



Nouvelles saveurs, mêmes engagements : Caviar de Neuvic présente ses créations 2025

Pour cette fin d'année, Caviar de Neuvic, producteur français engagé de caviar basé à Neuvic en Dordogne, étoffe son offre avec de nouvelles créations gastronomiques, en mettant l'accent sur la provenance, la qualité et le respect des savoir-faire.

Ces nouveautés se déclinent autour de trois axes : **les œufs de poisson, la truffe et les produits emblématiques du Périgord.**

Cette offre s'enrichit également d'un nouveau caviar inédit : **le caviar Naccari** fournit par l'un des producteurs de notre écosystème et transformé au sein de notre atelier à Neuvic. Ce nouveau caviar, au goût léger et iodé, vient compléter la collection de caviar de producteur et répondre à une clientèle en quête de nouvelles expressions gustatives.

Le Caviar Naccari

Caviar de Neuvic élargit sa sélection de caviars de producteurs. Cette ouverture répond à une clientèle de plus en plus avertie, en quête de saveurs variées.

Le caviar Naccari, issu de l'esturgeon européen *Acipenser Naccarii*, Originaire du nord de l'Italie, communément appelé « esturgeon d'adriatique », était également présent dans les grands fleuves d'Espagne. Il atteint sa maturité après 9 à 10 ans.

Son caviar se distingue par des grains de taille moyenne, aux nuances de gris à noir anthracite, et par une saveur iodée marquée qui rappelle les caviars d'autrefois tout en affirmant une identité propre.

Une collaboration avec Pirinea

Pour proposer ce nouveau caviar, Caviar de Neuvic s'associe à son partenaire espagnol Pirinea, intégré à son écosystème de producteurs.

Les esturgeons sont élevés en Espagne, puis les œufs sont transformés dans l'atelier de Neuvic.

La fabrication et la maturation sont soigneusement suivies par le Maître Caviar, garantissant une qualité fidèle aux exigences de la Maison.



Les œufs de poisson

Œufs de corégones : connus en Scandinavie sous le nom de *Kalix löjrom*, proviennent du *Coregonus albula*. Triés, lavés et légèrement salés, sans additif ni conservateur, ils offrent une dégustation pure, marquée par la finesse et la légèreté de leur goût.



Œufs de brochets fumés : issus de brochets sauvages pêchés au Canada, se distinguent par leur teinte beige et leur texture délicate. Préparés dans les ateliers de Neuvic, ils bénéficient d'un fumage maîtrisé qui en révèle les notes beurrées et subtilement fumées.



La gamme truffe

Le **carpaccio à la truffe d'été** (70 % de *Tuber aestivum* Vitt.) associe huile d'olive extra vierge, sel et arôme naturel de truffe blanche. Élaboré avec le partenaire Henras, maison spécialiste de la truffe depuis deux siècles, il se présente finement tranché pour préserver l'intégrité du parfum.

La **tartufata à la truffe d'été** marie champignons de Paris, olives noires et herbes aromatiques, relevés par 5 % de truffe. Sa texture onctueuse et ses arômes boisés rappellent la cuisine familiale du Périgord.

Pâté de campagne à la truffe noire : pâté de porc associant goût local et truffe *Tuber aestivum*, préparé selon une fabrication artisanale locale, pour un équilibre de saveurs fidèle aux traditions régionales.



Les produits du Périgord

Sauce Périgueux : 4 % de truffe noire du Périgord (*Tuber Melanosporum*) et échalotes du terroir. Préparée selon une recette traditionnelle, elle met en valeur le savoir-faire périgourdin et des ingrédients locaux. Elle accompagne à merveille un tournedos, mais peut également sublimer d'autres viandes ou plats raffinés.

Pâté neuvicois : Allie une terrine de porc parfumée au Cognac et un insert de 25% de bloc de foie gras de canard. Réalisé à partir de matières premières du Sud-Ouest, sans colorant ni conservateur, il reflète l'authenticité du terroir local.

Foie gras de canard entier du Périgord : canards élevés en plein air et nourris 100 % naturellement, transformés à proximité de Neuvic. Certifié IGP Périgord, il respecte un cahier des charges strict sur l'alimentation, la densité et le savoir-faire de transformation, garantissant un produit tracé et représentatif du terroir.



Ces nouveautés reflètent l'approche de Caviar de Neuvic, fondée sur l'excellence, l'innovation et le respect. En travaillant en étroite collaboration avec des producteurs locaux ou des partenaires de longue date, l'entreprise valorise les savoir-faire artisanaux et les richesses du Périgord, tout en garantissant des produits tracés, certifiés et durables.

Laurent Deverlanges, PDG et fondateur, précise :

« Chaque création traduit notre engagement pour le terroir et pour une gastronomie responsable. Nous collaborons avec des producteurs locaux et des partenaires de longue date pour proposer des produits authentiques, certifiés et élaborés dans le respect de l'environnement et des cycles naturels. »



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

16 Rue de l'Odéon, 75006 Paris
14 Passage Sarget, 33000 Bordeaux
430 Route de la Veyssière, 24190 Neuvic