

Communiqué de presse



Kaviari et Valrhona : l'accord parfait du chocolat et du caviar

Quand la puissance du chocolat rencontre la délicatesse du caviar, une expérience gustative inédite voit le jour. À l'occasion des 50 ans d'histoire de Kaviari, la maison s'associe à Valrhona pour une création audacieuse : une mousse au chocolat au caviar. Les deux maisons emblématiques de la gastronomie française unissent ainsi leur savoir-faire d'exception et créent une alliance rare entre intensité cacaotée et subtilité iodée.



Une jolie rencontre

À l'origine de cette rencontre entre terre et mer, une belle histoire de hasard et de passion. Lors d'un voyage à Beaune, Karin Nebot, Directrice Générale de la maison Kaviari, rencontre le chef Alexandre Marza. Ce dernier lui réserve une surprise gourmande en lui proposant une mousse au chocolat au caviar, élaborée avec les produits Kaviari et Valrhona. Séduite par cette alliance inattendue, elle imagine aussitôt de la partager avec tous les clients des boutiques Delikatessen Kaviari.

De cette rencontre naît alors une collaboration entre deux chefs passionnés : Alexandre Marza, Chef de cuisine de Romuald Fassenet, et Thierry Bridron, Chef Pâtissier Exécutif de l'École Valrhona Paris. Ce dernier apporte son expertise chocolatée pour sublimer la recette. Ensemble, ils signent une création surprenante où le caviar exalte les notes profondes du chocolat, révélant un équilibre parfait entre douceur, salinité et élégance.



Entre la profondeur cacaotée de la République Dominicaine signée Valrhona et la noblesse iodée du caviar Oscière Kaviari, naît une harmonie rare : celle où l'amertume et la mer se répondent, comme deux souffles d'élégance sur le même silence.

Alexandre Marza , Chef de cuisine de Romuald Fassenet



Le mariage fondant entre un grand cru de chocolat de République Dominicaine et un caviar d'exception Oscière Prestige permettent d'aborder au mieux les notes blondes et chaudes du praliné croquant à la noisette ponctué de coriandre. Ce mariage unique de deux marques prestigieuses de la gastronomie vous surprendra sur le chemin de la gourmandise. Bon voyage !

Thierry Bridron, Chef Pâtissier Exécutif Ecole Valrhona Paris

Une création tout en contrastes et en harmonie

Sous un disque croquant de chocolat Nyangbo 68% pure origine Ghana, la mousse réalisée à partir de chocolat Confection 80% pure origine République Dominicaine révèle toute la puissance du cacao Valrhona, adoucie par un cœur fondant de praliné noisette et coriandre. En touche finale, 20g de caviar Osciètre Prestige Kaviari aux saveurs subtiles et iodées avec une belle longueur de noisette d'une extrême finesse, créent un équilibre aussi audacieux qu'élégant qui sublime la richesse du chocolat. Le tout est présenté dans une boîte jaune de caviar, créée spécialement pour célébrer les 50 ans d'histoire de la maison Kaviari.



Prix et distribution

À découvrir dès le 15 novembre, ce dessert sera proposé au prix de 59€ TTC.

Cette création exclusive sera disponible dans tous les Delikatessen Kaviari, au sein de la Manufacture Kaviari, ainsi qu'au 47, rue des Archives à Paris, prestigieuse adresse de la Maison Valrhona dans le Marais.

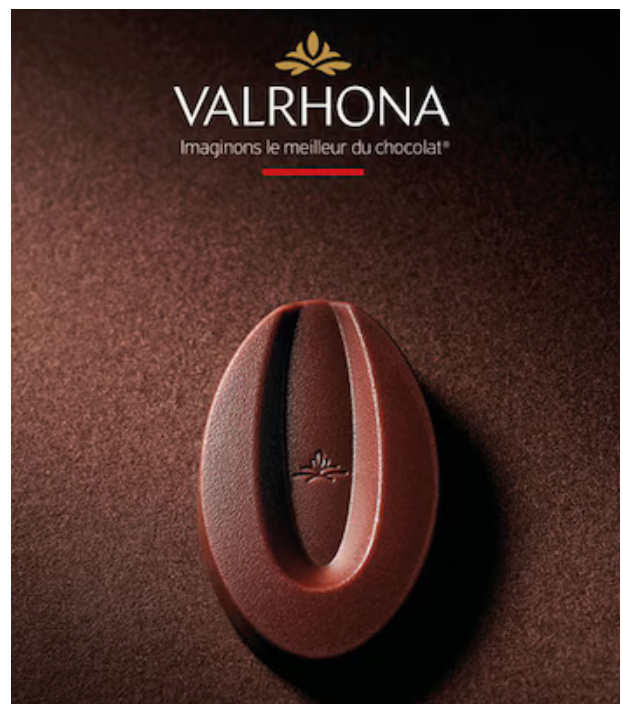
À propos de Kaviari

Depuis plus de 50 ans, Kaviari source les plus beaux caviars aux quatre coins du monde et les fait maturer dans son laboratoire parisien. Pour préserver l'espèce, la marque a été la première à se tourner vers les éleveurs et à travailler avec eux, main dans la main, pour fabriquer un caviar d'exception selon un savoir-faire traditionnel et artisanal. Pendant longtemps, Kaviari a eu l'exclusivité sur l'importation de caviar sauvage iranien en France. Aujourd'hui la maison s'appuie sur son histoire et son expertise pour sélectionner dans le monde entier les plus beaux grains. Kaviari accompagne les plus grandes tables du monde. Son caviar, symbole du luxe et de l'excellence culinaire, est plébiscité par les chefs les plus prestigieux.



À propos de Valrhona

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.





Retrouvez-nous...

