



Posted on 6 décembre 2013 par Citizen K

[← Précédent](#)

L'OR NOIR



Parfois le nord se décale un peu au sud de Paris. Exceptionnellement. Seulement pour la Maison Nordique, le spécialiste parisien des produits de la mer haut de gamme, et son Caviar Impérial. Rien de vraiment septentrional, rien de vraiment slave non plus : d'incomparables grains noirs délicatement iodés 100 % Sologne, produits à Saint-Viâtre par deux pisciculteurs passionnés qui, sur les 75 hectares d'étangs naturels et de bassins de leur propriété, élèvent plus de 50 000 esturgeons. À travers ce caviar d'exception au très subtil goût de noisette, et dont la fraîcheur comme la traçabilité sont évidemment garanties, la Maison Nordique met à l'honneur un savoir-faire dont, si nous étions chauvins, nous vanterions le pavillon français. Mais puisque *Citizen K* est par essence international, nous n'hésitons pas un instant devant la boîte entrouverte, notre cuillère de nacre en main et dans l'autre une vodka glacée, à dire : "За ваше здоровье!"

R.M.

La Maison Nordique. 229, rue du Faubourg-saint-Honoré. Paris VIII^e & 125, boulevard de Grenelle. Paris XV^e



Ce contenu a été publié le **Art de Vivre** par **Citizen K**, et marqué avec **caviar**, **maison nordique**, **Paris**, **sologne**. Mettez-le en favori avec son **permalien**.