

Date : 16/11/2014

Caviar de Sologne pour La Maison Nordique



Avec une vingtaine de tonnes produites par an, **la France est le deuxième producteur mondial de caviar** (derrière l'Italie) et fournit un sixième de l'offre mondiale d'oeufs d'esturgeons. Dans l'Hexagone, **une vingtaine d'exploitations basées dans le Sud-Ouest (Gironde et Dordogne) et en Sologne** élèvent et traitent la variété d'esturgeon Baeri originaire de Sibérie.



Dans une petite commune du Loir et Cher, dans une **Sologne** aux eaux encore claires et peu polluées, **Patricia Hennequart et son frère Vincent exploitent une ferme piscicole de 75 ha d'étangs naturels et de bassins d'élevage où fraient près de 50.000 esturgeons**. C'est leur

Évaluation du site

Ce blog, animé par une journaliste spécialisée, diffuse des articles concernant l'actualité de la gastronomie : salons, présentations de chefs, de produits, recettes, etc.

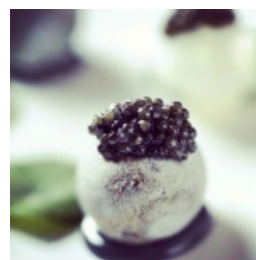
Cible
Grand Public

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

exploitation que La **Maison Nordique** -connue depuis une quinzaine d'années pour ses produits de la mer haut de gamme et ses produits en provenance d'Asie- a choisi il y a cinq ans comme unique fournisseur de leur **caviar**.

Un caviar 100% français à la saveur de noisettes, dont la Maison Nordique se félicite de pouvoir suivre toute la chaîne de production (l'élevage des esturgeons, la qualité de leur alimentation, les conditions de leur pêche, la salaison des œufs, le conditionnement), les étapes de ce processus ayant une nette incidence sur la qualité finale du caviar.



La robe lustrée de ce caviar, son grain ferme, sa saveur peu iodée aux notes de noix et de noisettes ont notamment convaincu des **chefs** comme **Joël Robuchon et Guy Savoy, qui proposent cet "or de Sologne" dans leurs restaurants, ou encore La Tour d'Argent, où ce caviar est associé à la betterave.**

Compter 240 euros la boîte de 100 gr.

La Maison Nordique