygiénique, cela permet de piocher avec la même cuillère dans la boîte lors de dégustation conviviale.

La dégustation « À la Royale » tient son origine de la période où les pêcheurs goûtaient le caviar directement du poisson venant d'être pêché. En effet, le dos de la main était la seule partie « propre » qu'ils avaient à disposition. Les Tsars Russes ont ensuite gardés cette habitude et se la sont appropriés.

Producteur français : Pisciculture située en Dordogne à Neuvic (24).

Légitimité géographique : Utilisation de l'eau de la rivière de l'Isle : pionnière dans l'élevage des esturgeons.

Laurent Deverlanges : PDG Caviar de Neuvic et entrepreneur audacieux, il a bousculé les codes traditionnels du caviar et continue d'innover sur les méthodes d'élevage des esturgeons.

Nos valeurs fortes et concrètes : **EXCELLENCE, RESPECT ET INNOVATION.**

Aucun intermédiaire : Caviar de Neuvic maîtrise toutes les étapes de la naissance des esturgeons jusqu'à la vente dans ses boutiques, son site web et son propre restaurant à Bordeaux.

USTENSILES POUR DÉGUSTER ? N



NACRE
PORCELAINE
BOIS - OR

Ces matériaux
n'altèrent pas le
goût du caviar



MÉTAL
ARGENT

Le caviar s'oxyde au
contact et lui donnera un léger
goût « métallique »

Quelle taille choisir ?

5 cm : 10g

7 cm : 30g / 50g / 100g

9 cm : 100g et +



Réduction de l'impact sur l'environnement, conversion Bio, engagement sociétal ...

Les projets portés par Caviar de Neuvic sont la marque d'un engagement sincère.

En tant que Société à Mission, Caviar de Neuvic a formulé sa raison d'être autour de ses engagements.

**« PROPOSER LES PLUS BEAUX CAVIARS GRÂCE A NOTRE ENGAGEMENT DE PRODUCTEUR
EN LES ELABORANT SELON LES PRATIQUES LES PLUS QUALITATIVES ET RESPECTUEUSES
DES POISSONS, DES HOMMES ET DE L'ENVIRONNEMENT »**

1- Réduire **nos impacts sur l'environnement**

2- Contribuer au **développement économique
et social de notre territoire**



Retrouvez nos engagements, nos projets engagés et notre rapport RSE sur notre site web...

caviar-de-neuvic.com

QUELLE QUANTITÉ CHOISIR ? N



20-30g

/ pers.

Pour une première
dégustation
ou amuse-bouche



30-40g

/ pers.

Pour réellement
apprécier le
caviar



100-125g

/ pers.

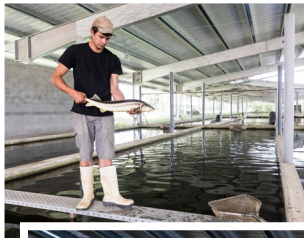
Pour satisfaire les
plus gourmands



IL N'Y A PAS DE RÈGLE FIXE

Cela va dépendre de l'évènement,
du nombre de personnes,
du budget et surtout de votre gourmandise !

N LA PISCICULTURE - CAVIAR DE NEUVIC



Ecloserie : Maîtrise du processus de naissance de nos alevins.

Faible densité d'esturgeon dans les bassins.

Alimentation biologique donnée aux esturgeons.

Circuit de l'eau ouvert et **filtration naturelle de l'eau** à la sortie.

Couverture des bassins avec **panneaux photovoltaïques**.

Serre aquaponique pour plantes et aromates.

Compost pour élimination de tous les déchets organiques.

CHAMPAGNE, VIN, OU VODKA ? N



Caviar et **Champagne**

La finesse des bulles d'un grand Champagne saura révéler puis faire perdurer les arômes subtils du caviar. Nous conseillons de choisir un Champagne brut, extra brut, peu dosé ou Blanc de Blancs.



Caviar et **Vin blanc sec**

La minéralité vive et les accords délicatement floraux d'un grand vin blanc rencontreront avec bonheur les notes sensuelles mais subtiles beurrées du caviar.

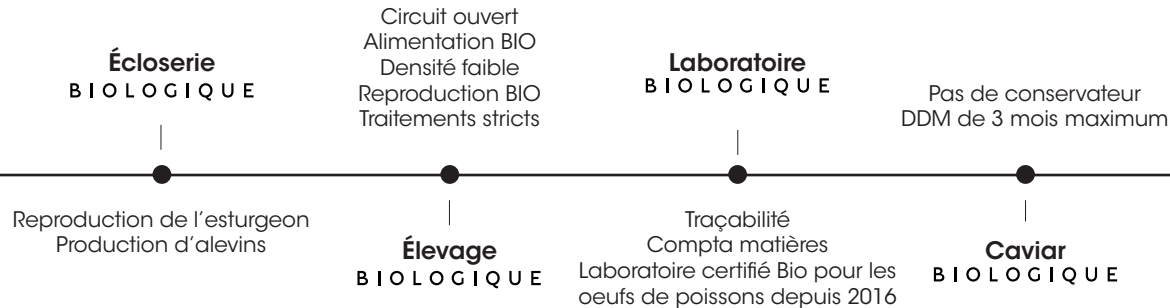


Caviar et **Vodka**

La tradition russe veut que l'on déguste d'abord un verre de vodka d'un trait afin de purifier le palais et aborder la dégustation de caviar sur des saveurs neutres. Privilégiez une vodka blanche artisanale, de bonne qualité, conservée au réfrigérateur donc juste frappée et non glacée afin de préserver les arômes.

Caviar de Neuvic est le 1^{er} Caviar BIOLOGIQUE FRANCAIS...

N LE CAVIAR BIOLOGIQUE



ACCOMPAGER LE CAVIAR ? N

En apéritif, le caviar peut aussi bien se déguster à la petite cuillère que sur des blinis avec un peu de crème fraîche.

Les plats « Signatures » Restaurant Caviar de Neuvic - Bordeaux

...agrémentés de **20g de caviar**.

Croque
Caviar



Risotto

Écrasé de pomme
de terre



Tartare de boeuf

Spaghettis



CAVIAR **FAIBLEMENT SALÉ** POUR
S'ADAPTER À TOUS LES PALAIS ET
OFFRIR UN CAVIAR SUBTIL EN BOUCHE

N LES PRODUITS - CAVIAR DE NEUVIC

Caviar frais, **peu mûré**, pour s'adapter aux souhaits des clients, palette aromatique complexe et belle longueur en bouche.

Gamme Signature : Cœur de gamme – goût iodé tout en finesse.

Gamme Réserve : Un caviar exceptionnel, sélection des plus beaux grains – goût fruits secs. 2% de la production.

Diversité des espèces : Baeri, Oscietre, Sevruga Beluga, pour acheter le caviar qui vous correspond.

DDM longue : Cela permet d'avoir le temps de vendre et de consommer le produit.

Des **produits exclusifs et innovants** : Pavé d'esturgeon, esturgeon à l'huile, esturgeon fumé au domaine, beurre de caviar, œufs de saumon de fontaine BIO.

• Pour toute commande •
commandes@caviardeneuvic.com

• VOTRE CONTACT •

• NEUVIC • LE DOMAINE •
LA GRANDE VEYSSIÈRE • 24190
05 53 80 89 57

• PARIS • LE COMPTOIR •
16 RUE DE L'ODÉON • 75006
01 42 39 03 73

• BORDEAUX • LE COMPTOIR •
14 PASSAGE SARGET • 33000
05 57 59 54 86

