

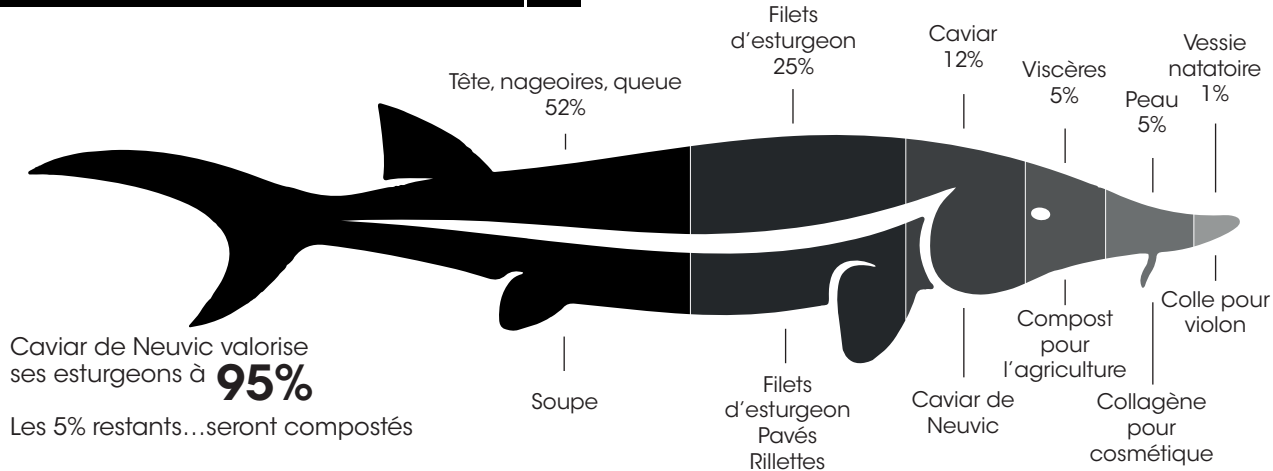
TOUT CE  
QU'IL FAUT  
SAVOIR SUR

**LE CAVIAR**  
*by*

**N**

CAVIAR  
DE NEUVIC





**N** QU'EST-CE QUE LE CAVIAR ?

▲  
SIGNATURE

**N**

CAVIAR  
DE NEUVIC

## CAVIAR n.m.

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



### Baeri SIGNATURE

*Acipenser baerii*

7 à 10 ans d'élevage

Fondant

Faiblement iodé

Petit grain

Couleur marron foncé



### Oscière 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

Crémeux

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 ?

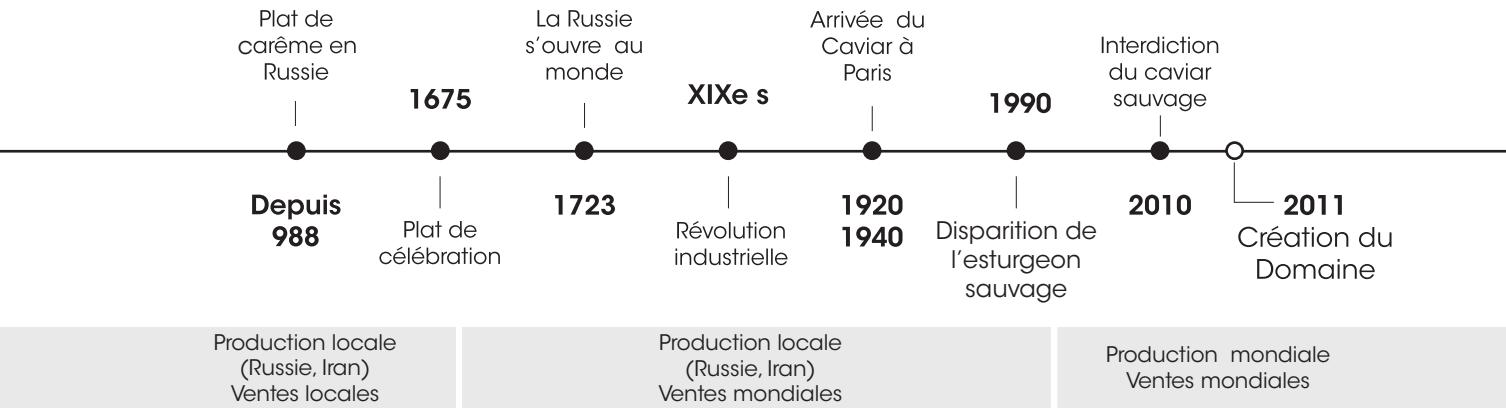
### L'esturgeon

- Poisson préhistorique
- Environ 24 sous-espèces différentes
- Poisson de fond
- 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 90 bien avant l'interdiction du caviar sauvage.







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<sup>ère</sup> fois, déguster en plusieurs fois pour habituer le palais aux différentes saveurs*



0-6mois  
Éclosion



Pré-grossissement

————— 2-3 ans —————  
Identification mâle/femelle par échographie



Grossissement

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

7 ans  
Vérification par échographie



Affinage



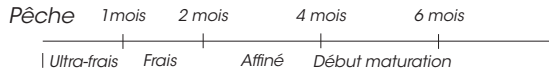
Un caviar peut se conserver en **moyenne 6 mois**.

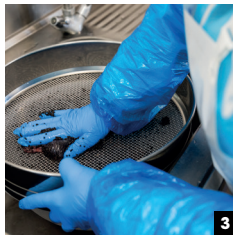
**La température** de conservation doit être **entre 0°C et 4°C**.

**La taille de la boîte** : un caviar en Boite Mère peut aussi bien se conserver jusqu'à 1 an !

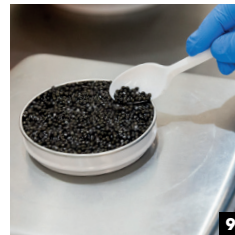
Plus le grammage est petit, plus la durée de conservation optimale diminue.

**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 le temps de conservation du caviar va être prolongé, plus on dit qu'il est « mûré ». Au contraire, un caviar avec un temps de conservation faible est dit « **frais** », plus ferme et moins iodé. *Découvrez notre caviar Primeur !*





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



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 qui mentionne un code appelé « CITES ».

Il se présente TOUJOURS comme suit :

### ESPÈCE / ÉLEVAGE - SAUVAGE / ANNÉE DE PRODUCTION

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



**BAE** : *Acipenser baerii*

**C** : Elevage

**FR** : France

**2024** : Année de production

**FR24309005T** : N° d'agrément

sanitaire

**C163FRFRR** : N° de lot

Caviar de Neuvic a fait le choix audacieux d'être un hybride en proposant des caviars élaborés dans son atelier dont les poissons proviennent de ses fermes ou de partenaires mais aussi des caviars sélectionnés avec soin à travers le monde.

## PRODUCTEURS

## NÉGOCIANTS

### CAVIAR DE NEUVIC

Éclosion des alevins  
Élevage des esturgeons  
*(7 ans au minimum)*  
Préparation du caviar  
Conditionnement en Boite Fille

Achat de caviars en Boite Mère  
auprès de producteurs du monde entier  
Conditionnement en Boite Fille  
Affinage



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.

« 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*



**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 »



## Un Engagement envers la Responsabilité Sociale et Environnementale.

La certification B Corp, également appelée « Benefit Corporation », représente le standard le plus exigeant pour évaluer les répercussions environnementales et sociales d'une entreprise.

Elle se fonde sur une évaluation minutieuse des effets globaux de l'entreprise à travers cinq thématiques d'impacts : la gouvernance, les collaborateurs, l'environnement, la collectivité et les clients.

En France, cette certification demeure rare, se limitant à seulement 300 entreprises certifiées. Ainsi, avec cette certification, Caviar de Neuvic devient la première pisciculture française et le premier producteur mondial de caviar certifié B Corp à obtenir cette reconnaissance.

L'objectif n'est pas d'être la meilleure entreprise au monde mais la meilleure entreprise pour le monde.



- 95,1 Score d'impact global B
- 80 se qualifie pour la certification B Corp
- 50,9 Score médian pour les entreprises ordinaires



# QUELLE QUANTITÉ CHOISIR ?

# N

## 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 !



**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





**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 arômes.

**Relations de confiance avec des piscicultures** partenaires partageant nos valeurs et engagements.



## 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 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.

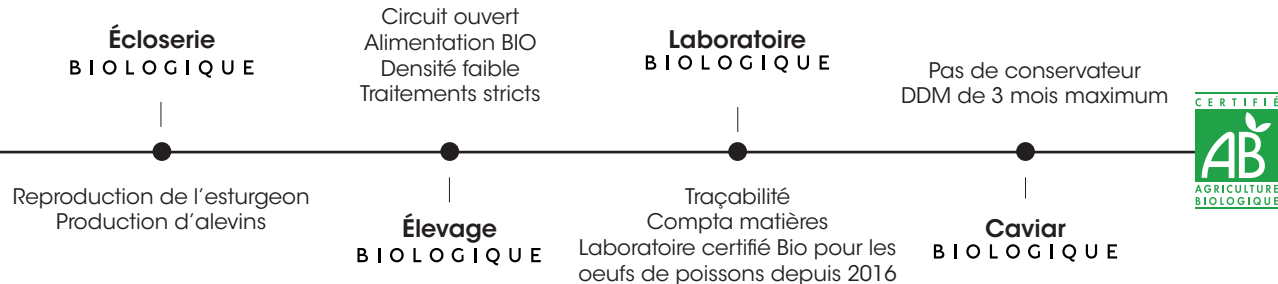
## Caviar et **Thé**

Une alternative raffinée aux boissons alcoolisées pour accompagner le caviar.



Un thé vert léger et floral peut être un excellent choix.

Caviar de Neuvic est le  
1<sup>er</sup> Caviar **BIOLOGIQUE FRANCAIS...**





En apéritif, le caviar peut être savouré **à la petite cuillère** ou **servi sur des blinis avec de la crème fraîche**. Découvrez quelques exemples ci-dessous ou **visitez notre blog** [caviardeneuvic.com](http://caviardeneuvic.com) pour **des recettes simplissimes ou gastronomiques**.



Caviar frais, **peu mûré**, pour s'adapter aux souhaits des clients, palette aromatique complexe et belle longueur en bouche. **Faiblement salé** pour s'adapter à tous les palais.

**Gamme Signature** : Cœur de gamme – goût iodé tout en finesse. **Gamme Réserve** : Un caviar exceptionnel, une sélection des plus beaux grains.

**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](mailto:commandes@caviardeneuvic.com)

• VOTRE CONTACT •

• NEUVIC • LE DOMAINE •  
430 ROUTE DE LA 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

