



Citron caviar : l'ingrédient qui séduit de plus en plus les chefs

*Encore confidentiel il y a quelques années, le **citron caviar** s'impose aujourd'hui comme l'un des ingrédients les plus recherchés par les chefs. Avec ses perles naturelles à la fois croquantes, acidulées et aromatiques, cet agrume d'exception apporte relief, fraîcheur et signature visuelle aux assiettes. La marque **Fruits at Home** accompagne cette montée en puissance en développant **une offre de citron caviar destinée aux professionnels de la restauration**, permettant d'intégrer facilement cet agrume d'exception dans les assiettes, en cuisine comme en pâtisserie.*

Aujourd'hui, plusieurs chefs en France intègrent déjà cet ingrédient dans leurs créations, en cuisine comme en pâtisserie.

Un ingrédient adopté par les chefs

Le citron caviar séduit les professionnels pour sa capacité à apporter **une acidité précise et une texture unique**, difficile à reproduire avec d'autres agrumes.

Parmi les chefs qui l'utilisent déjà dans leur cuisine :

- **Denny Imbroisi**, chef du restaurant **Ida** à Paris
- **Guillaume Leclère**, chef étoilé du **Restaurant Leclère** à Montpellier
- **Nolwenn Pellet**, pâtissière de la maison **Grains de Sucres** à Lyon
- **Hugo Delcloque**, chef du bar à huîtres **La Dégustation** à Boulogne-sur-Mer

Dans les cuisines gastronomiques comme dans les restaurants spécialisés en produits de la mer, le citron caviar s'utilise aussi bien **en finition d'un poisson, sur des huîtres, dans un ceviche ou en pâtisserie**, pour apporter fraîcheur et contraste.

Produit d'exception prisé par la haute gastronomie, le citron caviar trouve également sa place dans les cuisines de palaces parisiens. Il est notamment utilisé au **Four Seasons Hotel George V**, référence internationale de l'hôtellerie et de la gastronomie.

Un ingrédient en pleine ascension dans la gastronomie

Entre recherche de naturalité, précision des goûts et esthétique des assiettes, le citron caviar répond parfaitement aux attentes actuelles de la gastronomie.

Grâce à ses perles naturelles qui éclatent en bouche, le citron caviar apporte fraîcheur, texture et signature aromatique sans alourdir les préparations.

Pour garantir une qualité constante, **Fruits at Home** travaille avec des producteurs soigneusement sélectionnés et veille à assurer un approvisionnement régulier afin de répondre aux exigences des chefs tout au long de l'année.

Ces caractéristiques expliquent pourquoi de plus en plus de chefs s'approprient cet agrume pour signer leurs créations.

À propos de Fruits at Home

Créée en 2010, cette entreprise lyonnaise est spécialisée dans la distribution du citron caviar. La marque ne se contente pas de distribuer le citron caviar en version frais : elle offre une gamme variée de produits dérivés tels que la marmelade, la moutarde, le sirop ou encore la liqueur, qui mettent en valeur ce fruit d'exception. Grâce à un sourcing méticuleux, Citron Caviar collabore avec les meilleurs producteurs aux quatre coins du monde pour proposer des variétés de citrons caviar choisies selon leur saisonnalité.