



Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

Journal	Emploi	Blogs des experts	Juridique et social	Equipements et hygiène
Archives	Fonds de commerce	Derniers messages	Gestion et marketing	Produits et boissons
S'abonner	Petites annonces	Inscription à la newsletter	Formation - écoles	Recettes

Annuaire  
Salons - Agenda  
Sondages

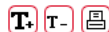
Rechercher  OK

## Reprise d'un restaurant :

Retrouvez les bonnes idées des Blogs des Experts



### PRODUITS ET BOISSONS



#### Bellor innove avec le caviar d'esturgeon "pur gold"

mardi 15 septembre 2009



Le caviar d'esturgeon est certainement le mets le plus luxueux de la gastronomie mondiale. L'or est, pour sa part, le plus précieux des métaux. Bellor a su, pour la première fois au monde, assembler l'or pur 24 carats au caviar. Après la sélection d'une rigueur absolue du caviar, Bellor incorpore, dans un dosage subtil, des feuilles d'or pur 24 carats. L'assemblage est réalisé manuellement. C'est un travail d'orfèvre qui a requis au préalable d'importants travaux de recherche. Ceux-ci ont été effectués par un laboratoire spécialisé et certifiés aux normes européennes. Ce mets, produit en série limitée, sera le nouveau "must" des tables de fin d'année. Issu de l'une des plus grandes esturgeonières françaises, le caviar Bellor, de l'espèce *acipenser baeri*, résulte d'un processus patient, fait d'une succession de prélèvements d'oeufs de chaque esturgeon femelle effectués dans le but de vérifier la fermeté, la couleur ainsi que la grosseur de ses grains. D'une taille de 2,7 mm, le caviar Bellor est d'une couleur qui oscille entre le gris anthracite et le gris clair. Sous le palais, on ressent la pleine expression des saveurs du beurre, de la noisette et de la noix fraîche.

[bellor.com](http://bellor.com)

### BLOGS DES EXPERTS

La gastronomie moléculaire

Hervé This

- Les 40 blogs des experts
- Fonds de sauces : de quelles manières les améliorer ?
- Derniers messages postés

DOSSIER MÉTIERS EMPLOI SALAIRES 2009

### NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email :

 OK


### LA SÉLECTION KIFAIKOI.COM



### VIDÉO

114 Faubourg  
Un nouveau restaurant pour le Bristol

Autres vidéos

### N° SPÉCIAL MICHELIN

- Présentation des nouvelles étoiles 2009 avec une de leurs recettes
- Vidéo interview de Jean-Luc Naret

### ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
  - infos diplômes
  - descriptif des programmes
  - débouchés métiers

LHOTELLERIE-RESTAURATION.COM



### PRODUITS ET BOISSONS

Autres articles...

#### Yoplait Restauration innove sa gamme de desserts

mardi 15 septembre 2009

En octobre 2009, Yoplait Restauration donne un nouvel élan à sa gamme de desserts en mettant à la disposition des chefs deux nouveaux... [Lire la suite](#)



#### Brossard Professionnel se laisse séduire par le foie gras

mardi 15 septembre 2009

Chapeauté de son petit pain, tel un hamburger des campagnes "made in Sud-Ouest" ou entrelacé de deux coques macaron tel une robe d'épices,... [Lire la suite](#)



#### Linea Subito lance son catalogue avec 7 concepts innovants

mardi 15 septembre 2009

Linea Subito, c'est 7 concepts et produits prêts à l'emploi. À travers le mot Subito, un fil conducteur relie tous ces concepts : une... [Lire la suite](#)



#### Bellor innove avec le caviar d'esturgeon "pur gold"

mardi 15 septembre 2009

Le caviar d'esturgeon est certainement le mets le plus luxueux de la gastronomie mondiale. L'or est, pour sa part, le plus précieux des... [Lire la suite](#)

#### 100% des espressos Starbucks en Europe certifiés

Fairtrade/Max Havelaar

lundi 14 septembre 2009

Starbucks et Fairtrade Labelling Organizations International viennent d'annoncer que tous les cafés Cappuccino, Latte, Mocha et autres... [Lire la suite](#)