NOUVEL HAY MAGAZINE
SANS FRONTIÈRES

55 millions d’euros de chiffre d’affaires en 2022 , le caviar c’est Petrossian

Petrossian , dont le chiffre d'affaires devrait dépasser 55 millions d'euros en 2022, élargit sa gamme et **ouvre à Mayfair , à Londres .**

L’histoire de la Maison Petrossian c'est tout un siècle. Fondée par deux frères **arméniens, l**a première boutique ouvre en **1920 à** Paris qui découvre le caviar , dans le sillage des nombreux Russes présents dans la capitale. Les frères Petrossian négocient l’importation du caviar avec l’ex-URSS. Incarnation du luxe et des réjouissances, dans les Années folles, le caviar est de toutes les fêtes.

De génération en génération, la Maison vogue vers l’excellence. Elle surmonte la dissolution du bloc soviétique, anticipe l’interdiction de la pêche de l’esturgeon sauvage et accoste le XXIe siècle avec panache, forte de son héritage familial et de ce soupçon d’impertinence devenu sa marque de fabrique. Petrossian Paris a le vent en poupe et se diversifie : saumon, crabe royal du Kamtchatka…

LE CAVIAR, L’OR NOIR D’UN POISSON PRODIGIEUX

Le caviar est élaboré à partir d’œufs d’esturgeon, un poisson mythique peuplant les mers et les cours d’eau depuis des millions d’années. Symbole de longévité — certaines espèces peuvent vivre jusqu’à 100 ans — l’esturgeon ne livre son précieux or noir qu’au bout de plusieurs années, d'où son prix.

Les caviars sélectionnés par Petrossian, autrefois issus de poissons sauvages, proviennent désormais exclusivement d’élevages rigoureusement contrôlés.

Petrossian, très au fait des problèmes de surpêche prend en effet les devants sur la CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction) avant même que ne tombe l'interdiction de la pèche de l'esturgeon sauvage en 2010. Depuis la Maison transmet et partage avec les producteurs son savoir-faire exceptionnel pour hisser la qualité du caviar d'élevage au rang du caviar sauvage. La Maison vise l'excellence à chaque étape de la fabrication : récolte et tri des œufs, salage à la main, maturation, sélection des grains.

LA BOUTIQUE EN LIGNE PETROSSIAN PARIS, L'EXCEPTIONNEL À PORTÉE DE MAIN

Le caviar tire sa singularité de l'espèce d'esturgeon dont il est issu, de la qualité de l'eau et des bons soins apportés aux poissons pendant l'élevage. Les **six types de caviar Petrossia**n (Ossetra, Daurenki®, Baeri Baïka®, Beluga, Alverta® et Sevruga) sont travaillés pour sublimer les caractéristiques propres à chaque espèce : taille des grains, fermeté, notes aromatiques…

Les saumons et caviars de la Maison ainsi que d'autres produits de la mer d'exception sont aux Galeries Lafayette Le Gourmet ou dans la boutique en ligne.

Retrouvez la boutique et le comptoir de restauration de Petrossian à Paris, au rez de chaussée des Galeries Lafayette Le Gourmet.

- LES ICONIQUES DE LA MAISON

PETROSSIAN

Coupe du tsar® de saumon fumé

SAUMON FUME · 180 gr

44.00 €

source : Challenges / Petrossian / Galeries Lafayette

photo : D.R.