


# L·ORBE

VODKA × CAVIAR

L'ORBE VODKA X CAVIAR  
S'ASSOCIE À LA MAISON NORDIQUE  
POUR UNE VODKA INFUSÉE AU CAVIAR FRANÇAIS





L'Orbe est l'histoire d'un nouvel élixir. Une vodka artisanale  
d'avant-garde associée à un caviar raffiné.

De cette collaboration naît une vodka d'exception, infusée au  
caviar français de la Maison Nordique. Une création à regarder,  
savourer et à partager, symbole de deux savoir-faire réunis.

---

## POUR CRÉER CETTE VODKA INFUSÉE AU CAVIAR, DEUX INGRÉDIENTS D'EXCEPTION ONT ÉTÉ RÉUNIS

L'Impérial de La Maison Nordique, un caviar français, réputé pour sa qualité incomparable. Son grain ferme, son goût peu iodé et sa parfaite salaison en font un caviar subtilement équilibré.

En bouche, le Caviar de Sologne révèle toute son intensité grâce à des notes de noix et de noisettes, légèrement beurrées.

Puis, la vodka distillée à partir d'une variété de seigle unique de très grande qualité en Pologne : le grain Dankowski Diamond. Sa texture crémeuse, son équilibre, ses notes douces de noisette, s'accordent parfaitement aux saveurs du caviar de La Maison Nordique.

La Vodka 40° a été ensuite distillée 4 à 5 fois avant d'être vieillie avec le Caviar de Sologne de La Maison Nordique.



## LA MICRO-ENCAPSULATION

Les artisans de L'Orbe ont fait appel à une technique inspirée des dernières technologies mises au point par les grandes maisons de beauté et du luxe consistant à capturer des ingrédients rares à l'intérieur d'une sphère, « l'orbe ». Encapsulé dans une perle à la membrane naturelle intégralement composée d'eau et d'algues, chaque grain de caviar de La Maison Nordique libère délicatement



## UNE INFUSION NATURELLE

La méthode d'infusion naturelle brevetée par L'Orbe permet des combinaisons d'ingrédients jamais utilisés dans la production de spiritueux. Sans stabilisation chimique, ni aromatisation ou additifs, la technique préserve l'intégrité naturelle du caviar.



## UNE BOUTEILLE AU DESIGN EXCLUSIF

Sa forme est sculpturale et fonctionnelle. Identitaire et épurée. Une bouteille-objet inspirée par l'architecture des plus beaux immeubles du monde. Des références à la Tour Turning Torso signée Santiago Calatrava Valls à Malmö, aux inspirations sphériques du peintre minimaliste américain Robert Mangold.

Imaginée par le studio d'architecture d'intérieur Studio Nocc et ses associés Juan Pablo Naranjo, Jean-Christophe Orthlieb et Andy Géhin (à l'oeuvre au nouvel Hôtel Friedland, Paris 8ème - mars 2020, à la réalisation des nouveaux bureaux de l'agence de tendances Nelly Rodi ou d'objets signés pour l'éditeur ENOstudio), la bouteille L'Orbe traduit l'image d'une « fusion entre les éléments, des formes qui s'imbriquent et trouvent un équilibre autour du cercle ».

Produite à Jarnac dans le Sud-Ouest de la France, la bouteille L'Orbe s'orne d'un bouchon noir légèrement creusé à son sommet. « Un jeu de balance et de courbes qui ouvrent à une nouvelle sensualité, et dévoile dans la plus grande transparence la colonne des sphères de caviar », expliquent ses créateurs.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Prix : 110€

Vendu dans un réseau d'adresses exclusives dans le monde,  
L'Orbe Vodka x Caviar est disponible à la Boutique de La Maison Nordique à Paris  
et au Restaurant (221, Rue du Faubourg Saint Honoré 75008 Paris).

Ainsi que sur l'e-shop : [www.lamaisonnordique.com](http://www.lamaisonnordique.com)

L'Orbe Vodka x Caviar est également proposé chez Fortnum & Mason, à Londres.

[www.lorbe.com](http://www.lorbe.com)

