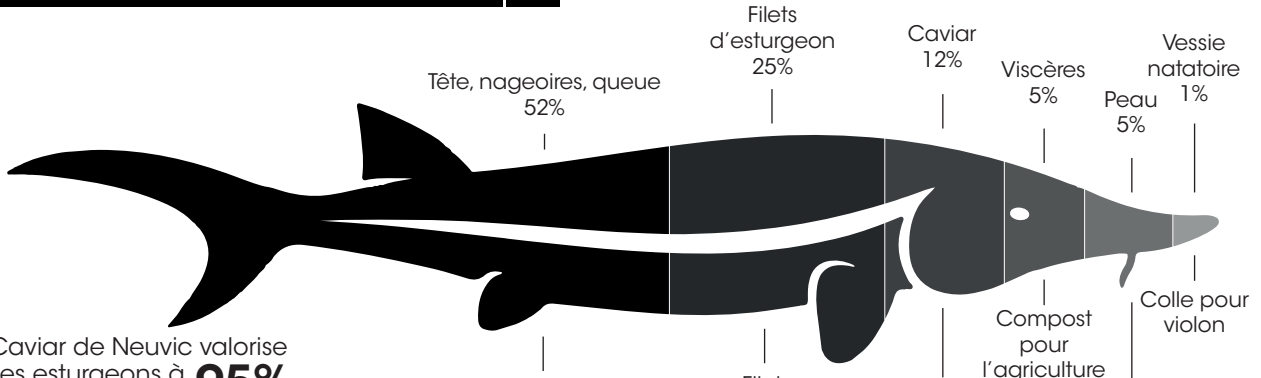
TOUT CE
QU'IL FAUT
SAVOIR SUR

LE CAVIAR
by

CAVIAR
DE NEUVIC



VALORISATION DE L'ESTURGEON



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

Les 5% restants…seront compostés



CAVIAR n.m.

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

NOS CAVIARS



NACCARI

Acipenser naccarii

9 à 10 ans d'élevage

Fondant
Faiblement iodé
Petit grain
Couleur gris foncé



BAERI

Acipenser baerii

7 à 10 ans d'élevage

Fondant
Faiblement iodé
Petit grain
Couleur marron foncé



OSCIÈTRE

Acipenser gueldenstaedtii

10 ans d'élevage

Ferme
Goût iodé équilibré
Grain taille moyenne
Couleur marron clair



SEVRUGA

Acipenser stellatus

10 ans d'élevage

Fondant
Faiblement iodé
Petit grain
Couleur gris anthracite



BELUGA

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 Naccarii 100 - 200 cm



Acipenser Stellatus 128 - 150 cm



Huso Huso 128 - 250 cm



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.

ROUE AROMATIQUE DES CAVIARS DE NEUVIC

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

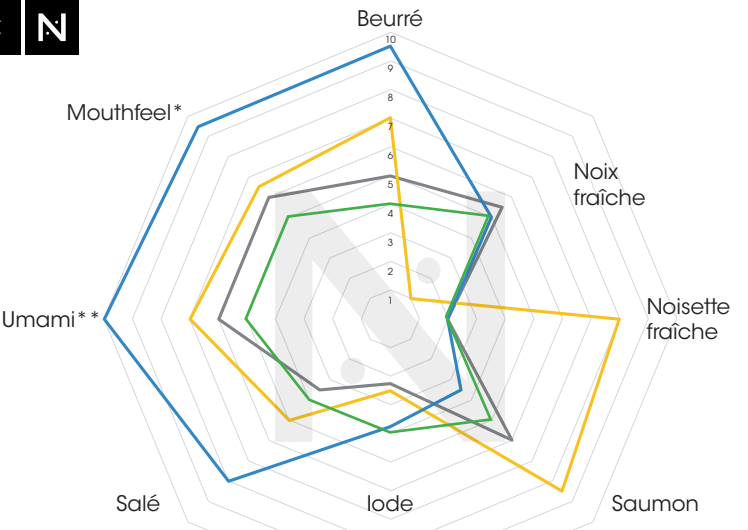
Le caviar Naccari est doux et équilibré. Il dévoile des notes de beurre et de noix, avec une texture fondante et touche iodée.

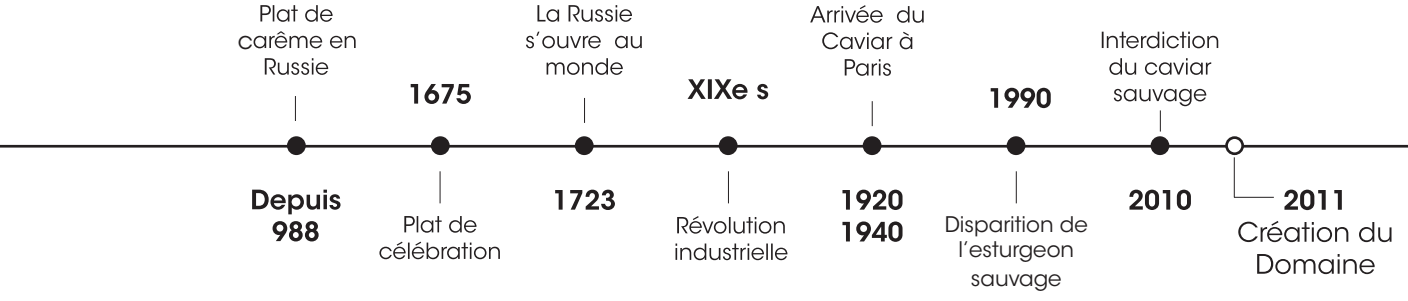
Le caviar Baeri est un caviar très équilibré avec des notes beurrées, de noix fraîche et marines.

Le caviar Oscietre 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 = 5ème saveur, se traduisant par savoureux*





Production locale
(Russie, Iran)
Ventes locales

Production locale
(Russie, Iran)
Ventes mondiales

Production mondiale
Ventes mondiales

COMMENT DÉGUSTER LE CAVIAR ?



À 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.

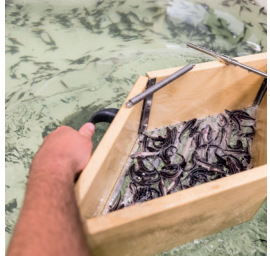


Notes **beurrées**, de **noisettes**, d'**huîtres fraiches**, d'**amandes grillées**, **iodées**, un bon nombre de termes peuvent décrire le caviar.
Sans oublier l**es différences de textures** allant du fondant au plus ferme.

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

ÉTAPES DE L'ÉLEVAGE DE L'ESTURGEON

0-6 mois
Éclosion



Pré-grossissement

2-3 ans
Identification mâle/femelle par échographie







Grossissement

7 ans
Vérification par échographie



Affinage

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

CONSERVATION DU CAVIAR

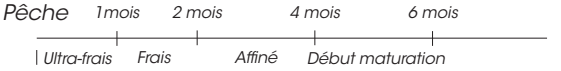


Un caviar peut se conserver en **moyenne 6 mois.**

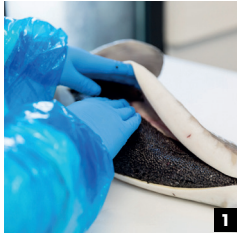
La température de conservation doit être **entre 0°C et 4°C.**

La taille de la boîte : un caviar en Boîte Mère peut aussi bien se conserver jusqu'à 1 an ! Plus le grammage est petit, plus la durée de conservation optimale diminue.

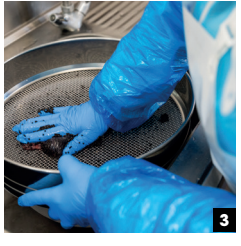
La maturité souhaitée : plus le temps de conservation du caviar va être élevé, plus il va être dit « maturé ». La maturité rend le caviar plus fondant, plus le temps de conservation du caviar va être prolongé, plus on dit qu'il est «maturé». Au contraire, un caviar avec un temps de conservation faible est dit **« frais »**, plus ferme et moins iodé. *Découvrez notre caviar Primeur !*



LA PRODUCTION DE CAVIAR


1

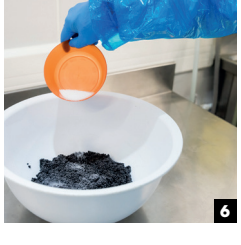

2


3


4

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


5


6


7



8


9

LECTURE D'UN CITES

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

L'esturgeon étant une espèce protegée, 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 / N° D'AGRÉMENT SANITAIRE / N° DE LOT

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



BAE : Acipenser baerii
C : Élevage
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
CAVIAR DE NEUVIC

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

NÉGOCIANTS

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

LA DÉGUSTATION « À LA ROYALE »



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 À 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

QUELS USTENSILES POUR DÉGUSTER ?



✓ **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 »

B CORP - CAVIAR DE NEUVIC

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'etre 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 ?

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







LA PISCICULTURE - CAVIAR DE NEUVIC

Écloserie : Maîtrise du processus de naissance de nos alevins.

Densité maîtrisée d'esturgeon dans les bassins.

Alimentation conventionnelle adaptée aux besoins des 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 arômates.

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

ACCORDS BOISSONS & CAVIARS



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.





LES PISCICULTURES - SALSES

Depuis 2026 Caviar de Neuvic a acquis
2 NOUVELLES PISCICULTURES : FONT-DAME & EXTRAMER

Eau de source stable entre **17 et 18 °C** toute l'année.

Capacité de production **triplée à terme : 7 à plus de 22 tonnes/an.**

Plus de **130 tonnes d'esturgeons** intégrées à **Extramer.**

Nouvelle espèce : **l'Acipenser naccarii,** pour notre **Caviar Naccari.**

Future **écloserie** pour maîtriser **l'ensemble du cycle.**

Sites implantés dans un **environnement naturel protégé.**

Production sécurisée face au **changement climatique.**

ACCORDS METS & CAVIARS

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 pour **des recettes simplissimes ou gastronomiques**.







Caviar frais, **peu maturé,** 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 : Naccari, 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 •
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