



Menu «Tout Caviar» - rencontre des saveurs ligériennes du 1825 et Caviar de Neuvic le jeudi 15 Décembre au Domaine de la Brûlaire.

C'est la symbiose de deux visions, deux métiers, deux univers pour la même passion du produit. L'excellence à la française : c'est la mise en avant de produits d'exceptions, comme le caviar. Caviar de Neuvic d'un côté, producteur en Nouvelle-Aquitaine (Dordogne, Neuvic - 24) de l'autre Le 1825 LaTable restaurant récemment étoilé au Domaine de la Brûlaire (Gesté - 49).

« Nos deux domaines ont souhaité appuyer leur confiance lors d'une soirée d'exception » évoque Laurent Deverlanges PDG-Fondateur de Caviar de Neuvic. Aux commandes de cette table gastronomique de haute renommée, le jeune chef Matthieu Pasgrimaud, récemment distingué par l'étoile.

« Un menu surprenant plein de subtilités et de savoir-faire, où vous débuterez l'expérience avec la Brouillade d'œuf biologique de la Brûlaire au beurre de Caviar et Caviar baeri biologique », explique Matthieu Pasgrimaud. C'est l'un des plats qu'on choisit les deux maisons pour ouvrir cette soirée.

« Respect de l'Excellence Française »

C'est bien ce leitmotiv qui est à la base de la naissance de ce menu d'exception (disponible en PJ). Nos deux établissements ont à cœur de proposer des produits sublimes et de qualités. « Nos esturgeons évoluent dans un circuit ouvert sur la rivière qui borde le domaine, en respect du cahier des charges Biologique » précise Laurent Deverlanges.

Ce menu 100% caviar est l'occasion de découvrir des associations surprenantes. « J'ai choisi d'associer pour ce menu caviar 100% français, des produits de ma région qui me sont chers et que je mets à l'honneur à travers mes créations », souligne Matthieu Pasgrimaud.

Infos pratiques & réservations

Jeudi 15 Décembre, à partir de 19h30 au Domaine de la Brûlaire, Gesté. Introduction - Masterclass Class Caviar de Neuvic en présence de Laurent DEVERLANGES

Menu - dîner en 7 temps sous la direction du Chef Matthieu Pasgrimaud, pour un moment d'exception.

Tarif : Menu (hors boisson) - 200€

Réservation - www.domainedelabrulaire.fr

Places uniquement sur réservation



Contact Presse / **Le 1825 La Table** :
Vivien Macé
vbm@clover.fr
06 66 53 10 73



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



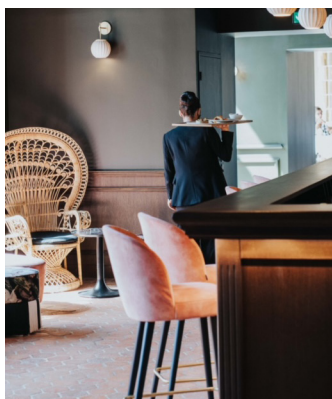
Communiqué de presse
22 mars 2022

Le 1825 LaTable, restaurant gastronomique 1*, d'une grande finesse.

Le Domaine de la Brûlaire, ancré au sein d'un parc de cinq hectares dans la campagne bucolique des Mauges renferme un château qui propose de l'hébergement haut de gamme et un restaurant gastronomique d'une grande finesse couronné en 2022 d'une étoile au guide Michelin, Le 1825 La Table !

Situé dans le cœur d'une région verdoyante et inspirante, le Chef des cuisines, Matthieu Pasgrimaud a pour aspiration de proposer des plats ligériens identitaires mais revisités. Enfant du pays Nantais, il a lui-même sourcé les meilleurs produits locaux, les producteurs les plus enclins à faire sens avec sa cuisine. Cuisine créant des associations de saveurs audacieuses mais cohérentes, magnifiées par des notes gustatives inattendues, des jus et des sauces maîtrisées.

C'est dans ce cadre que notre collaboration avec le caviar de Neuvic s'inscrit, la proposition d'un produit d'une grande qualité avec des valeurs fortes, le respect du produit et la recherche perpétuelle de sa mise en valeur.



Caviar de Neuvic, producteur Français & Biologique.

Depuis sa création en 2011, par Laurent Deverlanges, la société Caviar de Neuvic s'engage dans une démarche environnementale et sociale volontariste.

Seule pisciculture française à proposer du caviar biologique, c'est aussi une Société à Mission ayant pour raison d'être : «Proposer les plus beaux caviars grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des hommes et de l'environnement».

Les initiatives lancées ces dernières années sont nombreuses, et les suivantes également !



Contact Presse / **Le 1825 La Table** :
Vivien Macé
vbm@clowver.fr
06 66 53 10 73



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