



Caviar de Neuvic innove autour de nouvelles gammes de produits de la mer et truffe.

Pour cette fin d'année, afin de rendre ses produits plus accessibles face à l'inflation alimentaire, le producteur français de caviar, basé à Neuvic en Dordogne, innove en lançant deux nouvelles gammes : la gamme Fusion et la gamme Truffe.

Démocratiser les produits d'exception a toujours été une priorité pour Laurent Deverlanges, PDG et fondateur de l'entreprise. Depuis le lancement du beurre de caviar, premier produit de l'épicerie, jusqu'à la gamme complète d'œufs, de beurres et de produits fumés, l'engagement de Caviar de Neuvic reste inchangé.

Aujourd'hui, cette ambition se poursuit avec la création de la gamme Fusion.

"La gamme fusion"

En 2024, la maison Neuvic se diversifie en lançant une nouvelle gamme de produits baptisée "Fusion" au sein de son épicerie, Neuvic Epicerie.

La gamme Fusion comprend des produits japonais fabriqués en France par des producteurs locaux, dans une démarche de durabilité et d'agriculture biologique, en harmonie avec les valeurs de Caviar de Neuvic.

Parmi ces produits figure l'arabushi (longe de bonite séchée) qui sert à la fabrication du katsuobushi (copeaux de bonite séchée), très prisé au Japon et difficile à importer en France. Grâce à un partenariat exclusif avec le seul artisan français qui fume et sèche la longe de bonite selon le savoir-faire traditionnel japonais, Caviar de Neuvic propose désormais ce mets rare et raffiné à sa clientèle.

Cette gamme sera complétée avec des algues de wakamé, un superaliment adoré par les chefs pour exprimer leur créativité.

Enfin, à ces nouveaux produits s'ajoute la poutargue, déjà disponible dans toutes les boutiques de la marque et sur son site internet.

•Le katsuobushi un ingrédient japonais traditionnel indispensable des gastronomes

Le Katsuobushi, ingrédient emblématique de la cuisine japonaise, est élaboré à partir de longes de bonite qui sont travaillées, fumées, puis séchées selon des techniques traditionnelles jusqu'à devenir aussi dures que du bois. Ces longes, appelées Arabushi, sont ensuite taillées en copeaux à l'aide d'un kezuriki (rabot en bois) pour obtenir les tranches les plus fines possibles. Ce processus ancestral confère au produit final une texture unique et des arômes complexes, riches en umami — cette cinquième saveur qui intensifie les goûts naturels des aliments. Les longes ainsi transformées et râpées deviennent le Katsuobushi, un ingrédient particulièrement prisé pour la préparation du dashi, un bouillon fondamental de la gastronomie nippone. Lorsqu'ils sont déposés sur un plat chaud, les copeaux de Katsuobushi se mettent à "danser" sous l'effet de la chaleur. L'Arabushi, dans sa forme brute, sera disponible exclusivement pour les professionnels.

•Les algues wakamé, un superaliment

Neuvic l'épicerie a sélectionné ces algues cultivées en Bretagne au cœur d'une zone protégée Natura 2000. L'algue est un aliment aux qualités nutritives remarquables : riche en minéraux, oligo-éléments, fibres et vitamines. L'algue wakamé se distingue par son goût iodé et végétal, une texture croquante préservée par une méthode de conservation traditionnelle au seul. Issue d'une culture durable, certifiée agriculture biologique et française.

La poutargue

Originaire du bassin Méditerranéen, la poutargue ou boutargue est préparée à partir d'une roque (la roque est une poche qui contient les œufs) de mullet et de sel. Ce dernier va jouer le rôle de conservateur et d'exhausteur de saveurs comme pour le caviar. S'ensuit une longue étape de séchage afin de concentrer tous ses arômes.

Ce produit ancestral vous séduira par son goût marin, subtil et puissant. La cire, utilisée depuis des siècles comme méthode de conservation, sert à arrêter la maturation au moment optimal et à créer un film protecteur, préservant ainsi la fraîcheur et la qualité du produit.



"La gamme truffe" désormais composée de :

Neuvic l'Épicerie s'inspire de son terroir pour créer une collection de produits d'exception à la truffe noire. L'alliance de la richesse aromatique de la truffe avec des ingrédients de haute qualité pour vous offrir une expérience culinaire qu'incarne la gastronomie périgourdine.

Chaque produit est élaboré pour mettre en avant les saveurs caractéristiques de la truffe noire, permettant aux amateurs de découvrir cet ingrédient dans diverses préparations.

L'Épicerie Truffe de Neuvic offre une approche simple et authentique de la cuisine à base de truffe. Avec le Périgord pour légitimité, la maison se fournit auprès de petits producteurs indépendants pour garantir la qualité de ses produits au goût truffé.

•Huile de pépin de raisin à la truffe noire

Cette huile de pépin de raisin à la truffe noire est élaborée en collaboration avec notre partenaire local, le Moulin de la Veyssière, situé à seulement 500 mètres du Domaine. Fabriquée selon un savoir-faire ancestral depuis 1857, cette huile bénéficie d'une recette inédite qui associe l'huile de pépin de raisin à l'intensité aromatique de la truffe noire. Le goût neutre de l'huile de pépin de raisin permet de mettre en valeur les arômes intenses de la truffe noire, offrant une touche raffinée à vos assaisonnements. Cette huile est idéale pour rehausser vos plats de pâtes ou risottos de manière subtile et élégante.

•Moutarde à l'ancienne à la truffe noire

Notre moutarde à la truffe noire, élaborée à seulement 10 km du Domaine, est un produit authentique du Périgord. Réalisée à partir de graines françaises, dont plus de 50% proviennent de productions locales biologiques en Dordogne, cette moutarde se distingue par sa texture granuleuse, obtenue grâce à l'utilisation de deux types de graines de moutarde dans la recette. Nous avons enrichi cette moutarde traditionnelle avec des brisures de truffe noire, ajoutant ainsi une dimension subtile et raffinée à son goût. Cette moutarde douce et authentique convient parfaitement aux amateurs de condiments aux saveurs délicates. Idéal pour accompagner des viandes.

Tarama à la truffe

Le tarama au caviar est élaboré à base d'œufs de cabillaud fumés émulsionnés. Il se caractérise par sa texture légère et onctueuse et sa couleur beige-rosée. Un tarama de qualité supérieure se distingue par sa teneur en œufs, c'est pourquoi notre recette compte 30% d'œufs, sans colorant ajouté auquel nous ajoutons 1% de brisures de truffe noire.



Fleur de sel à la truffe noire

La Fleur de Sel à la Truffe noire s'inscrit dans le développement des produits autour de la truffe. Ce produit est élaboré à base de Fleur de Sel de Guérande, de brisures de truffes déshydratées (Tuber Melanosporum). La truffe noire dispose d'arômes très puissants et quelques brisures suffisent pour donner à la Fleur de Sel les parfums mythiques de la truffe.

Beurre à la truffe

Caviar de Neuvic marie le beurre et la truffe. 10% de brisures de truffe noire (Tuber Melanosporum) colorent légèrement un beurre de qualité. Le Beurre à la Truffe est élaboré directement au Domaine avec des brisures de truffe noire. C'est une recette traditionnelle du Périgord. Ce produit se base donc sur cette recette pour la proposer tout au long de l'année.

Les nouveaux produits sont disponibles dans toutes les boutiques de Caviar de Neuvic (Paris, Neuvic, Bordeaux, Lyon), ainsi que sur son site internet et chez ses distributeurs.



<https://caviar-de-neuvic.com/fr/>

16 Rue de l'Odéon, 75006 Paris - [01 42 39 03 73](tel:0142390373)
14 passage Sarget, 33000 Bordeaux - [05 57 59 54 86](tel:0557595486)
84, rue du Président Edouard Herriot 69002 Lyon - [04 78 82 34 17](tel:0478823417)
430 Route de la Veyssière, 24190 Neuvic - [05 53 80 89 57](tel:0553808957)