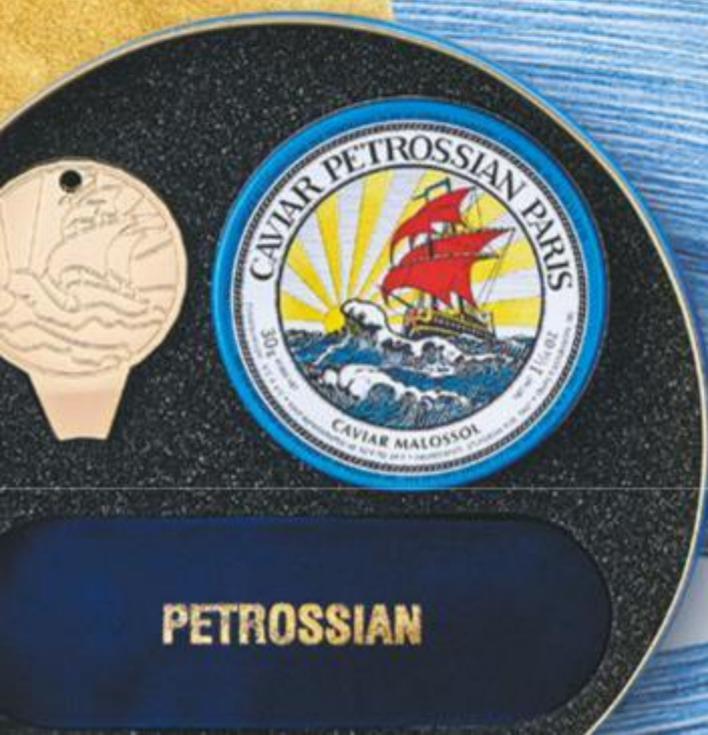
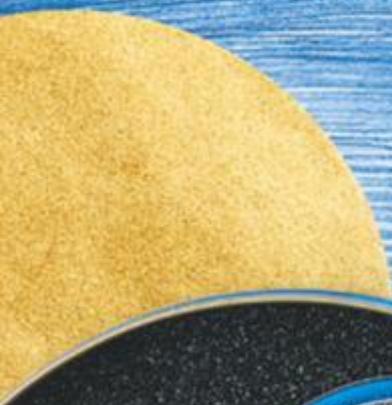


PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920





CAVIARS PETROSSIAN

L'œuvre du temps

•

Sommaire

Le temps de la tradition_	07
Le temps de l'héritage et de l'innovation_	08
Le temps du savoir-faire_	10
Le temps de la maturation_	11
Acipentris, un nouveau caviar nommé désir_	12



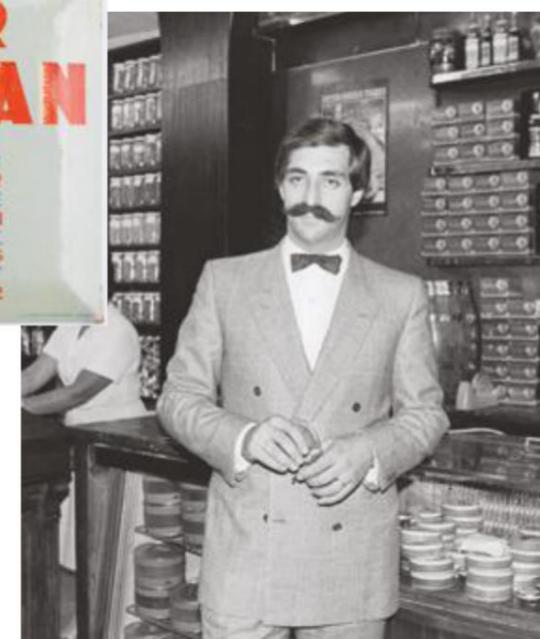


Le temps de la tradition

—

Il n'y a pas de caviar de qualité sans connaissances, sans histoire, sans transmission... Et la maison Petrossian incarne cet axiome plus que toute autre ! Fondé en 1920 à Paris, Petrossian va, au fil des générations, faire évoluer l'art du caviar, accompagnant le changement d'époque, passant

du caviar sauvage au caviar d'élevage, d'une pratique artisanale à un savoir-faire d'exception porté par des hommes et des femmes, artisans et orfèvres, s'appuyant sur des critères immuables : l'espèce, les conditions d'élevage, la subtilité de sa préparation et une créativité infinie.



Caviars Petrossian L'œuvre du temps

—

Synonyme de caviars d'exception depuis plus d'un siècle, la maison Petrossian combine un savoir-faire exceptionnel de sélection et d'affinage avec une ambition plus vaste : garantir la pérennité des espèces d'esturgeon tout en élargissant la palette des caviars. La preuve avec l'Acipentris, caviar issu d'une nouvelle espèce, lancé en exclusivité par Petrossian !

01

Le temps de l'héritage et de l'innovation

02



Sélectionneur de caviar et épicerie fine à son origine, Petrossian a su se transformer, faisant évoluer les savoir-faire au sein de la maison, lançant de nouveaux produits, tels le saumon fumé en 1935, le Maviar 1950®, la truffe et ses déclinaisons pour fêter son centenaire...

Si le caviar reste au cœur de son expertise, le rôle de Petrossian dépasse largement la seule sélection. Conscient de la rareté de cette ressource et de sa fragilité, Petrossian a accompagné la transformation de cette filière depuis plus de trente ans, nouant des relations étroites avec ses fermes partenaires

en France et à l'étranger, de la Chine à Israël, de la Bulgarie à Madagascar, de l'Uruguay à la Pologne. Respect d'un cahier des charges exigeants, conseil à la récolte, formation permanente, choix des espèces, Petrossian combine aujourd'hui l'accompagnement des éleveurs avec une sélection exigeante, garantissant ainsi son extraordinaire capacité à proposer des caviars aux caractères uniques et aux goûts subtils. Véritable transformateur de l'univers du caviar, Petrossian le prouve une fois de plus avec le lancement d'Acipentris, un nouveau caviar issu d'une espèce jusqu'alors inconnue, *Acipenser nudiiventris* !





03

Le temps du savoir-faire

Il faut du temps pour élaborer un caviar ? Il faut du temps pour former un « caviarologue ». Rare spécialité que celle-ci, partagée par quelques dizaines d'individus à travers le monde...

Chez Petrossian, on s'initie longuement aux secrets du caviar, apprenant au fil des dégustations, des échanges, des découvertes qui, tous, nourrissent le savoir-faire à l'origine des immenses émotions procurées par les caviars maison. « Le caviarologue

a la responsabilité du suivi des fermes d'élevage et des échanges avec les producteurs pour s'assurer que la matière première soit optimale, explique Mikaël Petrossian.

Cela comprend la manière dont les poissons sont élevés, pêchés, préparés, dont les poches d'œufs (les rogues) sont traitées, tamisées et salées au sel de mine d'une granulométrie précise. Puis vient la mise en boîte du caviar frais et, enfin, dans nos propres caves, sa maturation ».



04

Le temps de la maturation

Comme pour les grands vins, peut-être est-ce là que s'exprime tout le savoir-faire de Petrossian. Savoir comment produire du caviar est une chose, proposer aux amateurs les caviars les plus exceptionnels sans discontinuer en est une autre. C'est le fruit des connaissances accumulées et transmises, génération après génération, de l'expérience des caviarologues, ainsi que de leur exigence. « Les grains frais étant salins et sans amplitude aromatique, tout l'art du caviarologue sera de les faire mûrir dans des boîtes à piston de 1,8 kg durant six à huit mois.

Leur semi-étanchéité induit une oxydation lente et maîtrisée qui permettra au caviar d'exprimer la palette de ses arômes », explique Mikaël Petrossian. Il y a une sorte de magie à voir frapper les boîtes d'un coup de marteau, écouter les sons qu'elles

produisent, goûter tous les mois les caviars, évaluer leur maturité... « Beluga, Sevruga, Baeri, Daurenki, Ossetra, le caviar est une matière noble, vivante, surprenante, dont le goût change selon les fermes, les espèces, les saisons, la maturation. Un même lot peut produire des résultats très différents. Taille des grains, couleur, fermeté, arômes...

Notre rôle, via la maturation, consiste à rechercher et atteindre un idéal d'harmonie entre saveurs, arômes et salinité. La sélection permet ensuite d'identifier l'individualité aromatique propre à chaque boîte afin d'offrir aux connaisseurs le meilleur des caviars Petrossian ».

Les plus grands chefs ne s'y trompent pas qui élaborent sur-mesure chez Petrossian leur caviar idéal, à l'image d'Adeline Grattard, Anne-Sophie Pic, David Toutain ou Emmanuel Renaut.



Daurenki :
reflets bruns à dorés,
notes toastées



Ossetra :
ferme à fondant,
arômes floraux
et de fruits secs



Baïka :
vif et minéral,
petit grain foncé



Beluga :
reflets gris clairs,
puissantes notes
marines



Acipentris :
grain aux beaux
reflets clairs,
puissance iodée
très marquée



Sevruga :
fondant à souhait,
goût puissant

05

Acipentris Un nouveau caviar nommé désir

Dix ans de réflexion,
sept années de mise en œuvre et une
exclusivité !

Fin 2022, Petrossian innove en lançant **son nouveau caviar : Acipentris**. Célébrant le savoir-faire centenaire de la maison, cette nouveauté illustre à merveille la complexité du travail réalisé par Petrossian, créateur de caviars, de l'élevage à l'assiette.

Origine : Ce caviar Acipentris est issu de l'esturgeon *Acipenser nudiiventris* (caractérisé par l'absence d'écusson osseux ventral), élevé au sein de fermes situées sur les bords de la mer Caspienne et, prochainement, à Madagascar. Non élevé jusqu'à très récemment, cet esturgeon inconnu du grand public a été réintroduit en élevage sous l'impulsion de la famille Petrossian, soucieuse de maintenir la diversité et la richesse du caviar. En sus de participer à la préservation de l'espèce, cela permet d'enrichir la palette des caviars.

Saveurs : ce caviar rare aux reflets gris se caractérise par des grains à la texture ferme, puis fondante, proche de l'Ossetra, et par une palette aromatique riche et complexe, concentrée et crémeuse, dont la finale développe une puissance iodée marquée.

Lancement le 07/11/22

Nombre de boîtes très limité.

102 € les 30g (3400€ le kg).

121 € en Coffret Christmas Vintage





PETROSSIAN

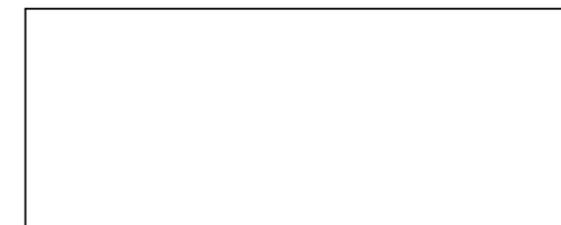
Restaurant Petrossian
13 boulevard de la Tour-Maubourg,
75007 Paris

Boutique Petrossian La Tour-Maubourg
18 boulevard de la Tour-Maubourg,
75007 Paris

Boutique Petrossian Courcelles
106 boulevard de Courcelles
75017 Paris

Boutique Petrossian Victor Hugo
128 rue de la Pompe,
75016 Paris

Boutique Petrossian Issy Cœur de Ville
Coming Soon
16 promenade Cœur de ville
92130 Issy les Moulineaux



PETROSSIAN

www.petrossian.fr