

# La Maison du caviar

Ouverte à Paris depuis 1956, la Maison du Caviar est une véritable institution qui attire en son sein aussi bien des habitués parisiens que des clients issus des quatre coins du monde. Célébrités et anonymes s'y bousculent pour déguster des plats aux saveurs uniques et à la finesse inégalée. Proposant une grande variété de caviars, de saumons fumés ou encore d'araignées d'Alaska ainsi que bien d'autres mets tout aussi rares, tout concourt à faire de cet établissement un haut lieu de la gastronomie française.

C'est dans le cadre luxueux du 8e arrondissement de Paris, au sein du fameux triangle d'or, au 21 rue Quentin-Bauchart que se situe la Maison du Caviar. L'endroit séduit immédiatement par son aspect chic et intime où se côtoient tout le gotha parisien ainsi que de nombreuses personnalités issues du monde du spectacle, de la politique ou encore de la finance. Cyril de Lalagade, petit-fils du fondateur de la Maison du Caviar et actuel directeur de l'établissement a réussi le tour de force de maintenir un cercle d'habitués en repoussant sans cesse les limites de l'excellence. Le caviar est le produit star de l'établissement et tous les caviars présents sur la carte du restaurant figurent parmi les meilleurs au monde.

Pour comprendre les origines de la création de la Maison du Caviar, il faut remonter dans les années 50. A l'époque, le futur fondateur de l'établissement, Robert de Lalagade, grand-père de Cyril de Lalagade, est un importateur du caviar de la Caspienne en situation de monopole qui voit cette position remise en question après que l'Iran ait récupéré la souveraineté de la mer Caspienne. Ce dernier parvient à obtenir auprès du shah un nouveau monopole sur la distribution du caviar iranien à la condition que ce dernier contribue à la création d'une maison de l'Iran à Paris ainsi qu'un lieu de dégustation du caviar qui deviendra par la suite la Maison du Caviar. Ayant repris le flambeau en 2010, Cyril de Lalagade maîtrise tous les aspects du secteur et fait preuve de la plus grande détermination pour faire perdurer la remarquable réputation de l'établissement.

Pour conserver l'authenticité et le charme du lieu, Cyril de Lalagade n'a cédé devant aucune facilité que l'on retrouve dans la plupart des restaurants branchés et sans âme de la capitale. Ici, le service est à la fois exceptionnel et d'une parfaite discrétion. Si Cyril de Lalagade a su préserver l'identité de l'établissement, il s'est évertué à faire évoluer la carte en la renouvelant avec intelligence. Ainsi, les formules entrée et plat ont fait leur apparition au même titre que des menus à tarif clairement défini. Le caviar est un met de luxe qui fait rapidement grimper la note. Aussi, pour inciter les habitués à rester fidèles à l'établissement, Cyril de Lalagade a spécialement élaboré des menus très attractifs aussi bien d'un point de vue gustatif que financier. La « carte de membre » permet ainsi de s'offrir un savoureux déjeuner pour un montant tout à fait raisonnable de 55 euros. Rien n'empêchera le client d'agrémenter ce repas d'une cuillerée de caviar pour seulement 15 à 20 euros supplémentaires.

En dépit de l'augmentation de la production mondiale de caviar depuis une vingtaine d'années, la Maison du Caviar s'est toujours focalisée sur les produits d'excellence comme en attestent ses célèbres œufs brouillés ou ses œufs à la coque au caviar. Si l'on s'amuse à consulter le livre d'or de l'établissement, le nombre de personnalités qui s'y sont bousculé donnerait le tournis à n'importe qui. De grandes figures de la politique comme Jacques Chirac ou Nicolas Sarkozy à des vedettes de cinéma comme Dustin Hoffman ou Woody Allen, de la chanson comme Johnny Hallyday ou Jay Z en passant par les plus grands sportifs comme Roger Federer, etc ... Le moins que l'on puisse dire est que la Maison du Caviar compte parmi ses habitués des hôtes de renom qui assoient un peu plus sa légende. Fort de sa réputation, il ne serait pas étonnant que l'établissement cherche prochainement à étendre son influence en France ou ailleurs...