

LE CAVIARISTE : DES PETITS GRAINS DE FOLIE A OFFRIR OU A S'OFFRIR POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE



Le caviar, c'est l'or noir venu d'Iran ou de la Volga, c'est un mets de Tsar, c'est un mets de star. Mais ça coûte un bras. Ce n'est pas pour moi.

C'est vrai, le caviar on s'en fait tout un plat. Et pourtant, il n'y a pas de quoi. En 2018, le caviar n'est plus tabou.

La start-up [Le Caviariste](#) rompt avec les codes désuets des maisons traditionnelles pour faire tomber les idées reçues qui entourent le caviar. En 2018, il provient en grande partie d'élevages situés en Pologne, en Chine ou en Uruguay. Il est en outre d'une qualité exceptionnelle et constante et contrairement à l'époque du caviar sauvage, les volumes et les prix sont stables.

A l'approche des fêtes de fin d'année, nos coffrets et abonnements (de quatre mois à partir du premier achat) sont d'excellentes idées cadeaux pour soi-même ou pour les gastronomes qui vous entourent.

Idée reçue 1 : Le caviar c'est pour l'élite

Le Caviariste s'adresse à tous les publics :

- Aux connaisseurs qui souhaitent de bons produits à des tarifs intéressants, Le Caviariste propose des abonnements pour recevoir 50g ou 125g de caviar tous les mois.
- Aux néophytes qui n'ont jamais goûté ou mal goûté : Pour eux, Le Caviariste a pensé des coffrets dégustation (trois caviars) ainsi que des dégustations à domicile.



Et surtout, il est fait pour le consommateur moderne :

- Commande facile en ligne
- Livraison à l'adresse de son choix en Chronopost Fresh
- Transparence sur l'approvisionnement (traçabilité, origine)



Idée reçue 2 : Le caviar provient de Russie

Et non. Les russes ont tardé à prendre le train de la pisciculture. Les esturgeons sibériens, qui produisent le caviar Baerii, se retrouvent dans des bassins aux quatre coins du monde car ce sont les plus faciles à élever.

Le Caviariste travaille avec un élevage Polonais. Les esturgeons russes sont eux élevés en... Uruguay. Et les Beluga en Bulgarie. Et il y a même un nouveau type de caviar venu de Chine : Le Schrenka.

Idée reçue 3 : Le caviar, c'est des œufs de poisson et salé

Le caviar, c'est iodé, c'est salé. C'est un peu court. Certes, le caviar est un peu salé, d'autant que le sel est en fait ajouté pour le conserver et en faire ressortir les saveurs. Iodé, légèrement mais l'esturgeon est élevé en eau douce.

Les saveurs du caviar sont en fait bien plus subtiles et complexes : saveurs de fruits secs pour le Baerii, amande ou noisette pour l'Oscietre, beurrée pour le Beluga. Saveurs qui explosent pour le Schrenka, ou d'une vraie longueur en bouche pour l'Oscietre. Et c'est sans parler des textures qui varient en fonction de la taille et de la fermeté des grains.



Et les couleurs ! Du noir du Baerii au doré moiré de l'Oscietre en passant par le gris clair du Beluga et l'ambre du Schrenka.

Idée reçue 4 : c'est pour les grandes occasions

Le caviar, c'est magnifique pour les fêtes, en famille. Moment de partage et convivial, surtout consommé à la royale (sur le dos de la main) mais pas que... C'est aussi génial pour un petit brunch surprise en amoureux, un pique-nique entre amis, etc.

De ce fait, il n'y a plus de tabou. Le caviar ce n'est plus une folie, c'est tout au plus un petit grain de folie.



À propos de Guillaume Rigal, fondateur de Le Caviariste



Ancien d'American Express, Guillaume Rigal a travaillé à New York, à Londres et à Sydney. Il a vécu la bulle internet du début des années 2000 et a officié dans des agences digitales pendant six ans. C'est en conseillant un importateur / distributeur de caviar pendant plusieurs années que ce fan de guitare et de blues se passionne pour ces petits grains de folie.

Las du monde des agences dont il adore le métier, il décide d'utiliser son expertise et ses contacts pour lancer sa marque. Remarquant qu'autour de lui, les yeux pétillent dès qu'il parle de caviar, qu'il s'agisse de connaisseurs qui se plaignent de ne pas en déguster plus souvent, ou de néophytes intrigués, Guillaume fonde la start-up Le Caviariste, une boutique de caviar en ligne épurée au modèle innovant (livraison toujours comprise, abonnements), qui rompt délibérément avec les codes des maisons traditionnelles.