

C'EST UNE BELLE ÉQUIPÉE, LIBRE ET FRATERNELLE, FERVENTE ET TALENTUEUSE, QUI PRÉSIDE À LA DESTINÉE DE LA MAISON KAVIARI. CRÉÉE EN 2001, LA MAISON DE CAVIAR S'EST IMPOSÉ RAPIDEMENT COMME UNE RÉFÉRENCE AUPRÈS DES CHEFS ÉTOILÉS ET DES FINS GOURMETS. SON SECRET ? ALLIER LA CRÉATIVITÉ DE LA JEUNESSE À LA MAÎTRISE DES ANCIENS.

KAVIARI DE LA PASSION NAÎT L'EXCEPTION



La Maison Kaviari puise son rayonnement dans quarante ans d'histoire. Une vie entière sous le signe du diamant noir... L'aventure remonte aux années 70. Sur les rives de la mer Caspienne, Jacques Nebot apprend en le vivant son métier d'expert. Auprès des artisans iraniens, il fait siens les gestes séculaires, de la levée des filets à la préparation des œufs d'esturgeons. Impérissable souvenir des retours de pêche dans l'aube blanche où, d'une main sûre, le jeune homme soulevait les œufs « pendant les trente secondes qui décident de la qualité d'un caviar »... Quand, dans les années 90, la pêche sauvage est réglementée avant d'être interdite, Jacques Nebot devance l'appel en participant à l'installation des premières fermes d'élevage.

Raphaël Bouchez est déjà à ses côtés. Voyageur émérite, amoureux des découvertes et des saveurs, il veille à la sélection des meilleurs producteurs, sillonne le monde, d'une ferme l'autre, du Nord au Sud, à la recherche des perles rares. Le tandem est né, et avec lui, la transmission d'un savoir-faire irremplaçable est assurée.

« La passion du caviar et l'amour de l'art sont terriblement



Ut volupta tatur? Inullore, offic tem fugit, sitas endam faccae. Pide volo eumenimi, tesendeliqui con ne nonsequo es plat plaut quo totaepe rchilluptae nonsectate dolore liqui cus perum conserc hicaerferite aut aribea et eum intiur mossus simagnis sunt hil ipis aut vellabo. Omnihit, ipiendu sapiciae volorec umquiatur, ullorempos estempe eos et officidia vollorae doluptas experup taspel maximodipit quatibe atecum ut qui arcieni magnitet aut latet alibus mil ipis et pore remporrovit inulparum facil ipsandi tionect otatiure voloreium cupta volupta quatem repro te cum fac-cum re maiorro cone non consece perorum apiduntist, quibustion nonseruptat. Quiasit, et illesecte pro explanditat evellesci blandipitat magnimin nonsed ex eniat isit poria voluptassi volut dolupit ant rerro velita apellum volorporest officia quia ipsuntur, sam dolorrum laborem fuga. Nam alis ea nonsequ isquam



contagieux... Et c'est tout naturellement que mes enfants nous ont rejoints, insufflant à la Maison un élan créatif sans limites », explique Jacques Nebot. « Nous formons une belle équipe, avec des talents complémentaires, une même curiosité et un goût du partage », sourit Raphaël Bouchez. Laurent Nebot est en charge du développement international, tissant des partenariats de Shanghai aux Etats-Unis. Karin, avec une délicatesse peu commune, excelle à revisiter et vivifier l'image du produit. Ainsi, en 2011, elle initie l'en-K de caviar (15 gr dans un petit écrin design). À peine nés, l'en-Ka, et bientôt la Caviar Box, font le tour du monde, élargissant le cercle des initiés. « Sans la désacraliser, notre ambition est de dépoussiérer l'image institutionnelle du caviar. Nous n'en sommes qu'à nos débuts », prévient Karin. « Notre vocation est de réenchanter chaque jour de l'année en offrant un instant caviar, sans plus dépendre du calendrier des fêtes ! » Portée par sa force de travail, son goût de la perfection et du raffinement, nul doute que la jeune Maison si ancienne n'a pas fini de nous ravir les sens, et donc, l'esprit.



XXXX XXXXXXXXXXXX XXXXX XXXXXXXXXXXX
X XX XXXXX X XXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX XXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXX