



## La Tablee Gourmande du Moulin de la Veyssière et Caviar de Neuvic

**Une trentaine de chefs renommés se sont réunis en Périgord à l'occasion d'un événement gourmand organisé par le Moulin de la Veyssière et Caviar de Neuvic.**

Hier, le Moulin de la Veyssière, producteur d'huiles artisanales et Caviar de Neuvic, producteur français engagé de caviar, ont accueilli à Neuvic en Périgord plus de 30 chefs renommés. L'objectif de cette rencontre était de faire découvrir les savoir-faire respectifs des deux maisons et de partager une journée empreinte de convivialité.

Au programme : découverte de la production de caviar, du savoir-faire du moulinier et moment d'échanges lors d'un déjeuner insolite au Moulin de la Veyssière.



### Un parrain d'exception

La première édition de La Tablee Gourmande a eu l'honneur d'être parrainée par Vincent Arnould, Meilleur Ouvrier de France (MOF) et Chef étoilé du prestigieux restaurant Le Vieux Logis à Trémolat. Vincent Arnould, reconnu pour son excellence culinaire et sa passion pour les produits du terroir, a apporté son soutien enthousiaste à cet événement, mettant en lumière l'importance de la gastronomie locale et de la valorisation des produits régionaux.

### Un déjeuner authentique et novateur, du producteur à l'assiette.

Pour enchanter les convives et leur faire découvrir les saveurs authentiques des deux maisons, le Chef Cuisinier Julien Haj du Caviar de Neuvic a créé des mises en bouche exquises, telles que moelleux aux noix avec fromage frais et oeufs de truite fumée. Croustillant au fromage frais, aux noix et à l'esturgeon mariné. Feuilleté sauce pistache, pommes de terre et Caviar Baeri. Pour satisfaire toutes les envies, des sélections variées d'apéritifs sont proposées, comprenant notamment du caviar, des vins raffinés, des œufs de poissons et produits du Moulin. Une expérience gustative qui saura combler les palais des gourmets les plus exigeants.

Par ailleurs, les chefs ont eu le privilège d'assister à une cuisson exceptionnelle d'entrecôtes et de faux-filets de race limousine, réalisée dans la poêle authentique du moulin. Cette expérience unique a été enrichie par des échanges chaleureux et conviviaux, mettant en lumière les produits du terroir ainsi que ceux de nos partenaires prestigieux tels que le Château Le Raz, 87 dans l'assiette et Arôme Café.



Contact Presse / Caviar de Neuvic :  
Laurine Gay  
laurine.gay@caviardeneuvic.com  
07.85.49.27.14



Contact Presse / Moulin de la Veyssière :  
Paul DIEUDONNÉ  
paul@moulinde laveyssiere.fr  
06 99 11 13 76