

DOSSIER DE PRESSE 2022

Caviar Alexandre, la nouvelle épicerie fine spécialisée dans les mets d'exception.





À L'ORIGINE

Alexandre Ots, le fondateur de la marque Caviar Alexandre, a évolué dans un environnement familial propice à la découverte culinaire et gustative, notamment grâce à son père, grand amateur de bons mets et de cuisine gastronomique. Les livres des chefs étoilés comme Bocuse, Troisgros ou Guerin, trônaient dans la bibliothèque familiale et occupaient les après-midi du tout jeune Alexandre.

La passion des bons produits

BIOGRAPHIE

Alexandre a sourcé ses premiers produits de bouche enfant, en partant en dégustation avec son père. Le caviar est rapidement devenu une véritable passion, ainsi que le foie gras ou l'exceptionnel jambon iberico bellota d'Espagne. Depuis toujours Alexandre profite de ses voyages, toujours dédiés à la gastronomie, pour faire de nouvelles expériences gustatives avec les meilleurs produits de bouche du marché.

Après une carrière dans le domaine du juridique, il décide en 2020 de quitter cette voie pour consacrer tout son temps à sa passion première : la recherche de produits de bouche d'exception. Il souhaite réunir une sélection de mets au saveurs précieuses, sous sa propre marque, en offrant ainsi un gage de qualité et d'expertise.

En 2022, Caviar Alexandre lance en même temps une boutique en ligne et sa première gamme pour les restaurateurs. Alexandre apporte son savoir-faire dans la sélection des produits et aussi dans chaque description, comparaison ou conseil que l'on peut retrouver sur le site.

www.caviaralexandre.com





La rédaction :

Comment choisissez-vous les produits de la marque Caviar Alexandre?

Alexandre :

J'ai toujours été en quête perpétuelle des meilleurs produits de bouche. Durant mes nombreux voyages inspirants, j'ai eu l'opportunité de déguster énormément de produits de qualité et de nouer des liens forts avec des producteurs locaux. J'ai choisi le jambon espagnol 100% Iberico Bellota Don Agustin, n°2 au concours du meilleur jambon pata negra. Le saumon écossais et norvégien est le meilleur au monde, celui que je vend est fumé de manière artisanale et locale en Belgique.

La rédaction :

Pourquoi choisir des caviars de différents pays d'origine?

Alexandre :

Il m'est vite apparu qu'aucun producteur ne proposait des caviars dont l'entièreté de la gamme était supérieure aux autres. J'ai donc entrepris d'effectuer une sélection personnelle des meilleurs caviars issus de fermes piscicoles du monde entier (Europe, Chine, Iran). Je considère que les caviars proposant les meilleurs rapports qualité-prix sont issus d'esturgeons élevés aux abords du fleuve Amour, en Chine. Les esturgeons y vivent à l'état semi-sauvage dans des étendues gigantesques. De plus, ces fermes piscicoles sont dirigées par des ingénieurs iraniens, considérés comme les plus compétents. Ces caviars sont donc hautement qualitatifs. Afin de contenter un maximum d'amateurs, je travaille également avec des fermes piscicoles européennes répondant aux normes les plus strictes. Enfin, je suis un des rares à distribuer en Europe le véritable Beluga Iranien, symbole du luxe absolu.

La rédaction :

Quelle garanties apportez-vous à vos clients par rapport à la durabilité, traçabilité et qualité des produits?

Alexandre :

Nous privilégions une relation personnelle et directe avec les producteurs, ce qui nous permet d'assurer à nos clients une traçabilité parfaite du produit, du producteur au consommateur, avec Caviar Alexandre pour seul intermédiaire.

Je me suis rendu à Alba où j'ai noué des partenariats avec des maîtres truffiers de cette région (Piémont), afin de proposer les truffes blanches qui sont probablement les plus fraîches du marché : nos truffiers trouvent une truffe le jour J, nous envoient les photos et vidéos, garantissant ainsi l'authenticité, et nous la recevons en J+1 par livraison réfrigérée. Nos caviars sont conditionnés en Belgique dans un laboratoire ultra-moderne répondant aux normes les plus exigeantes.

Nos saumons et foies gras sont préparés de manière artisanale en Belgique, dans des ateliers répondant également aux normes sanitaires les plus strictes.

Chaque lot peut être identifié grâce à un étiquetage mentionnant la qualité, le grammage, le numéro d'agrément et l'historique du produit. Caviar Alexandre et ses partenaires assurent un respect intégral de la chaîne du froid. Une fraîcheur et une traçabilité optimales sont ainsi garanties au consommateur.

En 2008, la CITES (Convention Internationale) a interdit totalement la pêche de l'esturgeon sauvage, qui était la cause de leur extinction. Les fermes d'élevages piscicoles que nous avons sélectionnées respectent scrupuleusement les normes environnementales, la plupart bénéficient de la certification « Friend of the Sea » qui met l'accent sur leur approche d'élevage durable. Elles sont aussi sélectionnées pour leur respect du bien-être animal.

Notre engagement personnel est également écologique : nous privilégions les emballages recyclables, nos prochains véhicules de livraison seront entièrement électriques. Nous cherchons continuellement à diminuer notre empreinte carbone, dans une démarche éco-responsable.

“ *Qualité, traçabilité, durabilité, bien-être animal, caractère local et sociétal, authenticité, artisanat, savoir-faire et générosité : tous nos engagements sont sincères.* ”



Quelques conseils d'Alexandre pour bien déguster son caviar

Le caviar se déguste avec une cuillère en nacre, en bois ou même en plastique. En effet, le contact entre le métal et le caviar est déconseillé car il altère le goût.

Le caviar doit être conservé entre 0 et 4 degrés, dans la partie la plus fraîche du réfrigérateur.

Le caviar est meilleur quand il est frais, il est mieux d'attendre la dernière minute pour le sortir du frigo.

Le caviar se savoure seul mais il peut aussi être accompagné. Les chefs n'hésitent pas à l'ajouter à leurs recettes.



Alexei Nikolaevich, Tsarevich of Russia © Wikipedia

Pour l'anecdote, le fils du tsar Nicolas I, à la santé fragile, était obligé par son père et ses médecins de consommer du caviar tous les matins. Le caviar est reconnu pour ses vertus énergisantes et aphrodisiaques.

Une boutique en ligne pour les connaisseurs et amateurs de bons produits

La boutique en ligne caviaralexandre.com propose un véritable voyage gastronomique, chaque produit de la gamme Caviar Alexandre y est présenté et expliqué pour une expérience gustative unique. Afin de garantir une fraîcheur parfaite, les produits Caviar Alexandre sont conditionnés «à la minute», par ordre de commandes, dans des laboratoires agréés respectant les normes européennes les plus strictes.

Partager un savoir-faire pour offrir le meilleur du meilleur

Passionné depuis toujours par les bons produits de bouche, Alexandre a soigneusement sélectionné les meilleurs producteurs et partenaires de caviar, saumon fumé, truffes, morilles, foie gras, jambons d'exception, parmesan, champagnes, spiritueux premium, afin d'offrir à ses clients une expérience gustative inoubliable.

Amoureux du Caviar, Alexandre a personnellement sélectionné les meilleurs caviars du monde pour les réunir sous sa propre marque.

Des produits, des coffrets, des conseils

Sur la boutique caviaralexandre.com, Alexandre propose également une sélection de coffrets cadeaux. Tous les produits sont artisanaux, naturels et sans conservateurs.

A chaque étape, le visiteur est conseillé et orienté pour identifier le bon produit, en fonction de sa provenance, de ses particularités gustatives et de son goût.

Un service d'expédition Luxe

Afin de garantir une fraîcheur parfaite, les produits Caviar Alexandre sont conditionnés 'à la minute', par ordre de commandes, dans des laboratoires agréés respectant les normes européennes les plus strictes.

Une fois la commande préparée, les produits frais sont placés dans des emballages isothermes avec accumulateurs de froid. Le transport Express 24/48h s'effectue ensuite en température contrôlée à votre domicile ou à votre bureau.

Un sac en jute traditionnel est fourni avec le Parmesan. Caviar Alexandre vend sa propre cuillère en nacre pour déguster le caviar. Le caviar est livré dans de luxueuses boîtes isothermes avec Ice Pack intégré.



Une recherche constante de qualité dans le choix des produits de bouche

CAVIAR

Tous les caviars, de la marque caviar Alexandre, sont issus d'esturgeons élevés de manière durable, dans des fermes piscicoles triées sur le volet situées en Europe, en Chine et en Iran. Amoureux du Caviar, Alexandre a personnellement sélectionné les meilleurs caviars du monde pour les réunir sous sa propre marque.

[LIEN →](#)

TRUFFES

Caviar Alexandre sélectionne les meilleurs producteurs de truffes fraîches en Europe. Les truffes doivent être entières et peser entre 20 et 100 grammes. Leur forme arrondie, de diamètre supérieur à 4 cm, ne laisse apparaître aucune coupure ni égratignure.

[LIEN →](#)

SAUMONS

Préparé avec le plus grand soin dans le respect des traditions ancestrales, le saumon Caviar Alexandre est subtilement fumé au bois de hêtre. Il s'agit d'un des saumons les plus doux et les moins gras du marché.

[LIEN →](#)

FOIE GRAS

Caviar Alexandre vous propose un foie gras de canard d'exception, complètement artisanal, que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Sa grande qualité gustative, sa belle couleur, sa texture d'une grande souplesse en font un foie gras exceptionnel.

[LIEN →](#)

PARMESAN

Le Parmigiano Reggiano de vache rouge est un fromage entièrement naturel, connu dans le monde entier comme le «Roi des fromages» pour ses caractéristiques particulières de production, nutritionnelles et organoleptiques. Celui-ci, malgré une longue maturation de 24 mois, conserve une saveur douce, délicate et intense.

[LIEN →](#)



“
*J'aime être attentif aux parfums,
à la texture du produit, au voyage
gustatif proposé... à tous ces détails
qui rendent un produit exceptionnel.*
”

Les caviars

SÉLECTION POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Baeri Selection

Véritable caviar, déjà qualitatif, il est idéal pour ceux qui s'initient au caviar ou pour les préparations gastronomiques cuisinées.

Notre caviar Baeri Selection provient des meilleures fermes d'élevage européennes, en Sibérie, rigoureusement sélectionnées par Caviar Alexandre.

[LIEN →](#)

Amour

Il rivalise en terme de goût et de prestance avec le fameux Beluga. Probablement le meilleur rapport qualité/prix de la gamme Caviar Alexandre ! Elevés en Chine, sur les rives du fleuve Amour, les esturgeons y vivent à l'état semi-sauvage dans un cadre naturel non pollué. On retrouve des notes d'amandes et de noix.

[LIEN →](#)

Imperial Premium Selection

Il s'agit du caviar préféré des clients de Caviar Alexandre qui sont déjà des amateurs avertis. Ses grains bien détachés de couleur dorée sont de grosse taille et sont long en bouche.

[LIEN →](#)

Les caviars Amour et Imperial Premium Selection proviennent de l'association des esturgeons Schrenkii et Dauricus, cousin du fameux Beluga.





FOIE GRAS

Le foie gras Caviar Alexandre est sans colorant ni conservateur : il s'agit d'un des plus naturel du marché. Parfait pour les fêtes de fin d'années.

[LIEN →](#)



MORILLES

Morilles sauvages séchées d'origines différentes, soigneusement sélectionnées dans le monde entier pour leurs arômes et leurs saveurs inégalables. Leurs saveurs évoquent la noisette aux riches arômes boisés.

[LIEN →](#)



JAMBON

Morilles sauvages séchées d'origines différentes, soigneusement sélectionnées dans le monde entier pour leurs arômes et leurs saveurs inégalables. Leurs saveurs évoquent la noisette aux riches arômes boisés.

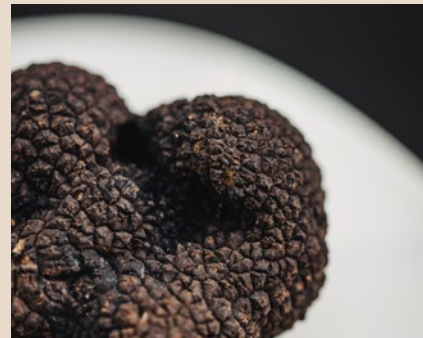
[LIEN →](#)



TRUFFES BLANCHES D'ALBA

Baucoup plus chère et plus rare que la truffe noire du Périgord, il s'agit d'un des produits de bouche les plus exclusifs au monde. Qualité Supérieure.

[LIEN →](#)



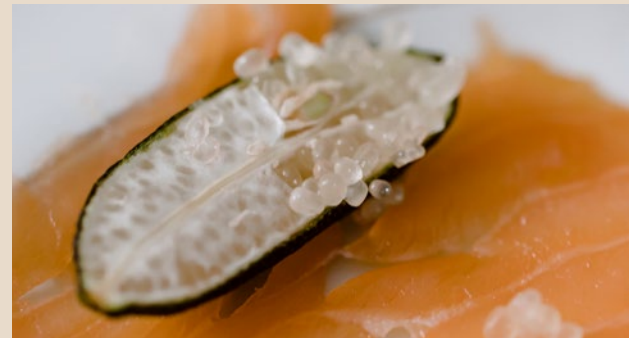
TRUFFES NOIRES FRAÎCHES DU PÉRIGORD

Fortement aromatiques et extrêmement savoureuses, elles se placent au sommet de la gastronomie mondiale de la truffe.

[LIEN →](#)

Les mets exceptionnels

SÉLECTION POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



SAUMONS FUMÉS ÉCOSSE

Artisanal - Tranché main. Parfait en entrée pour vos repas de fins d'années, juste avant de déguster votre foie gras.

[LIEN →](#)

Contact Presse

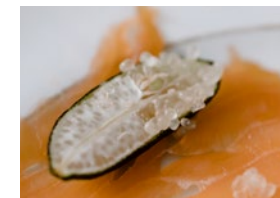
Attachée de presse

headerpop.

Florence François Denos
+32 470 69 91 04
florence@headerpop.com

Crédits photos

Atelier Milky
+32 470 59 63 13
contact@ateliermilky.com



SHOOTING PHOTOS



Épicerie fine spécialisée dans les mets d'exception.

© CAVIAR ALEXANDRE

Rue du Nesperiat, 44 - 6530 THUIN

Belgique/België

info@caviaralexandre.com

www.caviaralexandre.com