

CAVIAR DE NEUVIC OUVRE UNE BOUTIQUE À LYON !

En 2022, la fameuse petite boîte blanche débarque enfin à Lyon ! Cette 4ème boutique de la marque est située au coeur du 2ème arrondissement, à proximité de la place des Jacobins. Deux ans après l'ouverture de sa boutique / restaurant à Bordeaux, Caviar de Neuvic poursuit sa croissance en ouvrant ce nouveau pied à terre à Lyon. Cette boutique représente une nouvelle opportunité de présenter son savoir-faire, bousculer les codes, moderniser, décomplexer et simplifier le caviar.

LA MARQUE DU PRODUCTEUR

Au cœur de la Dordogne historique et gourmande, le village de Neuvic a donné son nom à une marque de producteur : Caviar de Neuvic.

Installé sur les bords de l'Isle, la rivière pionnière de l'élevage d'esturgeons en Aquitaine, le Domaine maîtrise intégralement l'élevage des poissons et l'élaboration du caviar.

La recherche, l'innovation et le respect de tous les équilibres naturels inspirent l'exigence de qualité de Caviar de Neuvic. Découvrir ou redécouvrir le goût du caviar, inventer d'autres raisons, d'autres instants, d'autres façons de le déguster : Caviar de Neuvic invite aujourd'hui les épicuriens à explorer un nouvel art de vivre le caviar.



L'ESPRIT JACOBINS

Une affinité d'esprit évidente lie les Jacobins et Caviar de Neuvic : la culture de l'élégance, l'esprit d'impertinence, la passion des rencontres. Entre bouchons, boutiques de créateurs et marques de luxe, le quartier des Jacobins est un cœur qui bat au centre de la presqu'île.

Après une restauration réussie en 2012, le quartier des Jacobins ne cesse d'écrire l'histoire et les légendes d'un art de vivre à la lyonnaise.

La marque à la petite boîte blanche invite les Lyonnais à venir faire l'expérience d'une nouvelle approche du caviar, dans son écrin accueillant et épuré.



PAR ICI LE CAVIAR !

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.

Les tarifs : à partir de 72 € les 30g jusqu'à 10 000 € pour un caviar Beluga Réserve Boite Origine (1Kg).



L'AVENTURE CONTINUE : NEUVIC / PARIS / BORDEAUX / LYON

Après l'ouverture de sa boutique à Neuvic en 2013, son comptoir parisien à Saint-Germain-des-Prés en 2015, de sa boutique + restaurant au coeur du Passage Sarget en décembre 2019, c'est à Lyon que l'aventure Caviar de Neuvic se poursuit !

Capitale de la gastronomie et 2ème agglomération de France, c'est tout naturellement que Caviar de Neuvic pose ses valises à Lyon. Grâce à cette 4ème boutique en propre, Caviar de Neuvic confirme sa place de leader de la distribution directe du caviar de producteur en France.



CAVIAR DE NEUVIC, PRODUCTEUR PASSIONNÉ ET ENTREPRISE ENGAGÉE



LAURENT DEVERLANGES

Depuis sa création en 2011, par Laurent Deverlanges, la société Caviar de Neuvic s'engage dans une démarche environnementale et sociale volontariste. Seule pisciculture française à proposer du caviar bio, c'est aussi une Société à Mission ayant pour 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".

Les initiatives lancées ces dernières années sont nombreuses :

- Transformer et valoriser l'intégralité de l'esturgeon
- Couvrir tous les bassins de panneaux photovoltaïques, dont une partie pour l'autoconsommation.
- Créer une réserve de biodiversité
- Caviar de Neuvic est signataire de la charte pour la réduction des déchets, de la charte de diversité et de la charte pour la réduction des déchets alimentaires.

Des nouveaux projets sont en cours :

- Composter les déchets organiques



LA FRANCE, L'AUTRE PAYS DU CAVIAR

Quatrième pays producteur de caviar derrière la Chine, la Russie et l'Italie, la France n'en reste pas moins, cette année encore, le pays le plus friand de caviar avec 60 tonnes consommées juste derrière la Russie.



L'ADRESSE

Entre Bellecour et Cordeliers, la boutique Caviar de Neuvic veut être une ambassade de la marque, à la rencontre de ses clients lyonnais, qu'ils soient particuliers ou professionnels. Comme un écrin, l'espace permet l'organisation de dégustations pour découvrir les caviars mais aussi les nombreux produits autour de l'esturgeon.



**84, rue du Président
Edouard Herriot 69002 Lyon**

Horaires de la boutique :

**Du Lundi au Samedi –
de 10h à 19h**

Tel : 04.78.82.34.17

Mail : lyon@caviardeneuvic.com



CÔTÉ ÉPICERIE, PAS UNIQUEMENT DU CAVIAR...



Début octobre la marque a lancée une nouvelle gamme de produits disponible dans notre boutique de Lyon.

L'esturgeon y est décliné sous toutes ses formes à travers des recettes originales : esturgeon fumé, esturgeon mariné à l'huile et citron, soupe d'esturgeon, rillettes d'esturgeon aux différentes saveurs (caviar et baies roses, truffe d'été, herbes, esturgeon fumé, esturgeon fumé bio).

Le caviar est également décliné en produits dérivés : beurre de caviar ou fleur de sel au caviar, caviar séché, caviar à râper... de quoi mettre l'eau à la bouche.

En plus de l'esturgeon, Caviar de Neuvic souhaite désacraliser le poisson en général. Pour cela, une panoplie de nouveaux produits autour du poisson sont disponibles : anguille fumée, saumon fumé, beurre de homard, oeufs de truite fumé... Une offre variée, attractive et moderne pour offrir un moment de bonheur à ses papilles. La boutique propose un assortiment court de vin, de champagne et de vodka dont la fameuse Neuvik 50°C distillée à 10km du domaine. Caviar de Neuvic poursuit ainsi sa démarche de rendre les produits d'épicerie de luxe plus accessibles via cette nouvelle gamme étoffée.



AUJOURD'HUI, CAVIAR DE NEUVIC, C'EST :

- Plus de 150 000 esturgeons heureux
- Plus de 20 hectares entièrement dédiés à l'élevage
- 50 salariés et une vingtaine de saisonniers impliqués
- 1000 points de vente en France et 28 pays distribués
- 4 boutiques (Neuvic, Paris, Bordeaux, Lyon) et un restaurant à Bordeaux



CAVIAR DE NEUVIC

84 rue du président Edouard Herriot

LYON 69002

www.caviar-de-neuvic.com

Contact presse de Neuvic : Laurine Gay - laurine.gay@caviardeneuvic.com - 07.85.49.27.14

Contact presse Plus2sens : Anne-Sophie Chatain-Masson - anne-sophie@plus2sens.com - 06.83.33.35.83

Catherine Berger-Chavant - catherine@plus2sens.com - 06.08.82.75.38