



LE GRAND ART DU CAVIAR

Oscietra Flor de Sal Malassol de ZwyerCaviar

Quand les esturgeons russes et sibériens grandissent dans une réserve naturelle intacte sur les rives du rio Negro, en plein cœur d'Uruguay; quand l'élevage naturel, dans le respect des espèces, fait l'objet de contrôles réguliers et rigoureux; quand l'élaboration du caviar se fait à l'excellente fleur de sel du Portugal; quand les œufs d'esturgeon ne sont prélevés qu'à pleine maturité et préparés à la main avec le plus grand soin; et quand la qualité est examinée en continu par un contrôleur suisse sur place... alors – et alors seulement – il s'agit d'Oscietra Flor de Sal Malassol de ZwyerCaviar, un caviar à proprement parler unique et exclusif. Climatiquement neutre, la ZwyerCaviar GmbH exploite avec beaucoup d'engagement et de succès le seul élevage d'esturgeon implanté à ce jour dans l'hémisphère sud. Cette entreprise suisse est membre de la World Sturgeon Conservation Society, organisme qui s'investit activement dans la protection des esturgeons sauvages.

Ajoutons l'excellente qualité du caviar, son goût équilibré irrésistible, l'élevage respectueux des esturgeons, la production méticuleuse et la conscience écologique du producteur, et l'on comprend aisément pourquoi les grands cuisiniers, tels que Horst Petermann (Kunststuben/ Künsnacht), André Jaeger (Fischerzunft/Schaffhouse), Philippe Chevrier (Domaine de Châteaueux/Satigny) ou Andreas Caminada (Schloss Schauenstein/ Fürstenau – cuisinier de l'année 2008 au Gault Millau), n'hésitent pas à servir à leurs hôtes l'Oscietra Flor de Sal Malassol de ZwyerCaviar, un chef-d'œuvre de rareté.

