





CAVIAR, COCKTAILS & SEAFOOD

Cet été, la manufacture Kaviari propose des cocktails en accord avec ses caviars et produits de la mer. Pour créer sa carte, la maison a fait appel au bartender Clément Faure. Le jeune maestro, ancien chef barman au Mama Shelter de Paris, a rejoint Akrame Benallal au Shirvan, Café Métisse.

Pour Kaviari, il signe trois cocktails originaux :

N°1 CAVIAR ON THE BEACH

Vodka infusée aux zestes d'agrumes, Dolin dry vermouth

Ce cocktail et acidulé se marie parfaitement avec des œufs de poisson et des produits de la mer.

N°2 GIN FISH

Gin Gunpowder, Sirop de champagne, Aquavit Alborg Taffel

Ce cocktail floral et légèrement amer, servi sur un ice block, s'accorde avec la texture onctueuse et fondante des saumons fumés.

N°3 GREEN RIVER

Whisky Rock Oyster, Sirop d'algue, Bitter celery

Iodé et un brin fumé, ce cocktail servi sur un ice block s'allie à merveille avec les saveurs marines du caviar et le goût sucré-amer des harengs marinés.

Située dans les ateliers historiques de la maison, la manufacture Kaviari est un lieu unique dédié à la culture du caviar. L'espace organise toute la semaine des cours d'initiation au caviar et, une fois par mois, des ateliers thématiques et des déjeuners de chefs.

Les amateurs peuvent également s'attabler autour de la table d'hôtes pour déguster des planches composées au choix de caviars et de produits de la mer, à tout moment de la journée, à l'heure du petit-déjeuner, au déjeuner ou à l'apéritif.

La Manufacture



Kaviari
PARIS

La manufacture Kaviari - 13 rue de l'Arsenal - 75004 Paris

Tél. : 01 44 78 90 52
manufacture@kaviari.fr