

CAVIAR PETROSSIAN

Des grandes dynasties du luxe dont les histoires offrent à cette industrie son caractère romanesque, celle des Petrossian serait semblable à une fable : douce à entendre, précieuse à écouter, impossible à oublier. Le caviar, ces perles noires dont l'ultime écrin est le palais, reste indissociable de ce patronyme historique depuis près d'un siècle. Maison confidentielle à la renommée internationale, son or noir s'associe aujourd'hui à un homonyme gustatif aux notes sucrées. Nicolas Cloiseau, chef de La Maison du Chocolat, et Armen Petrossian ont conjugué leurs savoir-faire pour réunir le chocolat, la vodka et le caviar dans une alliance audacieuse et inédite. Dans ce numéro qui porte le sceau du précieux, le caviar Petrossian s'exprime par le récit de son épopée fantastique qui transporte l'esprit vers des saveurs de légende.

Petrossian Caviare – *Among the great dynasties whose histories give the luxury products industry its glamorous character, that of the Petrossians has a fable-like quality: a story to be recounted in mellow tones, fascinating to listen to and impossible to forget. For nearly a century now this historic surname has been synonymous with caviare, whose black pearls find their best presentation on the palate of the discerning connoisseur. A discreet Maison of international renown, its black gold is now associated with a sensory homonym of sweet-tasting notes. Armen Petrossian and Nicolas Cloiseau, the master confectioner of the Maison du Chocolat, have pooled their respective skills to bring together chocolate, vodka and caviare in a bold new combination. In this issue based on the theme of all things exquisite, the spirit of Petrossian caviare is encapsulated in the story of an incredible family epic that uplifts our hearts with its legendary dimensions.*



Mouchehgh et Melkoum Petrossian naissent dans la région du Caucase au sein d'une famille arménienne. Les deux frères étudient à Moscou, l'un le droit et l'autre l'architecture. Dans les années 1920, ils quittent la Russie soviétique pour Paris où une destinée insoupçonnée les attend. Leur intuition est guidée par cette convivialité culturelle dans laquelle ils ont grandi et leur réussite illustrera le célèbre adage du pays qui les a accueilli : la chance sourit aux audacieux. Souhaitant faire découvrir à une clientèle prestigieuse de nouveaux produits culinaires, ils ouvrent leur première boutique boulevard de La Tour-Maubourg dans le 7^e arrondissement de Paris. L'enseigne porte leur nom et leur emblème prend la forme d'un bateau qui navigue sur des eaux agitées mais sous un soleil annonciateur de bon augure. Les frères Petrossian initient la France au caviar qui connaît rapidement un engouement indéfectible. Les dîners mondains des années folles le propulsent au rang d'incontournable, faisant de ces grains noirs des ambassadeurs de la gastronomie française contemporaine. Importateurs exclusifs du caviar russe en Europe, ils développent leur activité à la vente de poissons fumés, vodka, charcuteries, fruits secs et autres plaisirs de la table. La maison Petrossian devient une véritable épicerie où le raffinement et l'inattendu font partie du décor.

Mouchehgh and Melkoum Petrossian were born in an Armenian family in the Caucasus region. The two brothers pursued their studies in Moscow, one in law and the other in architecture. In the 1920s they left the Soviet Union for Paris, where an unexpected destiny awaited them. Their intuition was guided by the convivial culture that had marked their upbringing and their success would illustrate a well-known axiom in the country that gave them refuge: "Fortune favours the brave." Wishing to introduce new culinary products to a wealthy clientèle, they opened their first shop on the Boulevard de La Tour-Maubourg in the 7th arrondissement of Paris. The establishment bore their name and an emblem in the shape of a ship sailing in troubled waters, but with the sun shining brightly above as a good omen. The Petrossian brothers initiated the French to caviare, quickly giving rise to unconditional attachment to this new delicacy. The high society dinners of the Roaring Twenties soon made it an indispensable commodity, converting these black beads into new ambassadors of contemporary French cuisine. Already the exclusive European importers of Russian caviare, they expanded their business to include the sale of smoked fish, vodka, cold meats, dried fruit and other culinary delicacies. The Petrossian establishment soon became a fully-fledged delicatessen where refinement and exciting new ingredients were a permanent feature.



Les années 70 marquent l'ascension de la nouvelle génération et la croissance des réseaux de distribution. En 1992, Armen Petrossian (le fils de Mouchehgh) est nommé à la tête de la maison et n'aura de cesse d'y insuffler modernité et innovation. Connaissant l'entreprise comme la paume de sa main, il y a fait tous les métiers et compris tous les enjeux. Il introduit des formats inouïs, retravaille le caviar de manière inventive et perpétue une aventure passionnément familiale.

De sa lignée, Armen Petrossian a hérité le goût du travail mais il cultive un talent qui lui est propre : celui de savoir faire apprécier le caviar aux quatre coins du monde. Le caviar Petrossian est savouré partout où l'on trouve des épicuriens, à New-York, Paris, Bruxelles, Nice, Dubaï ou Los Angeles. Sa fine sélection et sa maturation parfaite le rendent reconnaissable entre mille et valent à la maison d'obtenir le label Entreprise du patrimoine vivant en 2011, le Diplôme d'Honneur du Club des Chefs des Chefs en 2012 ainsi que le Grand Prix de l'innovation SIRHA en 2013. Remarquable maison qui a su trouver l'accord subtil entre créativité et tradition, Petrossian a fait du caviar l'icône intemporelle de la délectation.

■ Bérénice Foussard-Nakache

The 1970s marked the advent of a new generation and the expansion of distribution networks. In 1992, Armen Petrossian (the son of Mouchehgh) was appointed managing director of the firm, and soon set about introducing modern, innovative methods. He knew the company like the back of his hand, having worked in every post and taken stock of all the challenges. He introduced revolutionary formats and presented caviare in inventive new ways, thus continuing a fascinating family adventure.

From his forebears Armen Petrossian inherited a taste for hard work, but also cultivated a talent that was all his own: his ability to extend the appreciation of caviare to the four corners of the globe. Petrossian caviare is enjoyed wherever bons vivants are to be found, whether it be in New York, Paris, Brussels, Nice, Dubai or Los Angeles. Rigorous selection and a perfect maturing process make it instantly recognizable, earning the firm French governmental classification as a Living National Heritage Company in 2011, the Diploma of Honour of the Club des Chefs des Chefs in 2012, and the Grand Prix for Innovation Award at the SIRHA Food Trade Fair in 2013. Petrossian is a truly remarkable establishment that has found a subtle balance between creativity and tradition, and has made caviare a timeless icon of culinary enjoyment.