



4.

## L'OR EN GRAINS ET EN BULLES

**ALIMENTATION.** Au menu des fêtes, champagne et caviar doré ! Après les bulles de Luxor parsemées de paillettes d'or, voici le caviar « doré à l'or fin », signé Bellorr. C'est d'ailleurs le premier qui a donné à Romain Belloir l'idée du second : « Je les ai rencontrés et ça a fait tilt », explique le jeune homme de 20 ans. Il s'est rapproché de Michel Berthommier, un gros producteur de caviar d'Aquitaine. Six mois de recherche ont été nécessaires pour réussir à ne pas abîmer les œufs d'esturgeon lors de l'incorporation manuelle de feuilles d'or pur 24 carats – 2 grammes par kilo – et pour respecter les normes sanitaires. Premier objectif : produire 200 à 300 kg par an. Second objectif : « Créer une nouvelle marque de luxe, fondée sur la qualité, le naturel et la relation avec les producteurs », assure Romain Belloir, qui a implanté sa start-up à Avrillé-les-Ponceaux, petit village près de Tours. C. V.