



Sturia x Heiko : Quand le caviar d'Aquitaine s'invite dans un poké

Une collaboration inédite entre Sturia et Heiko, célébrée dans tous les restaurants de l'enseigne à travers la France : un poké bowl au caviar à partir de 24,90€



À partir du 3 décembre, **Sturia**, pionnier du caviar en France, s'associe à **Heiko** et ses pokés bowls gourmands pour une collaboration exclusive. Une rencontre inattendue entre le poké créatif, généreux et responsable, et un savoir-faire d'exception, ancré dans le territoire et la précision du geste.

Un bowl d'exception pour un hiver chic

La recette imaginée pour cette édition limitée réinvente le chirashi : riz vinaigré, saumon fondant, avocat, cream cheese à l'aneth, sublimés par 10 g de caviar Sturia IGP Caviar d'Aquitaine. Une recette exclusive pensée comme un clin d'œil aux fêtes. Ici, le caviar ne joue pas les figurants : il dialogue avec le Chirashi pour offrir un bowl éphémère où chaque grain raconte le temps et la précision. Cette création part d'un goût commun pour le travail juste, celui du produit, de la texture, de l'équilibre. Chez Heiko, la fraîcheur prime sur le discours ; chez Sturia, chaque grain de caviar porte la trace d'années d'élevage dans les eaux calmes d'Aquitaine, reflet d'un soin apporté à l'animal, aux femmes et aux hommes qui le façonnent, et au geste. Une collaboration 100 % française, née du respect partagé du produit et du territoire.

Une alliance locale et inspirée

En choisissant Sturia, producteur historique et ambassadeur du seul caviar IGP au monde, Heiko affirme sa volonté de valoriser les savoir-faire français et les richesses du terroir aquitain. Cette collaboration fait se rencontrer deux regards sur la cuisine : l'un moderne, coloré, libre ; l'autre précis, patient, ancré. Ensemble, ils signent un plat sobre et raffiné qui dit quelque chose d'une cuisine contemporaine : ouverte, exigeante, connectée à son territoire sans s'y enfermer.

Cet hiver, tout commence dans les eaux d'Aquitaine, là où grandissent les esturgeons Sturia, élevés dans le respect du vivant. De ces bassins naît un produit rare, façonné par le temps. Dans les bowls Heiko, il trouve un nouvel écho : la rencontre de la créativité urbaine et du patrimoine culinaire français, de la fraîcheur et de la patience.



Informations pratiques

Chirashi Caviar au caviar Sturia IGP Caviar d'Aquitaine

Disponible dans tous les restaurants Heiko dès le 1er décembre 2025 et pendant 3 mois - liste disponible sur demande.

Prix : 24,90€ TTC (small) / 26,90€ TTC (medium) / 28,90€ TTC (large)



À propos de Sturia

Éleveur, producteur, sélectionneur - affineur de caviar français, Sturia est la marque « premiers crus de caviar » de Sturgeon, premier producteur français et pionnier dans l'élevage d'esturgeons en France. Chaque jour, à travers chacun de leurs gestes,

