



N

**CAVIAR
DE NEUVIC**

DOSSIER DE PRESSE

CAVIAR DE NEUVIC



Sommaire

1	LA BRÈVE HISTOIRE DU CAVIAR	1 p.
2	UN ACTEUR QUI COMPTE	3 p.
3	LAURENT DEVERLANGES	6 p.
4	LA DÉMARCHE RSE CAVIAR DE NEUVIC	7 p.
5	L'ENGAGEMENT CAVIAR DE NEUVIC	11 p.
6	L'UNIVERS CAVIAR DE NEUVIC	17 p.
7	LE DOMAINE - NEUVIC	23 p.
8	LES COMPTOIRS & RESTAURANT	25 p.
9	PARTAGES ET COMMUNAUTÉS	27 p.



LA BRÈVE HISTOIRE DU CAVIAR

Les années 2010 : Extinction du caviar sauvage

Lorsque Laurent DEVERLANGES décide de créer en 2011 son Domaine piscicole à Neuvic, le monde du caviar est en plein bouleversement.

En 2010, la CITES a interdit toute exploitation sauvage des esturgeons. Les méthodes de pêche et de commercialisation pratiquées depuis des décennies au mépris de tous les équilibres naturels et dans un climat de corruption notoire ont eu raison de la survie de ces espèces dans les eaux traditionnelles de la Mer Caspienne et du Lac Baïkal. Le marché connaît alors un virage stratégique. Le caviar d'élevage prend le relais du caviar sauvage et des fermes piscicoles apparaissent dans le monde entier.

La nouvelle culture du caviar d'élevage : l'émergence de la figure du producteur.

La fin du caviar sauvage change considérablement le rôle des grands négociants qui avaient construit leur fortune et la renommée de ce produit. Aujourd'hui, ces négociants sélectionnent des caviars d'élevage dont les producteurs maîtrisent seuls la nature et la qualité.

La figure du producteur s'impose comme celle d'un entrepreneur innovant et exigeant, maîtrisant l'élevage des poissons aussi bien que l'élaboration du caviar selon une exigence qualitative extrême.

En France, la quasi-totalité des producteurs de caviar sont installés en Nouvelle-Aquitaine et élaborent du caviar issu de l'espèce *Acipenser Baeri*, un esturgeon d'eau douce d'origine sibérienne particulièrement adapté à cet environnement. La finesse de son goût, moins marqué que les anciens caviars sauvages, en fait une espèce particulièrement adaptée à la redécouverte du caviar. Caviar de Neuvic élève également des caviars de l'espèce *Acipenser Gueldenstaedtii*, produisant le fameux caviar osciètre.



CAVIAR DE NEUVIC

Le marché mondial du caviar en 2023, réalité et enjeux.

Aujourd'hui, le nombre d'exploitations piscicoles s'est considérablement développé et la production de caviar est en forte augmentation.

La Chine est devenue le premier pays producteur de caviar au monde devant la Russie, l'Italie et la France. Pour ce marché comme pour beaucoup d'autres, on ne peut pourtant nier que les critères qualitatifs du caviar ne sont pas forcément compatibles avec la tentation du gigantisme.

Lorsqu'on sait que l'esturgeon est un poisson particulièrement fragile et doit passer un minimum de sept ans en bassin avant de pouvoir offrir des œufs d'exception, on imagine sans peine que la qualité de l'eau et de son alimentation seront les critères primordiaux de l'excellence du caviar final. La maîtrise de ces éléments dans le temps et leur contrôle permanent sont donc clés.

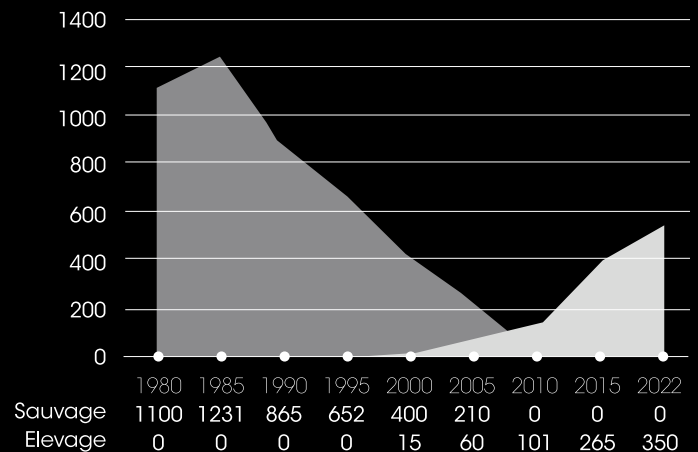
La facilité à créer des exploitations piscicoles ne doit pas faire oublier que le caviar est, et demeure, un produit rare, fragile et précieux.

La place singulière de la France dans le marché du caviar : culture et recherche

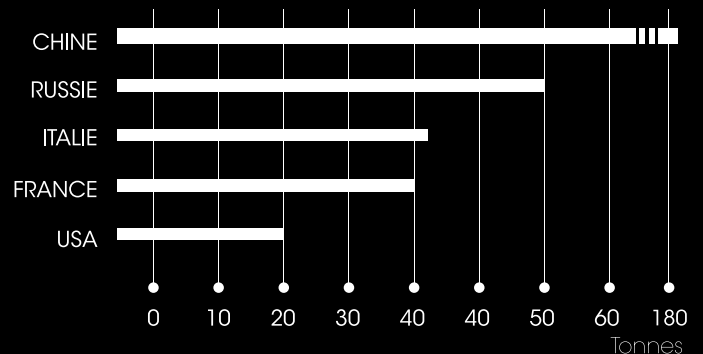
La France jouait déjà un rôle pionnier dans cette nouvelle configuration. Dès les années 1980, la Nouvelle - Aquitaine avait développé plusieurs élevages. La qualité des programmes de recherche conjuguée à celle des eaux propices à cet élevage hisse d'emblée la France parmi les producteurs de caviars les plus reconnus et recherchés. La tradition du caviar en France était d'ailleurs ancienne puisque c'est à Paris que s'est créé l'engouement pour ce produit dans les années 1920.

Les riches russes blancs formaient à Paris et sur la Côte d'Azur une nouvelle aristocratie du luxe et de l'art de vivre et ils avaient amené avec eux ce met dont ils allaient répandre le goût et la culture. En France, où l'art de vivre est érigé au rang des beaux-arts, le caviar a rapidement conquis un public hédoniste, cosmopolite et soucieux de qualité autant que du luxe.

Évolution de la production mondiale de caviar en tonnes



Production de caviar mondiale - 2022



2

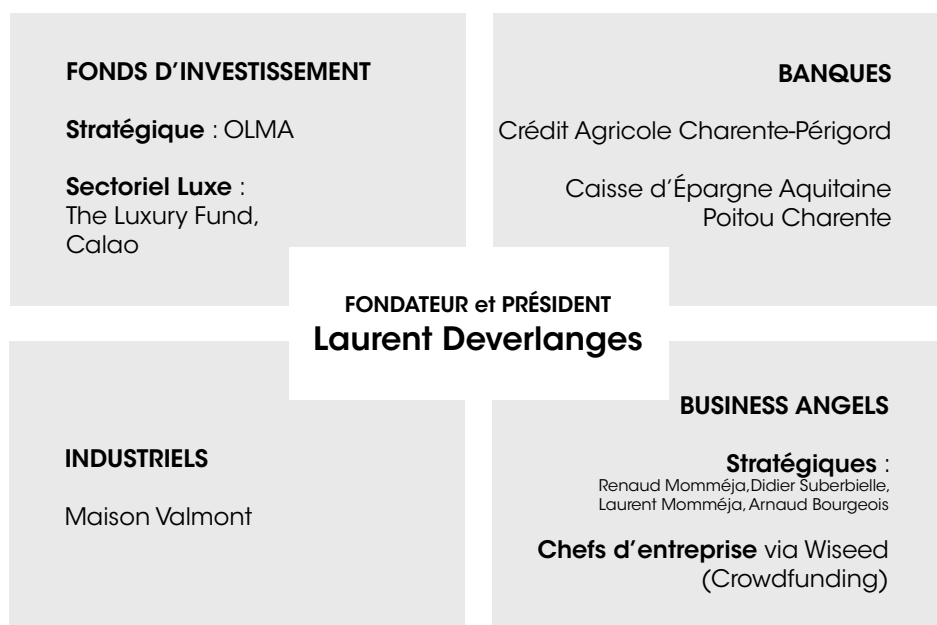
UN ACTEUR QUI COMPTE DANS LE MONDE DU CAVIAR

La création de Caviar de Neuvic

Lorsqu'il crée Caviar de Neuvic, Laurent DEVERLANGES a un double objectif :

Proposer un caviar de producteur dont l'excellence repose sur la maîtrise des techniques de production les plus sophistiquées au service du respect du poisson et des équilibres environnementaux. La recherche sur les poissons autant que sur les méthodes d'élevage est au coeur du projet d'entreprise de Laurent DEVERLANGES.

Profiter de l'émergence du caviar d'élevage pour **faire redécouvrir le goût et la culture du caviar** à un nouveau public amateur de produits de haute qualité.



Son projet convainc rapidement un groupe d'actionnaires, issus de l'agroalimentaire, du luxe et de la recherche. Ce premier cercle d'associés a ensuite été rejoint par 3 fonds d'investissement spécialisés dans l'univers du luxe, 2 banques et par un pôle de financement participatif qui contribuent tous aux grandes décisions de développement de l'entreprise.

L'histoire du caviar et de la disparition de l'esturgeon est une leçon pour la pisciculture contemporaine et appelle à un comportement responsable exemplaire. Les engagements sociétaux et environnementaux sont inscrits dans l'ADN de Caviar de Neuvic.

Pour les officialiser et les valoriser, depuis juillet 2021, Caviar de Neuvic est la 1ère entreprise d'aquaculture en eau douce et le 1er producteur de caviar à avoir déclaré sa qualité de Société à Mission.

Caviar de Neuvic en quelques chiffres :

- 8,3 millions € de CA en 2023
- 150.000 esturgeons soit 320 tonnes de biomasse
- 1000 points de distribution en France
- 1er caviar Biologique Français
- 1ere pisciculture française certifiée B Corp
- o 63 salariés en France
- o Export dans 33 pays
- o 3 boutiques : Neuvic, Paris, Bordeaux
- o 1 restaurant : Neuvic
- o 26.000 m² de panneaux photovoltaïques

L'investissement au service de la qualité

L'excellence d'un caviar de producteur repose sur la qualité des conditions de vie des poissons durant les sept années minimales de l'élevage et de l'élaboration du caviar. Le Domaine maîtrise et contrôle l'intégralité des procédés de production et d'élaboration des bassins jusqu'au laboratoire.

La qualité de l'eau est primordiale

Le Domaine compte 16.000 m² de bassins alimentés directement par les eaux de l'Isle, la rivière pionnière de l'élevage des esturgeons en Nouvelle - Aquitaine. Les bassins sont en circuit ouvert et l'eau est intégralement renouvelée plusieurs fois par jour. L'installation est complétée d'un bassin d'affinage en eau claire. L'élevage Caviar de Neuvic est certifié **AquaRéa** et **Friend Of the Sea** (Aquaculture Responsable). Depuis mai 2021 Caviar de Neuvic est également certifiée **Agriculture Biologique**.

La qualité de l'alimentation des esturgeons est l'autre élément capital dans l'excellence de l'élevage des esturgeons. À Neuvic, l'alimentation des poissons est 100% bio. Elle est exclusivement composée de farines de poissons issues de la pêche durable et de céréales sans OGM. L'aliment de Caviar de Neuvic est fabriqué par la coopérative Le Gouessant en France.

L'élaboration du caviar se fait exclusivement au laboratoire du Domaine, le premier laboratoire de caviar certifié **IFS Progress Food** en France.

Entreprise à Mission depuis juillet 2021, Caviar de Neuvic continue de développer et pérenniser ses engagements RSE à travers l'obtention de la **certification B Corp**, ce qui lui vaut d'être le premier producteur de caviar au monde à obtenir cette distinction. Un premier pas pour la filière, en espérant encourager ces confrères à suivre cette démarche.

Caviar de Neuvic est membre de l'Association mondiale pour la conservation de l'esturgeon.



CAVIAR DE NEUVIC

L'importance de la marque

Un produit de haute qualité mérite de revêtir les atouts d'une marque de luxe. Aujourd'hui, la marque apporte une caution supplémentaire à la qualité de ses produits. Elle en raconte l'histoire mais elle en assure aussi la pérennité et en crée l'aspiration pour un public qui reconnaît en elle ses valeurs et ses affinités.

Laurent DEVERLANGES a souhaité donner à Caviar de Neuvic une personnalité de marque singulière, sobre et contemporaine, émancipée de la catégorie traditionnelle du caviar et plus proche des écritures de marque haut de gamme d'aujourd'hui, qu'elles appartiennent à l'univers des produits alimentaires premium, de la mode ou de la technologie.



S I G N A T U R E R E S E R V E B I O L O G I Q U E

Mais une marque ne s'arrête pas à son image graphique

Soucieux de renouveler la culture du caviar, Caviar de Neuvic cultive la créativité tant dans les recettes que dans l'invention de nouveaux rituels. Le Beurre de Caviar, les rillettes d'esturgeons, le « Caviar on the Rocks » font partie des innovations gourmandes de la marque. Une marque, c'est aussi une vitrine. L'esprit chic et nature du Domaine de Neuvic s'est aujourd'hui transposé dans un Comptoir de vente et de rencontres autour de la marque à Paris, au cœur de Saint-Germain-des-Prés, ainsi qu'à Bordeaux avec sa boutique, située Passage Sarget.



L'avenir de Caviar de Neuvic : l'ambition d'une croissance maîtrisée

Aujourd'hui, Caviar de Neuvic dispose d'un Comptoir à Paris, d'un Comptoir au Domaine, d'une boutique en ligne, d'un Comptoir à Bordeaux et d'une dizaine de points de vente éphémères. Par ailleurs Caviar de Neuvic est disponible chez plus de 1200 distributeurs en France : épicerie fines, cavistes, restaurateurs, poissonniers.

En dehors de la France, Caviar de Neuvic est distribué dans 33 pays. Le premier pays de distribution du Caviar de Neuvic à l'étranger est le Japon.

3

LAURENT DEVERLANGES

LA PASSION DU PRODUCTEUR ET L'EXIGENCE DE L'ENTREPRENEUR

La passion de la pisciculture

Lorsqu'il décide de créer un Domaine aquacole, Laurent DEVERLANGES a déjà réalisé une partie de sa carrière dans la gestion de projets agroalimentaires d'envergure dans le monde entier.

Le retour en France est aussi un retour à sa passion d'enfant pour les poissons et le monde piscicole. Ce rêve d'enfant mûri par l'expérience, est devenu un projet d'entreprise porté par une vision moderne et éthique.

Dès 2011, Laurent DEVERLANGES choisit un premier cercle d'associés qui appartiennent tous à l'univers de l'entreprise et de la recherche dans le domaine de l'agroalimentaire et du luxe. Leur proximité de coeur avec la région ajoute au projet une dimension affective toute naturelle.

L'innovation et la recherche sont au fondement de son projet de producteur : la recherche sur la qualité de l'eau et les bassins, l'alimentation des poissons, la maîtrise des températures, des cycles de vie des esturgeons et l'intégration de tous les process d'élevage et d'élaboration jusqu'au laboratoire. Mais l'innovation est au service d'une finalité unique : l'exigence de qualité dans le plus grand respect des poissons et de la nature. Ce qui est une tendance de plus en plus forte dans la consommation de produits alimentaires de luxe est avant tout une condition de survie de la planète et de l'environnement. Laurent DEVERLANGES incarne cette exigence dans tous ses choix d'entrepreneur et de manager.

L'esprit marathonnier

Comme la plupart des produits agroalimentaires de luxe, le caviar exige à la fois le temps long et parfois aléatoire de l'élevage et de la production et la maîtrise des gestes et savoir-faire manuels traditionnels.

Laurent DEVERLANGES sait que le temps est la seule mesure de l'oeuvre de l'homme et de la nature. Marathonnier, Laurent DEVERLANGES sait aussi que la performance finale se joue dans l'entraînement quotidien de la course sur les chemins de Dordogne et à travers un équilibre de vie qui n'ignore pas le plaisir mais se méfie des excès.

Aussi conduit-il l'exploitation et la croissance de la société Caviar de Neuvic selon une vision à long terme privilégiant une croissance mesurée et maîtrisée, un gage de qualité et de pérennité.



4

LA DEMARCHE RSE CAVIAR DE NEUVIC

La RSE - LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

L'engagement environnemental et sociétal ne se décrète pas. Il s'inscrit dans les gestes et les décisions quotidiennes d'un producteur tant attentif au respect des poissons et de leur environnement naturel qu'à la santé et à la confiance de ses clients.

Cet engagement est au coeur de la conscience citoyenne de Laurent DEVERLANGES et de son projet d'entreprise.

L'engagement environnemental et sociétal puise dans une vision écologique et éthique du métier de producteur au service d'un public qui fonde de plus en plus le plaisir de la dégustation sur la vérité du produit.

Réduction de l'impact sur l'environnement, l'Agriculture Biologique, l'engagement sociétal ... les projets portés par Caviar de Neuvic sont la marque d'un engagement sincère. Ils restent parfois à l'état de projet, ou font parfois référence dans la profession.

La démarche RSE de Caviar de Neuvic s'inscrit dans les priorités n°1. En tant que Société à Mission, Caviar de Neuvic a formulé sa raison d'être autour de ses engagements :

1 Réduire nos impacts sur l'environnement

- Préserver les ressources
- Protéger la nature
- Respecter la santé et le bien-être du poisson
- Réduire les déchets, valoriser les co-produits
- Améliorer l'impact de notre chaîne logistique

2 Contribuer au développement économique et social de notre territoire

- Créer de l'emploi durable sur notre territoire
- Promouvoir la diversité au sein de notre entreprise
- Appliquer une politique d'achats locaux
- Privilégier les entreprises engagées et à impact social
- Soutenir le développement de l'économie locale
- Maintenir et favoriser les circuits courts

Rapport RSE

disponible sur notre site internet



Des exemples de projets engagés pour ...

LES POISSONS

- Alimentation 100% BIO
- Traitements homéopathiques
- Phytothérapie
- Programme de recherche santé : SOPE

LA SOCIÉTÉ

- Travail en économie circulaire
- Charte éthique & diversité
- Prise en charge mutuelle salarié

L'ENVIRONNEMENT

- Compostage de 100% des déchets organiques
- Charte Too Good To go
- Fond de mobilité durable
- Bilan carbone
- Caviar biologique
- Panneaux photovoltaïques



Notre raison d'être

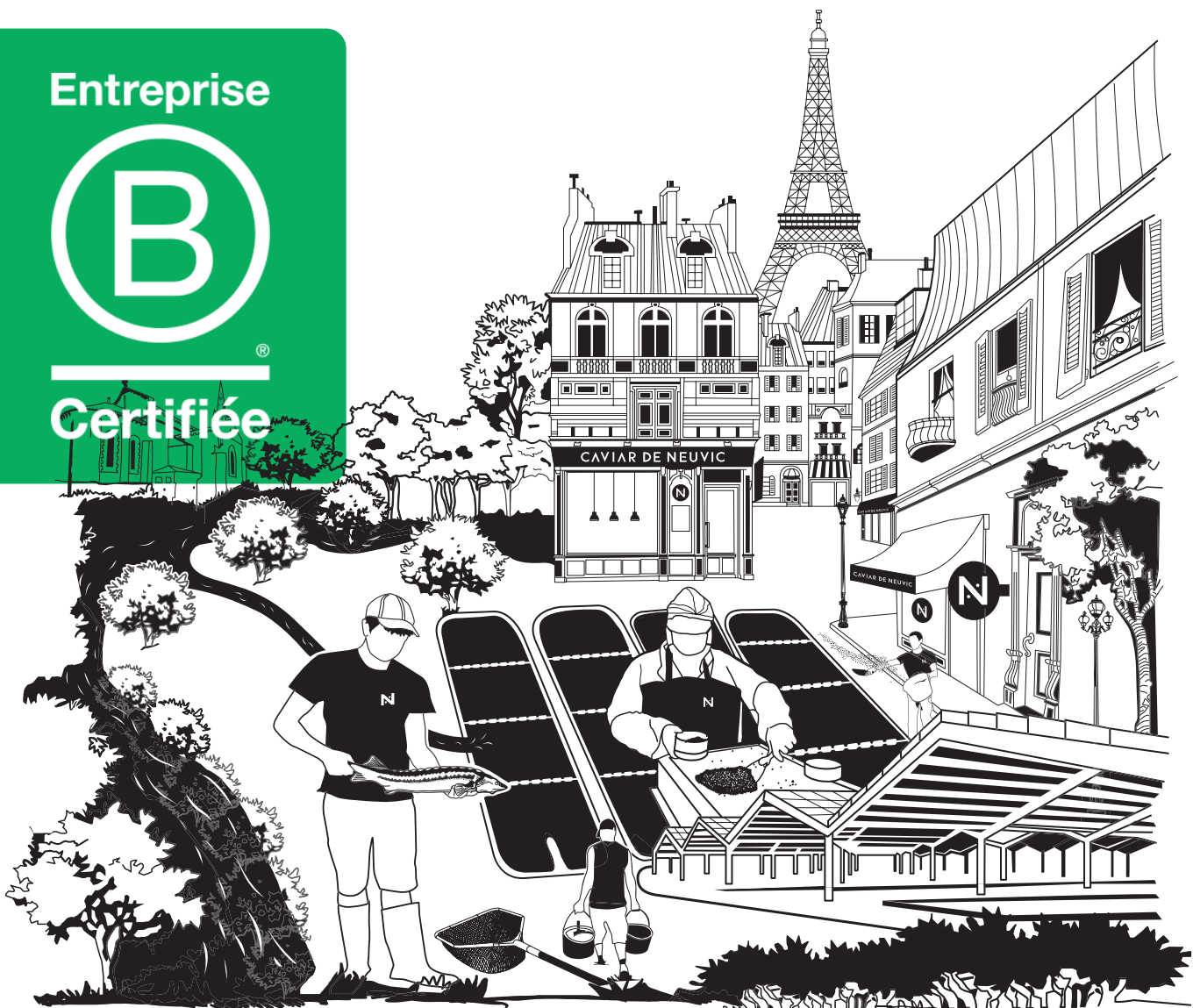
Proposer les plus beaux caviars grâce à **notre engagement de producteur** en les élaborant selon les **pratiques** les plus **qualitatives** et **respectueuses** des **poissons**, des **hommes** et de **l'environnement**



Entreprise



Certifiée



CAVIAR DE NEUVIC



B I O L O G I Q U E

Caviar de Neuvic inaugure le 1er caviar biologique français

Pour réaliser le premier caviar français biologique, Caviar de Neuvic, respecte un cahier des charges rigoureux comprenant :

- La qualité de l'élevage de part son alimentation bio et sa faible densité
- La traçabilité dans un laboratoire bio agréé
- Une recette bio composée uniquement de caviar et de sel
- Un élevage en circuit ouvert

Quel goût pour le caviar biologique ?

Ce caviar biologique se caractérise par sa fraîcheur et la pureté de son goût. Des oeufs d'esturgeon et du sel, rien de plus !

Produit sur demande, il est ultra frais. On apprécie sa texture fondante et finement iodée qui révèle des saveurs de beurre et de noix fraîche.



Où le trouver ?

Ce produit est disponible dans toutes les boutiques Caviar de Neuvic (Paris 6ème, Bordeaux Passage Sarget, Domaine de Neuvic) ainsi que sur la boutique en ligne www.caviar-deneuvic.com.

Formats disponibles : 50g, 125g et 225g



AFNOR Cert. 88 393

L'ENGAGEMENT - CAVIAR DE NEUVIC

L'engagement du producteur

En tant que producteur de caviar, Caviar de Neuvic se doit de proposer un caviar d'excellence dans le respect du bien-être animal et de l'environnement. Dans cette volonté, Caviar de Neuvic s'est équipé de panneaux photovoltaïques qui recouvrent l'intégralité des bassins du Domaine. Les panneaux captent l'énergie solaire et génèrent une énergie éco-responsable afin d'offrir une autonomie énergétique.

Au-delà de la production d'énergie, cette nouvelle structure apporte un confort supplémentaire aux esturgeons. Tout d'abord, grâce à l'ombre qui va limiter le stress des poissons, l'exposition au vent est aussi amoindrie et la protection vis-à-vis des prédateurs volants est renforcée.



Être producteur c'est s'engager à accompagner les esturgeons tout au long de leur développement, c'est pourquoi, Caviar de Neuvic a créé sa propre écloserie.

Cette dernière offre une autonomie et une maîtrise complète du cycle d'élevage de l'esturgeon. Sélectionnés dès le plus jeune âge, les esturgeons rejoignent les bassins d'extérieurs ombragés dès qu'ils pèsent 50g. Ils continueront de se développer au sein des bassins de Caviar de Neuvic jusqu'à être prêts à donner leur meilleur caviar.

CAVIAR DE NEUVIC

Caviar de Neuvic maîtrise l'intégralité des procédés d'élevage des esturgeons et d'élaboration du caviar dans les bassins et le laboratoire du Domaine. Située au coeur de la Dordogne et au bord de l'Isle, la rivière pionnière dans l'élevage d'esturgeons, Caviar de Neuvic incarne un projet et une personnalité de producteur. L'élevage des esturgeons exige du temps, de la patience et de l'attention. Ce poisson, un des plus vieux du monde, est très sensible au stress et aux modifications de son environnement.



La qualité de l'eau et de son alimentation sont déterminants dans l'excellence ultime du caviar. Mais avant d'arriver au caviar, il faudra attendre sept ans pour que les esturgeons délivrent leurs premiers oeufs susceptibles d'être transformés en caviar. Toutes les ressources de l'innovation technique et de la recherche sont mises en oeuvre au Domaine de Neuvic pour optimiser les conditions de croissance et de bien-être des poissons dans le plus grand respect des équilibres naturels.



De nombreux labels et prix sont venus reconnaître et récompenser cette approche écologique et éthique du Domaine depuis sa création.

2013 Entreprise Remarquable Initiative France - 2014 Saveur du Périgord Chambre d'Agriculture 24 - 2015 Producteur Artisan de qualité Collège Culinaire de France - 2017 Entreprise Excellence BPI France - 2019 Producteur engagé Maîtres Restaurateurs - 2019 France Savoir-Faire d'Excellence Entreprise et Découverte



Entreprise



Certifiée

Caviar de Neuvic est fier de rejoindre le réseau B Corp : un premier pas pour la filière aquacole mondiale.

Entreprise à Mission depuis juillet 2021, Caviar de Neuvic continue de développer et pérenniser ses engagements RSE à travers l'obtention de la certification BCorp, ce qui lui vaut d'être le premier producteur de caviar au monde à obtenir cette distinction. Un premier pas pour la filière, en espérant encourager ces confrères à suivre cette démarche.

Cette certification BCorp est le résultat de deux années de travail incarnant l'engagement indéfectible des équipes et du fondateur et PDG.

Un accomplissement inédit dans le secteur, s'inscrivant dans l'ADN du groupe avec l'ambition de "Proposer les plus beaux caviars grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des hommes et de l'environnement".

La Certification BCorp : Un Engagement envers la Responsabilité Sociétale et Environnementale

Autant d'engagements et de valeurs que les équipes de Caviar de Neuvic portent avec abnégation et conviction depuis la création de l'entreprise en 2011. Cette reconnaissance concrète de sa détermination à aligner ses actions sur ses valeurs intrinsèques.

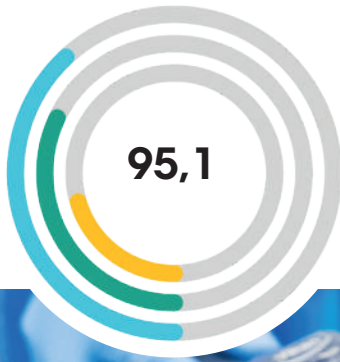


La certification BCorp, représente le standard le plus exigeant pour évaluer les répercussions environnementales et sociétales d'une entreprise. Elle se fonde sur une évaluation minutieuse des effets globaux de l'entreprise à travers cinq thématiques d'impacts : **la gouvernance, les collaborateurs, l'environnement, la collectivité et les clients.**

Actuellement, Huso se distingue avec un score de 95,1 sur 200. Grâce à cette certification, Caviar de Neuvic devient non seulement la première pisciculture en France à être certifiée B Corp, mais aussi le tout premier producteur mondial de caviar à obtenir cette reconnaissance.

Caviar de Neuvic poursuit sa mission avec un engagement fort et constant dans chacun de ses piliers. Cet engagement se traduit par la création d'emplois durables en CDI et par des initiatives de formation pour ses collaborateurs, renforçant ainsi ses liens avec la région Aquitaine et contribuant à sa vitalité. Parallèlement, l'entreprise maintient un solide engagement envers les collectivités locales en favorisant l'approvisionnement auprès d'entreprises régionales. De plus, la pisciculture est équipée de 11 000 modules photovoltaïques français, produisant annuellement 5 540 MWh, soit l'équivalent de la consommation de 2 700 habitants (les trois quarts de la commune de Neuvic-sur-l'Isle). Cela permet également d'éviter le rejet de 150 tonnes de CO2 par an. Caviar de Neuvic affiche ainsi une empreinte carbone de 1 000 tonnes par an, bien en deçà de celle d'autres entreprises de taille comparable.

Avec cette certification B Corp, l'entreprise espère renforcer son impact positif, inspirant ainsi d'autres acteurs de l'industrie à embrasser des pratiques commerciales responsables et à contribuer à la création d'un avenir durable. **"L'objectif n'est pas d'être la meilleure entreprise au monde, mais la meilleure entreprise pour le monde."**



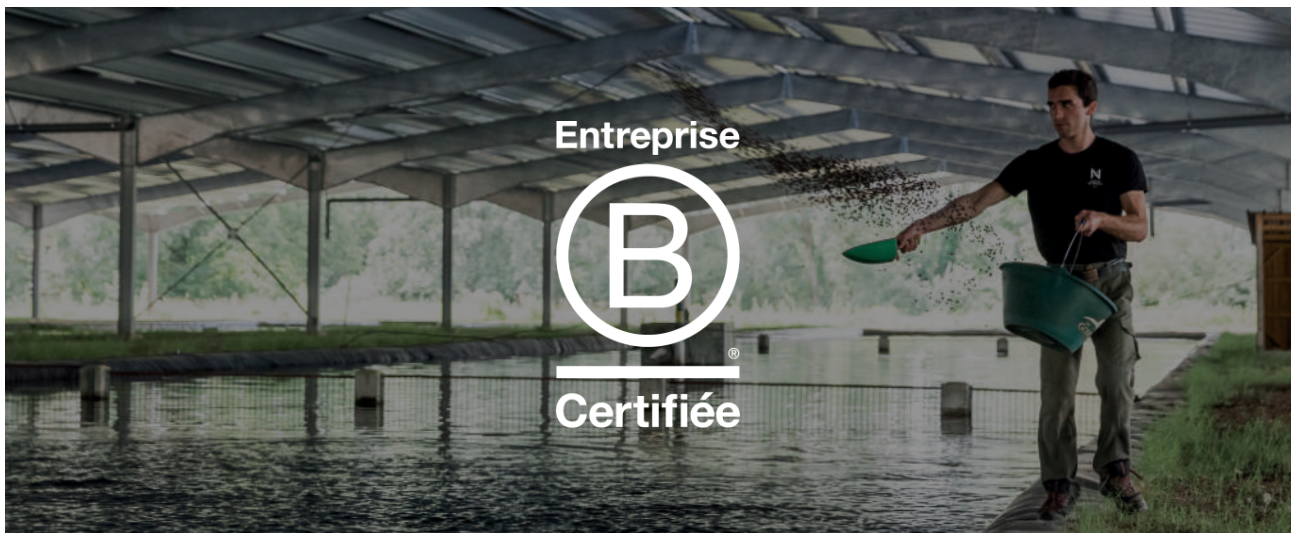
En étant la 1ère pisciculture certifiée, nous espérons ouvrir la voie au sein de la filière aquacole pour préserver les ressources de demain.

- 95,1 Score d'impact global B
- 80 est éligible à la certification B Corp
- 50,9 Score médian pour les entreprises ordinaires



Laurent Deverlanges

L'obtention du label B Corp constitue **une première au niveau mondial** dans la production du caviar et témoigne d'une **reconnaissance** toute particulière du travail et de l'**engagement** de chaque instant des équipes au service d'**un produit d'exception.**



CAVIAR DE NEUVIC



L'engagement de l'éleveur négociant

La vocation de Caviar de Neuvic consiste à faire découvrir et redécouvrir le goût et la culture du caviar aux consommateurs d'aujourd'hui.

Caviar de Neuvic a choisi de développer une collection de caviars d'autres espèces et d'autres origines que le Baeri et l'Oscière français afin d'offrir à tous une palette plus complète de tous les goûts et plaisirs du caviar.

Les 2 espèces proposées pour compléter la collection sont le SEVRUGA et le BELUGA. La plus grande exigence de qualité a été apportée aux choix de la ferme piscicole élaborant ces caviars, notamment pour ce qui concerne la qualité de l'eau des bassins et le mode d'alimentation des poissons.

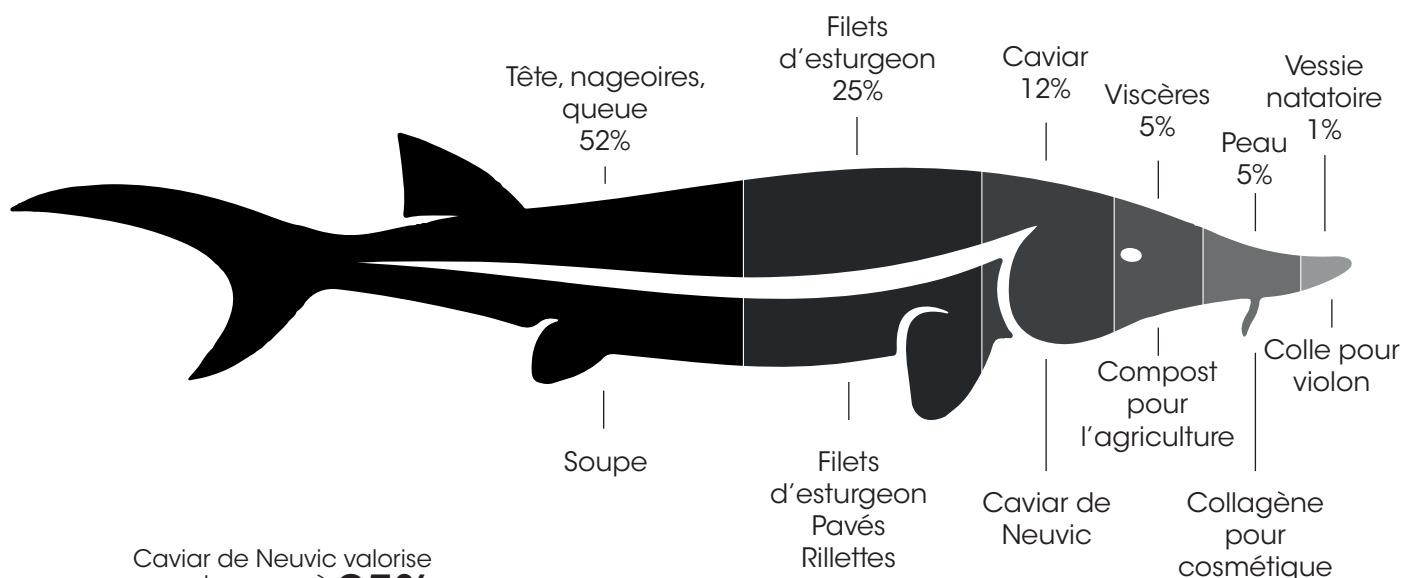


Un partenariat exclusif a été signé avec la ferme Aquamash de Matey Matev en Bulgarie. C'est Caviar de Neuvic qui commercialise la totalité de la production de caviar de cette ferme dans le monde.



Caviar de Neuvic s'engage à valoriser au maximum ses esturgeons

D'un point de vue éthique la valorisation des esturgeons est un facteur qui appartient à l'engagement environnemental car utiliser l'intégralité du produit signifie le respecter. D'un autre point de vue, cette fois-ci économique, la valorisation des esturgeons a pour but de tirer une valeur ajoutée complémentaire par rapport au coût d'élevage mis en oeuvre.



Caviar de Neuvic valorise ses esturgeons à **95%**

Les 5% restants...sont compostés sur place au domaine



L'UNIVERS - CAVIAR DE NEUVIC

La redécouverte d'un produit d'exception

Caviar de Neuvic s'est donné pour ambition de faire redécouvrir aux esthètes d'aujourd'hui le goût et la culture du caviar. Si le temps et l'attention nécessaires à l'élaboration d'un caviar de grande qualité suffiraient à justifier sa rareté et sa préciosité, rien n'égale la saveur de sa dégustation. L'espèce Baeri, historiquement la seule et la mieux adaptée aux élevages français, se prête particulièrement à la redécouverte du caviar.

Sa texture fondante, la palette du gris clair au gris sombre de ses grains, la délicatesse de ses arômes de beurre frais et de noix fraîche s'apprécient en toute simplicité. Loin des célébrations ostentatoires d'hier, le caviar s'impose comme un véritable produit gastronomique, simple et subtil, à déguster dans l'intimité d'un moment à deux, dans la convivialité d'un moment en famille ou entre amis. Le Caviar de Neuvic

se déguste tout seul avec une petite cuillère de nacre aussi bien qu'en ingrédient ou accompagnement de plats dont la simplicité sera transcendée par la seule présence des petits oeufs noirs.

Caviar de Neuvic développe par ailleurs des recettes originales et gourmandes autour de l'esturgeon et du caviar pour multiplier les occasions de rencontre et de découverte de ses produits : rillettes d'esturgeon au caviar, à la truffe ou aux herbes, Beurre de Caviar à faire fondre sur un filet de bar ou à servir sur des mouillettes pour accompagner un oeuf à la coque...

Dans ses boutiques parisienne et bordelaise, au Domaine ou sur son site, Caviar de Neuvic multiplie les formats et formules de dégustation de sa collection de caviars.

Au même titre qu'un vin, que quelques chocolats artisanaux ou macarons étoilés, Caviar de Neuvic est aussi une parfaite suggestion de cadeau.



Neuvic L'Épicerie

Caviar de Neuvic a lancé en 2017 un nouveau concept : l'Épicerie. Cette collection est l'expression de la créativité et du savoir-faire de Caviar de Neuvic dans l'élevage des esturgeons et dans la valorisation des produits de prestige de la gastronomie comme la truffe, avec la commercialisation exclusive depuis 2019 de la gamme Henras, maison créée en 1820 à Thiviers en Périgord.

L'Épicerie, c'est aussi un esprit de partage et de proximité en ligne avec la tradition de l'épicerie française autour de recettes créatives, simples et de grande qualité pour un plaisir naturel et gourmand. Les produits de L'Épicerie viennent tout naturellement étoffer l'offre de Caviar de Neuvic et aussi remplir les étagères de ses comptoirs parisiens, bordelais, et de sa boutique au Domaine.

Caviar de Neuvic utilise la chair des esturgeons et le caviar pour élaborer dans ses laboratoires des recettes originales et gourmandes. Les premières références comptent des plats cuisinés et des condiments : la soupe de poisson, la fleur de sel de Guérande au caviar séché ...



La gamme d'oeufs de poissons se remarque en particulier avec les oeufs de saumon de fontaine et de truite labellisés BIO. D'une couleur dorée si singulière qui rend le produit unique ! Issu d'un partenariat exclusif avec un élevage situé dans le Larzac : la ferme du Mas de Pommier.

La Vodka Neuvik

Alcool de blé, eau, fleur d'hibiscus, baies des bataks et pollen de fleurs de châtaigniers sont les ingrédients qui composent cette vodka légèrement parfumée et sèche pour sublimer l'accompagnement du caviar.

Le pollen utilisé provient du Domaine et la recette inédite a été imaginée sur-mesure pour s'associer parfaitement avec le Caviar de Neuvic. Son goût sec neutralise le palais afin d'apprécier toutes les saveurs du caviar en bouche. Cette vodka, est le résultat d'une alchimie gustative produite par des femmes et des hommes passionnés à partir de produits locaux et d'un savoir-faire singulier.



RECETTE

Paul
ERIKA SPIRIT • BERGERAC
Erika, plus qu'un spirit ...
un état d'esprit, crée et
développe ses propres
recettes, de façon artisanale
et locale en Nouvelle-
Aquitaine.

DISTILLATION

Jean-François
CLOVIS REYMOND
VILLAMBLARD • Distillateur
historique de Dordogne,
qui depuis 7 générations
perpétue un savoir-faire
transmis de père en fils,
autour de l'alambic.

LOGO

Laure • OOKPIK
COUZE ST FRONT
Créatrice d'idées
chouettes accompagne
les entrepreneurs sur leur
image et fait décoller leur
communication.

COFFRET

Les Papillons Blancs •
ESAT SAINT CHRISTOPHE
• BERGERAC Avec ses
équipes, accompagnent
les personnes en situation
d'handicap à travers le
travail du bois, afin de
favoriser leur intégration
sociale et professionnelle.

La gamme fumée

Depuis octobre 2021, Caviar de Neuvic a ouvert son propre fumoir afin de valoriser l'esturgeon fumé. En plus des oeufs et des beurres, la maison met l'accent sur l'innovation en élargissant sa gamme de produits fumés pour proposer toute une panoplie de nouveautés directement élaborées au sein de son laboratoire.



Oeufs de truite fumés

Les oeufs de truite fumés proviennent de l'espèce *Oncorhynchus Mykiss*, issus de poissons origine France. Les oeufs sont récoltés frais avant d'être salés et fumés au sein de notre atelier à Neuvic.



L'esturgeon fumé

Nos pavés d'esturgeon fumé sont réalisés à partir de nos plus beaux filets d'esturgeon. Dans un 1er temps, ils sont salés à la main avec du gros sel avant d'être fumés entiers pendant plusieurs heures au Domaine.

Ce procédé est long et minutieux, préserve et développe toutes les qualités gustatives de l'esturgeon fumé à chaud. L'esturgeon fumé est un produit surprenant et délicat.

Léger et fondant en bouche, il peut être présenté en apéritif sur une tranche de pain grillé avec un filet de citron. Il peut également agrémenter vos salades, pâtes ou écrasé de pommes de terre...

Saumon fumé

D'origine Norvégienne nos filets de saumon fumé Bömlo® sont ensuite transformés par nos soins au domaine à Neuvic. Dans un 1er temps, ils sont salés à la main avant d'être fumés entiers lentement au bois de hêtre. Le label Bömlo® garantit un respect du bien-être animal dans des conditions proches de sa vie d'élevage (alimentation, faible densité dans les parcs) et une qualité de chair exceptionnelle grâce à un filetage très rapide.

C'est un produit incontournable pour vos réceptions ou dîners entre amis. Aux propriétés nutritionnelles intéressantes, notre saumon fumé à une texture moelleuse et fondante incomparable.



La Gamme Fusion

En 2024, Caviar de Neuvic se diversifie en lançant une nouvelle gamme de produits baptisée "Fusion" au sein de son épicerie : "Neuvic Epicerie". La gamme Fusion comprend des produits japonais fabriqués en France par des producteurs locaux, dans une démarche de durabilité et d'agriculture biologique, en harmonie avec les valeurs de l'entreprise.

Parmi ces produits figure le Katsuobushi, très prisé au Japon et difficile à importer en France. Grâce à un partenariat exclusif avec le seul artisan français capable de fumer et sécher la longe de bonite, la Maison Neuvic propose désormais ce mets rare et raffiné à sa clientèle. De plus, Caviar de Neuvic offre l'Arabushi, des longes de bonites qui peuvent être utilisés par les chefs, ainsi que des algues Wakamé. À ces nouveaux produits s'ajoute la poutargue, déjà disponible dans toutes les boutiques de la marque et son e-shop.



Le Katsuobushi, ingrédient emblématique de la cuisine japonaise, est élaboré à partir de longes de bonite mijotées, puis fumées et séchées selon des techniques traditionnelles jusqu'à ce qu'elles deviennent aussi dures que du bois.

Ce processus ancestral, connu sous le nom d'Arabushi, confère au produit final une texture unique et des arômes complexes, enrichis en "Umami" — cette cinquième saveur qui rehausse les goûts naturels des aliments. Les longes ainsi transformées sont ensuite râpées en fins copeaux à l'aide d'une râpe spéciale, créant le Katsuobushi, particulièrement prisé pour la préparation du dashi, un bouillon fondamental de la gastronomie nipponne.

Déposés sur un plat chaud, les copeaux de Katsuobushi se mettent à "danser" sous l'effet de la chaleur. L'Arabushi, dans sa forme brute, sera disponible exclusivement pour les professionnels.



Neuvic l'épicerie a sélectionné ces algues cultivées en Bretagne au cœur d'une zone protégée Natura 2000.

L'algue est un aliment aux qualités nutritives remarquables : riche en minéraux, oligo-éléments, fibres et vitamines.

Elle se distingue par un goût iodé et végétal, une texture croquante préservée par une méthode de conservation traditionnelle au sel. Issue d'une culture durable, certifiée agriculture biologique et française.



Originaire du bassin Méditerranéen, la poutargue ou boutargue est préparée à partir d'une roque (la roque est une poche qui contient les œufs) de mulot et de sel.

Ce dernier va jouer le rôle de conservateur et d'exhausteur de saveurs comme pour le caviar.

S'en suit une longue étape de séchage afin de concentrer tous ses arômes.



L'épicerie Truffe

Neuvic l'Épicerie s'inspire de son terroir pour créer une collection de produits à base de truffes noires. Cette gamme associe la richesse aromatique de la truffe à des ingrédients de qualité, reflétant ainsi la gastronomie périgourdine. Chaque produit est élaboré pour mettre en avant les saveurs caractéristiques de la truffe noire, permettant aux amateurs de découvrir cet ingrédient dans diverses préparations.

L'Épicerie Truffe de Neuvic offre une approche simple et authentique de la cuisine à base de truffes. Avec le Périgord pour légitimité, Caviar de Neuvic se fournit auprès de petits producteurs indépendants pour garantir la qualité de ses produits.



Cette huile de pépin de raisin à la truffe noire est élaborée en collaboration avec notre partenaire local, le Moulin de la Veyssière, situé à seulement 300 mètres du Domaine. Fabriquée selon un savoir-faire ancestral depuis 1857, cette huile bénéficie d'une recette inédite qui associe l'huile de pépin de raisin à l'intensité aromatique de la truffe noire. Le goût neutre de l'huile de pépin de raisin permet de mettre en valeur les arômes distinctifs de la truffe noire, offrant une touche raffinée à vos assaisonnements.



Notre moutarde à la truffe noire, élaborée dans les locaux d'Apisphere situés à seulement 10 km du Domaine, est un produit authentique du Périgord. Réalisée à partir de graines françaises, dont plus de 50% proviennent de productions locales biologiques en Dordogne, cette moutarde se distingue par sa texture granuleuse, obtenue grâce à l'utilisation de deux types de graines de moutarde dans la recette. Nous avons enrichi cette moutarde traditionnelle avec des brisures de truffe noire du Périgord. Aujourd'hui, plus de 50% des graines utilisées sont biologiques, cultivées à proximité de l'atelier d'Apisphere grâce à des partenariats avec des agriculteurs bio locaux.



Ce produit est élaboré à base de Fleur de Sel de Guérande, de brisures de truffes déshydratées du Périgord (*Tuber Melanosporum*). La truffe noire dispose d'arômes très puissants et quelques brisures suffisent pour donner à la Fleur de Sel les parfums mythiques de la truffe.



Caviar de Neuvic marie le beurre et la truffe. 10% de brisures de truffe noire du Périgord (*Tuber Melanosporum*) colorent légèrement un beurre de qualité. Le Beurre à la Truffe est élaboré directement au Domaine avec des brisures de truffes noires du Périgord.



Le tarama au caviar est élaboré à base d'œufs de cabillaud fumés émulsionnés. Il se caractérise par sa texture légère et onctueuse et sa couleur beige-rosée. Un tarama de qualité supérieure se distingue par sa teneur en œufs, c'est pourquoi notre recette compte 40% d'œufs, sans colorant ajouté auquel nous incorporons des brisures de truffes noires du Périgord.



7

LE DOMAINE - NEUVIC

Un paysage de rivière, de pierres et d'arbres

Le Domaine de Neuvic est situé entre Périgueux et Bordeaux, au coeur du Périgord blanc et de cette Dordogne gourmande célèbre dans le monde entier pour sa gastronomie et son art de vivre.

Les bassins puisent directement dans les eaux claires et vives de l'Isle, cette rivière qui fut à l'origine de l'élevage des esturgeons en Nouvelle-Aquitaine. Les silhouettes des longs poissons noirs rehaussés d'un pointillé blanc glissent furtivement et silencieusement. Le long des bras de l'Isle, chênes verts, saules et peupliers dessinent un paysage apaisé et verdoyant. Au coeur de la propriété, une ferme de l'époque pré-révolutionnaire flanquée de son pigeonnier en pierre blanche affiche encore un vieux cadran solaire daté de 1663.

À quelques lieues de là, le village de Neuvic abrite un château Renaissance où le Domaine a coutume de recevoir ses hôtes de marque et de convier ses voisins et amis.



Un Domaine piscicole ouvert au public

Fiers de la qualité des installations et soucieux de partager leur attachement à ce lieu et leur passion pour les esturgeons et le caviar, Laurent DEVERLANGES et son équipe ont fait de l'accueil des visiteurs une de leurs priorités depuis la création du Domaine.

Lors du parcours de visite, le public découvre la complexité de l'élevage des esturgeons tout au long de leur vie, la conjugaison des ressources de l'innovation technologique et de la maîtrise des savoir-faire traditionnels dans l'élaboration finale du caviar. Le visiteur réalise surtout l'exigence du Domaine quant au respect de l'ensemble des équilibres naturels et le rôle de l'engagement environnemental dans l'élaboration d'un produit de haute qualité.

Plusieurs formules de visites existent, qui se concluent toutes par une dégustation de caviar et autres produits élaborés au Domaine. Le Domaine a reçu plus de 8000 visiteurs en 2023.

Visite Découverte

INITIEZ-VOUS À L'ART DE LA DÉGUSTATION DE PRODUITS D'EXCEPTION

Après la visite du Domaine, vous dégusterez :

- Beurre de caviar
- Rillettes d'esturgeon
- Caviar Baeri Signature
- Coupe de vin pétillant

21€

Visite initiation

ÉDUQUEZ VOTRE PALAIS À LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE DES CAVIARS

Après la visite du Domaine, vous dégusterez :

- Beurre de caviar
- Rillettes d'Esturgeon,
- Esturgeon mariné
- Esturgeon fumé
- Caviar Baeri
- Caviar Oscietre
- Coupe de vin pétillant

39€

Visite Master Class

ÉMERVEILLEZ VOS SENS AUTOUR D'UNE DÉGUSTATION À 360°

Après la visite du Domaine, vous dégusterez :

- Beurre de caviar
- Rillettes d'esturgeon
- Caviar Baeri
- Caviar Baeri réserve
- Caviar Oscietre
- Caviar Beluga
- Shot de vodka
- Coupe de Champagne

79€

Les dégustations boutiques

Toutes les formules de dégustation sont disponibles dans les boutiques de Paris et Bordeaux, offrant ainsi aux clients la possibilité de découvrir ce produit d'exception sans avoir à se rendre directement au domaine de Neuvic. Que ce soit pour un anniversaire, une occasion spéciale, ou simplement pour faire plaisir, les offres de dégustation constituent une idée cadeau à la fois originale et raffinée. L'équipe de spécialistes se tient à la disposition de ses clients pour leur fournir des conseils avisés sur la dégustation, le processus d'élevage, et bien d'autres aspects du savoir-faire de la maison.



La journée V.I.P : Caviar Master

Caviar de Neuvic reçoit sur rendez-vous et propose aux amateurs passionnés de prolonger la visite du Domaine par une expérience unique : réaliser, avec le support expert de l'équipe du laboratoire, son propre caviar.

Depuis la sélection des oeufs jusqu'à la mise en boîte, chaque hôte sera initié à tous les gestes précis qu'il accomplira lui-même selon les règles de l'art. Il sera ensuite convié à un déjeuner dégustation avant de venir retirer ses boîtes de caviar personnalisées au Domaine. Une expérience mémorable à offrir ou s'offrir.

A Neuvic, les richesses de l'histoire et les ressources de la nature se répondent pour décliner toutes les recettes d'un art de vivre unique où la gastronomie joue un rôle majeur.

LES COMPTOIRS & RESTAURANT

L'esprit Comptoir

L'esprit Comptoir, c'est aussi bien l'esprit bistrot où l'on échange des points de vue, que l'esprit commerce où l'on vend des marchandises.

Au Comptoir de Neuvic, tabourets de bar et présentoirs composent un lieu où l'on vient découvrir ou redécouvrir le goût du caviar et rencontrer un esprit producteur français.

Caviar de Neuvic à Saint-Germain-des-Prés

En 2015 : Caviar de Neuvic a ouvert son Comptoir au 16 rue de l'Odéon, au cœur du Saint-Germain-des-Prés, de la culture, du luxe et de la gourmandise.

De la rive gauche de l'Isle où se situe le Domaine en Dordogne à la rive gauche de la Seine, Caviar de Neuvic vient à la rencontre de son public à travers un lieu singulier et chaleureux.

L'élégance naturelle des matériaux sobres et clairs invite à la redécouverte du caviar de producteur.



PARIS



BORDEAUX

Le Comptoir Bordelais - Passage Sarget

Le Comptoir Bordelais - Passage Sarget, sur la rive gauche de la Garonne, au cœur du triangle d'or dans un passage couvert du XIX^e siècle, Caviar de Neuvic a installé son comptoir Bordelais fin 2019.

Ici le caviar est le maître des lieux. Différentes boîtes sont déclinées pour une dégustation en solo ou en duo, en famille ou entre amis, de 10g jusqu'à 1kg pour une expérience mémorable. Producteur de caviar Baeri et d'Oscietre, Caviar de Neuvic propose également une sélection de caviars provenant d'autres fermes (Sevruga et Beluga). Une collection de coffrets de prestige avec cuillères en nacre ou encore d'originales caves à caviar (pour un maintien au frais) complètent l'offre de la boutique.

Des adresses incontournables pour les fêtes de fin d'année ... et toute l'année

Pour l'inviter sur la table de son réveillon ou pour l'offrir au pied du sapin à ses proches, le Caviar de Neuvic se fait encore plus beau pour les fêtes. Mais le caviar est un produit trop bon pour s'en priver tout au long de l'année. Caviar de Neuvic a également ouvert ses Comptoirs à Paris et Bordeaux pour répondre à toutes les envies de caviar de tous les jours et de toutes les occasions des parisiens, bordelais, visiteurs français ou étrangers.



Restaurant Le Domaine - Caviar de Neuvic

Situé au cœur du domaine à Neuvic, ce restaurant offre une expérience gastronomique mettant à l'honneur des produits locaux dans des plats élaborés par le chef de la maison.

Pour 25 euros par personne, un déjeuner complet est proposé chaque midi.

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi, uniquement sur réservation. Le menu, conçu par le chef, évolue selon les saisons, avec l'esturgeon et le caviar comme éléments centraux. Les menus peuvent être adaptés selon les préférences alimentaires, sous réserve de notification 48 heures à l'avance.

Les réservations peuvent se faire par téléphone au 05.53.80.89.57 ou sur le site internet <https://visites.caviar-de-neuvic.com/fr/>.



La terrasse du Domaine.

La terrasse du Domaine à Neuvic est prête à accueillir ses visiteurs.

Finies les dégustations et les repas en intérieur lors des beaux jours. Désormais, il est possible de profiter de moments agréables en extérieur, que ce soit pour des dégustations en fin de visite ou pour des repas au restaurant du Domaine.

Cet espace de réception, pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes, a été conçu pour offrir un cadre adapté à des moments mémorables. Avec ses éléments en bois, sa fontaine, son voile d'ombrage, sa faune et sa flore, la terrasse, entourée par la beauté naturelle du Domaine, est un endroit propice pour savourer les spécialités du Domaine et profiter de l'ambiance de Neuvic.

Réalisation Franck Serra - Serra Paysage

PARTAGES & COMMUNAUTÉS

Formation E Learning Caviar de Neuvic

La formation "Caviar de Neuvic" propose un programme structuré en 10 modules, pour un total de 12 heures de formation. Destinée aux professionnels, elle couvre divers aspects du caviar, depuis son histoire et les principaux acteurs du secteur, jusqu'aux processus de production et de fabrication. Les participants ont également l'occasion de se familiariser avec les méthodes de dégustation et les accords gastronomiques. Le programme inclut des quizz et des ressources pédagogiques pour aider à l'apprentissage. Animée par des experts ayant une expérience de 10 ans dans le domaine, cette formation est certifiée par Laurent Develanges, assurant ainsi un contenu pertinent et bien encadré.

Cette formation sera prochainement proposée aux particuliers, avec un box de dégustation en E Learning.

elearning.caviar-de-neuvic.com

FORMATION CAVIAR DE NEUVIC

Une communauté engagée sur les Réseaux Sociaux

Caviar de Neuvic est fièrement présent sur une variété de réseaux sociaux, où nous partageons régulièrement des contenus ludiques et pédagogiques. Nous sommes très actifs sur ces plateformes, mettant en avant les dernières actualités de la marque, nos valeurs, notre engagement, nos projets et nos innovations. Nos réseaux sociaux constituent une véritable communauté engagée, que nous considérons comme une famille étendue.

Nos plateformes incluent :

Instagram @caviardeneuvic avec 18 000 abonnés
Facebook @caviardeneuvic avec 10 000 abonnés
LinkedIn @Caviar de Neuvic avec 6 000 abonnés
YouTube @caviardeneuvic24 avec 133,4 K vues
Pinterest @caviar_deneuvic avec 1012 photos
GoogleMyBusiness - 538 avis et une note de 4,6/5
Tripadvisor - 393 avis et une note de 4,5/5



Parlons Caviar - Le blog Caviar de Neuvic

Notre blog "Parlons Caviar" est repensé pour offrir une expérience plus attrayante et ergonomique à nos clients et lecteurs. Dans cet espace revisité, ils découvrent une multitude de conseils sur la dégustation du caviar, des astuces pour choisir le vin qui l'accompagne, ainsi que des guides sur la meilleure façon de le servir. Ils explorent également l'univers de la marque Caviar de Neuvic, avec les dernières actualités, les événements à venir, les nouveaux produits, et des informations sur nos boutiques à Neuvic, Bordeaux et Paris.

Pour ceux qui souhaitent travailler des produits d'exception à la maison, le blog propose des recettes élaborées par nos chefs partenaires, allant des plus simples aux plus sophistiquées. Des interviews écrites de chefs audacieux sont également mises en ligne pour inspirer nos lecteurs.

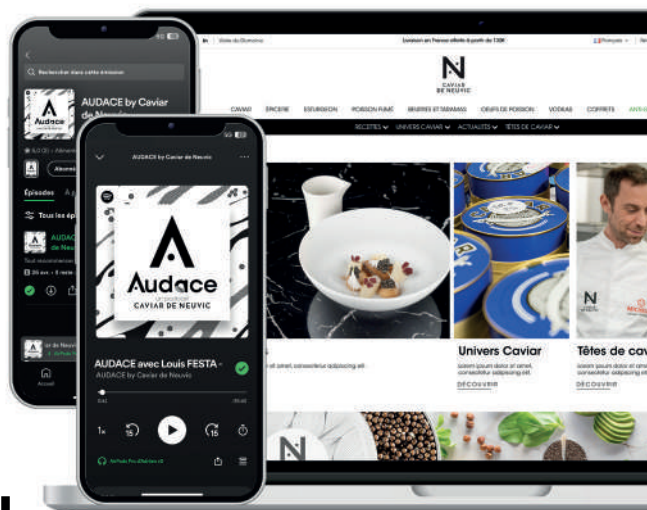
caviar-de-neuvic.com/parlons-caviar

"Audace" : Un Podcast by Caviar de Neuvic

Désormais disponible sur Spotify, le podcast Audace permet de découvrir des chefs engagés et audacieux, dont les histoires sont à la fois passionnantes et inspirantes. "Audace" met en lumière des rencontres avec des chefs qui, par leur cuisine et leur personnalité, transcendent les frontières de la gastronomie et créent des expériences culinaires uniques et authentiques.

Chaque épisode de notre podcast mensuel dévoile des histoires captivantes, des expériences palpitantes et des engagements innovants. L'objectif est de mettre en lumière des chefs audacieux qui relèvent des défis environnementaux, sociétaux et de gouvernance, pour informer et inspirer un large public.

open.spotify.com/show/6cl3Uzm81I



CAVIAR DE NEUVIC





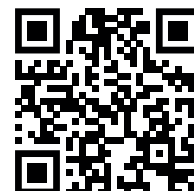
Espace Presse - Caviar de Neuvic

Pour découvrir nos derniers communiqués de presse, notre dossier de presse et notre photothèque.

05 53 80 89 57 - presse@caviardeneuvic.com
www.caviar-de-neuvic.com

Commercial - Caviar de Neuvic

05 53 80 89 54 - commandes@caviardeneuvic.com
www.caviar-de-neuvic.com



Domaine Caviar de Neuvic

430 Route de la Veyssière
24190 Neuvic s/ l'Isle
05 53 80 89 57

Comptoir Caviar de Neuvic

16 rue de l'Odéon
75006 Paris
01 42 39 03 73

Caviar de Neuvic Bordeaux

14 Passage Sarget
33000 Bordeaux
05 57 59 54 86