



Caviar Perlita lance ses cours de cuisine le 5 décembre

Immersion gastronomique inédite autour du caviar

Le 5 décembre prochain, Caviar Perlita ouvre les portes de sa maison pour une expérience culinaire exclusive : la première édition d'une série de cours de cuisine d'exception. Imaginés en collaboration avec le chef Julien Stocky, cette immersion gastronomique, aussi gourmande que ludique, va permettre aux participants d'explorer l'univers fascinant du caviar d'Aquitaine. Tout au long du menu de fête préparé avec le chef, ils vont apprendre à maîtriser les gestes essentiels pour le sublimer. Un atelier rare et résolument gourmet, à consommer sans modération !



À travers ces cours de cuisine, Perlita continue à innover pour permettre au plus grand nombre de découvrir cet or noir aux reflets dorés qui fait désormais partie du patrimoine français.

Un menu spécialement imaginé autour du Caviar Perlita

Formé dans des hauts lieux de la gastronomie – du *Grand Hôtel & Spa* de Gérardmer au *George V*, en passant par *l'Atelier de Jean-Luc Rabanel* – le chef Julien Stocky s'est forgé une expertise aussi pointue que raffinée. Sur le Bassin d'Arcachon depuis plus d'une dizaine d'années, il a officié dans plusieurs établissements dont la célèbre *Co(o)rniche* avant de fonder *Gastronomie & Prestige*, son entreprise de chef à domicile. En collaboration avec Perlita, il a

imaginé une expérience culinaire unique, articulée autour de techniques clés, d'astuces de pro et d'un menu pensé pour magnifier les grains d'exception de Caviar Perlita.

Fêtes de fin d'année obligeant, le premier atelier du 5 décembre s'articule autour d'un menu d'exception, concocté en trois temps par Julien Stocky et digne des plus grands établissements :

- **Entrée** : carpaccio de Saint-Jacques, crème aigrette au Champagne, tartare d'agrumes & Caviar Perlita.
- **Plat** : pigeon de Mios et huîtres du Bassin, lissé de panais au beurre noisette, croustillant d'abats iodé, et touche finale de Caviar Perlita.
- **Dessert** : tarte au chocolat grand cru Valrhona 80 % et Caviar Perlita, relevée d'un gel yuzu. Une partition élégante, festive et inventive, tout naturellement suivie d'une dégustation conviviale en fin d'atelier !

Ces ateliers culinaires se déroulent sur le site emblématique de Caviar Perlita L'Esturgeonnière, au Teich. Ils peuvent accueillir jusqu'à 8 participants (minimum de 4 participants). Le premier atelier a lieu le vendredi 5 décembre de 17h30 à 21h30. Les dates des ateliers 2026 seront annoncées ultérieurement. Le tarif est de 80 € par personne. Attention : le nombre de places est limité. Les réservations se font par email à l'adresse caviar@caviar-perlita.com ou par téléphone au 05 56 22 69 50. À noter : ces ateliers de cuisine sont également disponibles au format [bon cadeau](#).

L'Esturgeonnière Perlita : l'excellence du caviar d'Aquitaine

Au cœur du Bassin d'Arcachon, l'entreprise Perlita défend un savoir-faire français exigeant, garant d'une production à la qualité exemplaire. Seule ferme piscicole construite entièrement pour l'élevage de l'esturgeon en France, elle maîtrise chaque étape du cycle de production, de l'écloserie au conditionnement. Une précision méticuleuse, alliée à une traçabilité exemplaire, qui garantit le goût d'un caviar d'exception, réputé pour ses grains fondants, ses notes beurrées et ses reflets dorés.

Les différentes gammes de la Maison Perlita permettent d'apprécier les saveurs variées de la référence du caviar français :

- **Caviar Perlita** : grains fins, jeunes ou affinés selon les préférences ;
- **Perlita Rare** : sélection noble aux grains plus généreux ;
- **L'Exception** : des perles spectaculaires pour une dégustation hors du commun ;
- **Osciètre Perlita** : dernière création en date, issue de l'espèce la plus emblématique de la mer Caspienne, à la texture parfaite et aux arômes persistants.

Engagée pour une aquaculture durable, traçable et transparente, Caviar Perlita arbore désormais la marque officielle « Poisson d'Aquaculture Française », ainsi que l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Caviar d'Aquitaine », gage d'une production réalisée intégralement en France, de l'éclosion à la transformation. Ces reconnaissances attestent d'un cahier des charges strict : absence d'OGM, traçabilité ascendante et descendante totale, sécurité sanitaire renforcée et maîtrise complète des process. Une garantie forte pour les consommateurs et une reconnaissance supplémentaire du sérieux et de l'excellence de la maison Perlita.

Caviar Perlita

Route de Mios Balanos

10 rue de Pirac
33470 Le Teich

Site Internet : www.caviar-perlita.com

[Télécharger les visuels](#)

[Télécharger le dossier de presse](#)