

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CRÉATION DU NOUVEAU LEADER DU CAVIAR FRANÇAIS

Les actionnaires de la société Caviar de Neuvic et les actionnaires majoritaires du groupe Caviar House & Prunier ont le plaisir d'annoncer la conclusion d'un accord préliminaire d'échange de titres, qui conduira à la création de l'entité « **GROUPE PRUNIER** » et à la détention de participations majoritaires des sociétés et de leurs marques, **Prunier, Caviar de Neuvic, Caviar House et Balik**.

L'ambition de ces acteurs du *Fine Foods* est de favoriser le rayonnement de la gastronomie française dans le monde au travers de ses caviars de qualité supérieure et de ses poissons fumés d'exception, grâce à leur savoir-faire historique depuis 1872 et à une expertise inégalée. Cette opération donnera naissance au numéro 1 français de la production de caviar avec le potentiel de devenir un leader mondial.

Olivier Cabarrot, CEO du groupe Caviar House & Prunier et Laurent Deverlanges, Président-fondateur de la société Caviar de Neuvic, se réjouissent d'une vision commune, tournée vers l'excellence et les nombreuses synergies.

A l'issue de l'opération envisagée, Olivier Cabarrot et Laurent Deverlanges formeront l'équipe dirigeante de **GROUPE PRUNIER** et seront respectivement nommés CEO et COO de cette nouvelle entité.

GROUPE PRUNIER disposera de 5 fermes d'élevage d'esturgeons en France, lui permettant de produire plus de 25 tonnes de caviar par an et d'asseoir sa position de leader français. Les fermes partagent la même vision de transparence, de durabilité, de respect de la nature et des poissons, avec des exigences de sécurité alimentaire très strictes.

En aval, **GROUPE PRUNIER** continuera de développer un modèle intégré de distribution, avec plus de 40 points de ventes en Europe et en Asie. Parmi ces établissements figure le célèbre restaurant parisien Prunier de l'avenue Victor Hugo, opéré par le chef triplement étoilé Yannick Alleno.

De futures ouvertures et de possibles acquisitions permettront de développer ce réseau de production et de distribution.

L'actionnaire majoritaire de **GROUPE PRUNIER** est la société d'investissement OLMA Luxury Holdings, associée pour l'occasion à des dirigeants du secteur du luxe et quelques *family offices*.



CAVIAR
HOUSE
&
PRUNIER

N
CAVIAR
DE NEUVIC

Contact :
presse@groupe-prunier.com



A propos de Caviar House & Prunier : un acteur centenaire, fleuron de la gastronomie et acteur majeur du caviar dans le monde

De 1872 à nos jours :

Caviar House & Prunier Group est né de la rencontre de Peter G. Rebeiz, Pierre Bergé, Yves Saint Laurent et Jean-Francis Bretelle entraînant la fusion de Caviar House et de Prunier en 2004. Le groupe est un acteur historique spécialisé dans la production, la commercialisation et la distribution de caviar, de saumon fumé et autres produits d'épicerie fine, et figure parmi les leaders mondiaux du marché du caviar.

Prunier, fondé en 1872 à Paris par Emile Prunier, est une marque iconique et avant-gardiste depuis plus d'un siècle, inventant le premier bar à huîtres et à champagne à la fin du XIXe siècle à Paris, devenant le tout premier producteur de caviar en dehors de la mer Caspienne en 1920, et établissant la première ferme de caviar d'élevage au monde, en France, au début des années 1990. Prunier est aujourd'hui le porte-étendard du caviar français et de son art de vivre gastronomique.

Caviar House, référence incontournable dans la commercialisation de caviar depuis les années 1950, premier importateur au monde de caviar issu de la mer Caspienne, est une marque reconnue mondialement pour sa qualité, son développement dans les plus grands aéroports et ses sélections prestigieuses et novatrices de caviar telles que Almas, Imperial et Royal Black.

Balik, fondée en 1978, est considéré partout comme le saumon fumé le plus raffiné du monde. La marque Balik est devenue mondialement connue en 1984 grâce, notamment, à la création du premier filet de saumon fumé. Depuis, le filet de saumon Balik a été copié et reproduit par presque tous les artisans de saumon fumé. Le premier fumoir a été construit en 1978 dans les contreforts des Alpes suisses par le petit-fils du dernier maître fumoir du Tsar Nicolas II et de la Cour Impériale de Russie.

Un groupe international verticalement intégré :

Caviar House & Prunier Group est un acteur historique et verticalement intégré, contrôlant l'ensemble de la chaîne de valeur, de la production à la distribution. Le savoir-faire unique du groupe se traduit notamment par la qualité de sa production. En effet, Prunier, ferme pionnière de la filière depuis plus de 30 ans, est réputé pour produire l'un des meilleurs caviars au monde, satisfaisant les normes RSE et les standards de qualité les plus stricts. A date, le groupe détient trois fermes de production de caviar en France (Aquitaine), produit plus de 75 000 boîtes de caviar par an et opère un fumoir en Suisse pour une production totale de 350 tonnes de saumon.

Le groupe dispose du plus grand réseau de distribution retail du marché avec environ 40 points de vente répartis en Europe et en Asie, le légendaire restaurant Prunier Avenue Victor Hugo à Paris (opéré par le chef triplement étoilé Yannick Alleno), le flagship iconique de Picadilly à Londres, le magasin et restaurant historique rue du Rhône à Genève et un solide réseau de franchisés.

Contact :
presse@groupe-prunier.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CAVIAR HOUSE & PRUNIER - CAVIAR DE NEUVIC - OLMA



A propos de Caviar de Neuvic

Huso est une entreprise française spécialisée dans l'élevage de l'esturgeon, la production de caviar et des produits fumés à base de poisson. Des produits élaborés selon les pratiques les plus respectueuses des poissons, des Hommes et de l'environnement et distribués sous la marque Caviar de Neuvic. Fondée en 2011 par Laurent Deverlanges, l'entreprise compte aujourd'hui 60 salariés en France et réalise un CA de près de 10 m€.

Caviar de Neuvic a acquis sa renommée grâce à l'excellence de ses produits, sa politique d'innovation et son engagement environnemental. Caviar de Neuvic était la première société à mission de Dordogne. C'est également la seule société proposant du caviar certifié biologique en France. Pour faire découvrir son savoir-faire engagé, le domaine accueille plus de 10.000 visiteurs chaque année, particuliers comme professionnels.

La production de Caviar de Neuvic provient principalement de l'élevage historique situé sur le Domaine. Celui-ci s'étend sur 30 hectares et abrite pas moins de 150.000 femelles esturgeons. La société a développé sa propre écloserie pour donner naissance à ses esturgeons bio chaque année. Cette démarche garantit un contrôle total sur la qualité de ses produits, depuis l'éclosion des œufs jusqu'à la production de caviar.

Par ailleurs, la société dispose également d'une ferme de 25 ha dans le Tarn et Garonne, où les esturgeons sont élevés dans de faibles densités en étangs.

La transformation de tous les esturgeons, pour produire le caviar, mais aussi la chair d'esturgeons et les produits dérivés a lieu sur Neuvic ; dans un atelier et un fumoir.

Le site de Neuvic accueille également l'entrepôt logistique et les expéditions.

Caviar de Neuvic dispose d'un réseau de distribution intégré unique en France, avec :

- 3 boutiques dans les centres-villes de Paris, Lyon, Bordeaux (boutique et restaurant)
- 1000 points de ventes en France et à travers le monde (export dans plus de 30 pays)
- 1 Site internet marchand accueillant plus de 90.000 visiteurs uniques par an

Dans un marché du caviar en perpétuelle évolutions, la marque Caviar de Neuvic souhaite proposer une vision contemporaine et engagée du caviar.

Marque contemporaine de référence, l'objectif de Caviar de Neuvic est de proposer les meilleurs caviars pour les consommateurs d'aujourd'hui et de demain.

Contact :
presse@groupe-prunier.com



A propos d'Olma

Au cours des douze dernières années, OLMA Luxury Holdings a mis au cœur de sa stratégie d'investissement le luxe expérientiel et les produits et services du luxe de demain, reflétant de nouvelles tendances et modes de consommation. Dans un environnement en constante mutation, les équipes d'OLMA Luxury Holdings ont créé une plateforme agile et efficace pour identifier, financer et accompagner le développement et la croissance de sociétés du monde du luxe innovantes et/ou historiques en Europe occidentale.

OLMA Luxury Holdings a investi des montants significatifs dans plusieurs plateformes digitales qui ont vocation à compter parmi les succès de l'industrie des prochaines années : Le Collectionist (leader digital de la location de villas de luxe en Europe), Kronos 360 (marketplace indépendante sur le marché des montres d'occasion) ou encore Artemest (marketplace d'ameublement et d'artisanat de luxe italien).

La société d'investissement est également actionnaire de référence de Chanzy, domaine viticole de 80 hectares en Bourgogne.

OLMA Luxury Holdings a par ailleurs accompagné Click & Boat dans le développement de sa plateforme digitale pour devenir le leader mondial de location de bateaux (sortie en 2021) et a participé au développement du groupe hôtelier français H8 Collection (sortie en 2019).

Stéphane Petrossian et Philippe Der Megreditchian sont les deux managing partners d'OLMA Luxury Holdings, et Ludovic Maulucci est le partner en charge des investissements.