

# *Saphira*

Dossier de Presse



AQUAPRAWNA  
s e a f o o d

## LA SAPHIRA : UNE CREVETTE DE LUXE ET D'EXCEPTION



La Saphira est un produit d'exception. C'est l'une des plus grandes crevettes au monde. Elle allie un goût unique, subtil, comparable à celui de la langouste et une chair délicate et légèrement croquante, inégalable. De plus son fabuleux corail orange en fait déjà un produit très prisé des fins gourmets

La Saphira tire son nom de ses magnifiques pinces d'un bleu intense tel le saphir dont elle se pare à l'âge adulte. A la cuisson celles-ci se modifient pour revêtir un rouge flamboyant.

La Saphira est aussi appelée 'macrobrachium rosenbergii'. Il s'agit d'une crevette rare et surprenante, tant par sa taille que par sa culture en zone tropicale et en eau douce. Elle puise ses origines ancestrales dans le delta du Mekong où elle est élevée en très faible quantité. Son élevage demande beaucoup de temps, de soins minutieux et d'investissement.... En effet l'instinct naturel de la Saphira l'amène à défendre son territoire pour protéger son espace vital de ses congénères rivales à l'aide de ses belles mais puissantes pinces.

### » UNE QUALITÉ GUSTATIVE EXCEPTIONNELLE :

- un goût exquis, unique et incomparable avec les crevettes classiques
- une chair délicieuse d'une extrême finesse
- une texture croquante et ferme
- une crevette très juteuse grâce à son 'corail' orangé (unique à cette crevette, le 'gach')

### » UN ASPECT UNIQUE :

- l'une des plus grandes crevettes au monde (tailles 1/2 et 2/4)
- des pinces d'un bleu saphir intense

La Saphira est un produit haut de gamme qui se destine à la restauration gastronomique française et internationale, permettant un positionnement sur une carte, à la fois qualitatif, d'exception, qui surprends autant par la nature du produit que par la finesse de sa saveur.

La Saphira se prête à de nombreuses préparations : poellée, grillée, à la vapeur, en carpaccio ...

Pour l'apprécier à sa juste valeur il faut aussi récupérer la chair de ses pinces et de sa queue ainsi que son corail (le 'gach') pour en faire une incroyable sauce exquise et onctueuse d'accompagnement.

## ■ EXEMPLES DE PRÉPARATION



## LA SAPHIRA : CEUX QUI EN PARLENT LE MIEUX

### ■ LA SAPHIRA AUX BOCUSES D'OR

La Saphira est mise à l'honneur dans le village VIP par Nestlé Professional, Partenaire officiel des Bocuse d'Or, le concours de cuisine le plus important au monde ayant lieu en ce moment au SIRHA :) La Saphira est un produit d'excellence sélectionné pour le menu délicieux du Culinary Lounge préparé par le chef Christophe Roure (Meilleur Ouvrier de France 2007 et 2 étoiles Michelin) avec la marque Chef à l'occasion de ce salon qui est la scène mondiale des tendances ([www.sirha.com](http://www.sirha.com)) Au premier plan de la photo »Grosse crevette Saphira pochée dans un bouillon d'infusion, petits artichauts violets, la pince en beignet«. Plus d'infos et de photos dans les heures qui viennent pour vos yeux et vos papilles ...



*« J'ai été enchanté en découvrant la Saphira. C'est vraiment une crevette haut de gamme ! Elle a un goût remarquable et la couleur bleue de ses pinces est superbe. Sa chair est fine et offre une très bonne mâche. De plus, la présentation de la Saphira est extrêmement soignée dans une magnifique boîte qui préserve toutes ses qualités. Cette crevette exceptionnelle mérite d'être connue et on pourrait lui imaginer énormément de recettes. »*

**Christophe Roure**

### ■ VIA MICHELIN NOUS PARLE DE LA SAPHIRA



Appelée Tom Cang Xanh au Vietnam, la crevette aux pinces bleues est une crevette tropicale géante qui évolue depuis des milliers d'années dans le delta du Mékong, non loin de la ville de Can Tho, et à proximité des rizières.

« Son élevage traditionnel, long et coûteux, a bien failli disparaître au profit des gambas plus rentables », explique M. Minh-Sang VO, son importateur en France. Il faut en effet de 8 à 9 mois pour que la crevette aux pinces bleues atteigne sa maturité et développe son fameux corail réputé pour son goût subtil. Elle mesure alors 20 cm et pèse 250 grammes : l'équivalent d'une grosse gambas ou d'une belle langoustine. Ses grandes pinces d'un bleu profond ressemblent à celles du homard breton et lui ont valu le surnom de « saphira » (allusion au bleu saphir). Sa chair est quant à elle d'une finesse comparable à la langouste, avec un goût légèrement sucré de noix de coco en prime.

Si la crevette aux pinces bleues a besoin de temps, elle a aussi besoin d'espace vital : trop nombreuses dans un même bassin, elles finissent par s'entretuer. Impossible donc de faire de l'élevage intensif.

## ■ LA SAPHIRA STAR DE L'ATELIER CUISINE COOK'IN DELPHINE

*La crevette d'eau douce contient du corail dans la tête. Je prélève donc le corail et je le fais chauffer dans du lait de coco avec une pointe d'ail, sel et poivre. Parallèlement, je fais griller la crevette. Pour les sceptiques, il ne s'agit pas d'une mini poele, c'est juste la crevette qui énoooooorme ! Et le bleu des pinces est réellement à tomber par terre ! Pour finir, coriandre ciselée dans le mélange lait de coco-corail-ail et on pose délicatement la crevette dessus. Une chose est sûre : c'est magnifique (vous pouvez vérifier par vous-même) et c'est délicieux (là, pas de chance vous ne pouvez pas vérifier, on a tout mangé !)*

*Le lait de coco en réduisant a une texture proche d'une crème épaisse et le corail apporte un goût iodé d'une incroyable subtilité. Quant à la crevette... faut le reconnaître, on est quand même beaucoup plus proche de la langouste que de la crevette : chair dense, resserrée, ferme et un parfum d'une grande délicatesse. On a tous trouvé ça supérieur au homard. Terrible !!!*



**Delphine Gros**

## ■ LA QUALITÉ DE LA SAPHIRA SALUÉE PAR LES MEDIAS SPÉCIALISÉS



*L'Hôtellerie restauration*



*Positive eating positive living*



*www.viamichelin.fr*



*La radio du goût*

## AQUAPRAWNA : UNE HISTOIRE ET UNE PASSION FAMILIALE

» Aquaprawna est une aventure familiale qui aspire à réunir les meilleures traditions gastronomiques de l'orient et de l'occident en valorisant les produits des terroirs.

A l'origine de cette aventure une famille française d'origine vietnamienne, une équipe aux compétences complémentaires formée d'une mère empreinte des traditions gastronomiques et de la culture vietnamienne et de ses deux fils ingénieur et biologiste de formation (Télécom ParisTech et Paris VI).



Nous sommes convaincus :

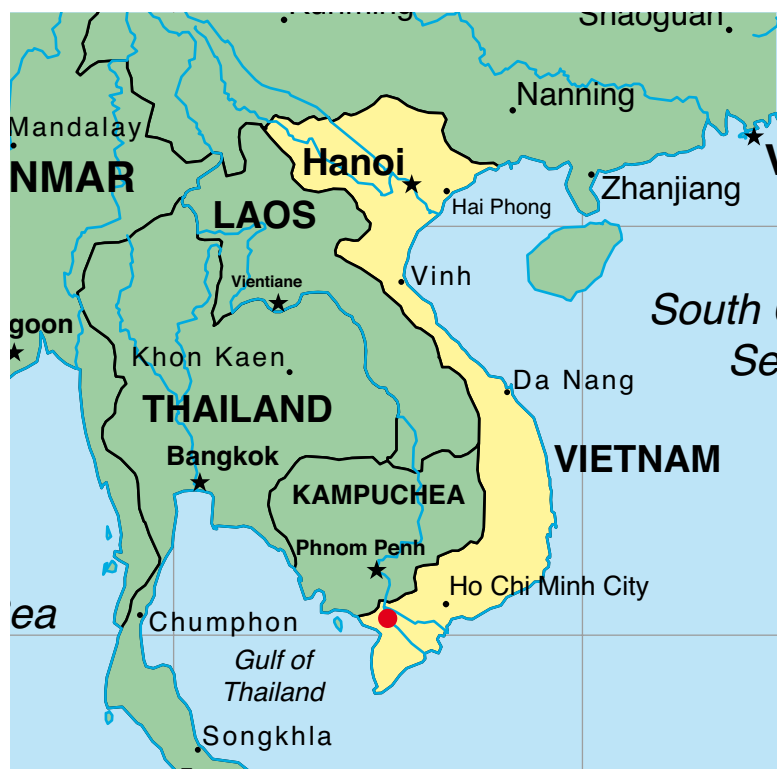
- de la nécessité de conserver l'identité des terroirs et des patrimoines gastronomiques
- de l'importance des traditions culinaires séculaires
- de la préservation de la diversité des espèces

L'économie de demain réside dans les échanges les plus ouverts dans un souci de développement durable.

Dans le respect de nos valeurs, nous avons ainsi mis en place une filière de qualité permettant de faire découvrir, au monde de la haute gastronomie internationale, une crevette haut de gamme élevée au Vietnam

## POUR UNE CULTURE DURABLE ET RESPONSABLE :

Avec la Saphira, nous avons fait le choix d'une culture minimisant les impacts sur l'environnement car cette crevette d'eau douce ne peut pas être cultivée à des densités aussi élevées que celles classiquement utilisées dans l'élevage de crevettes marines. De plus son élevage s'inscrit dans une démarche de préservation de l'environnement ne causant pas de salinisation des terres agricoles. Aquaprawna croit intimement en cette démarche d'élevage qualitative et non quantitative et œuvre pour que cette culture reste durable et responsable.



## QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ

Nos partenaires fournisseurs au Vietnam ont été scrupuleusement sélectionnés et sont certifiés HACCP et ISO 9001 : 2000.

Après surgélation, Aquaprawna est extrêmement vigilante quant à la traçabilité et au respect de la chaîne du froid sur chacun des lots.

Par ailleurs, en plus des contrôles sanitaires standards nous nous sommes adjoint les services supplémentaires de laboratoires d'analyses indépendants certifiés COFRAC ou ISO 17025 au Vietnam et en France.

## UN PACKAGING PRATIQUE, INNOVANT ET HAUT DE GAMME :

Présentée dans un écrin individuel, chaque Saphira fait l'objet de la plus grande attention lors de sa congélation et de son conditionnement IQF.







AQUAPRAWNA  
s e a f o o d

325, rue de Charenton  
75012 Paris - France

M. Minh-Sang VO, Président  
Tél : +33(0)9 50 74 37 28

[minhsang.vo@aquaprawna.com](mailto:minhsang.vo@aquaprawna.com)  
[contact@aquaprawna.com](mailto:contact@aquaprawna.com)  
[www.aquaprawna.com](http://www.aquaprawna.com)

