



Caviar de Sologne

Caviar de Sologne : C'est encore un peu un secret de grands chefs de cuisine mais l'un des plus beaux caviars, aujourd'hui légalement accessible vient de poissons « baeris impériaux » (*Acipenser baeri*). Cette famille d'esturgeons est originaire de Sibérie mais est aujourd'hui discrètement et très soigneusement élevée à Saint-Viatre (département de Loir-et-Cher en région Centre-Val de Loire), dans quelques étangs naturels au cœur de la Sologne.

Plébiscité par les plus grandes maisons, et par de nombreux grands Chefs (Éric Frechon, Guy Savoy, Joël Robuchon, Georges Blanc...), le caviar de Sologne est reconnu pour sa qualité irréprochable.

Alors que l'importation de caviar sauvage est interdite en Europe, le caviar d'élevage de Sologne est aujourd'hui considéré comme l'un des meilleurs caviars au monde. Régularité, qualité de l'élevage, et fraîcheur sont sans doute les points forts de ce caviar d'exception 100% français que les amateurs les plus exigeants reconnaissent entre mille. Le Caviar Impérial de Sologne est réputé pour sa qualité incomparable. Son grain est ferme, son goût peu iodé et sa salaison est parfaitement équilibrée. En bouche, le caviar impérial de Sologne révèle toute son intensité grâce à des notes subtiles de noix et de noisette. Quant à son aspect, difficile de résister à sa belle robe lustrée...

Pour arriver à un tel niveau de qualité, les producteurs de caviar de Sologne ont fait le choix de maîtriser toute la chaîne de production de son caviar en s'appuyant sur un élevage exclusif situé en Sologne, où des pisciculteurs passionnés veillent chaque jour à ce que les 50.000 spécimens d'esturgeons croient dans des conditions optimales.

Voir [Caviar](#).



Esturgeon *Acipenser baeri*

Caviar de Sologne

Caviar de Sologne à la crème sure

Esturgeon de Sologne grillé au bois de coriandre, panais à l'ail des ours et caviar de Sologne