



ESCAPE GAME

CAVIAR DE NEUVIC



## Un escape game autour du caviar inaugure la saison de Caviar de Neuvic

À partir de mai, Caviar de Neuvic enrichit son offre touristique avec une nouvelle animation originale : un escape game digitalisé et immersif, proposé dans sa boutique de Neuvic.

### Nouveauté 2026 : un Escape Game au cœur du Domaine

Intitulé "Panique au Domaine", ce jeu grandeur nature plonge les visiteurs dans une enquête haletante suite à la mystérieuse disparition d'une précieuse cargaison de caviar, le 23 juin 2025. Aucune trace d'effraction, un seul témoin : Anthony le responsable logistique. Très vite, l'enquête s'oriente vers une piste interne... Sous couvert d'une simple visite du Domaine, les participants devront interroger 8 suspects tous véritables collaborateurs de Caviar de Neuvic, incarnant leur propre métier du responsable innovation au pisciculteur pour découvrir le coupable.

Guidé par des vidéos tout au long du parcours, le public est accompagné dans son enquête par Laurent Deverlanges, PDG et fondateur de Caviar de Neuvic, qui endosse pour l'occasion le rôle de maître du jeu.

Cette expérience inédite mêle visite guidée, collecte d'indices, témoignages digitalisés et dégustation finale, offrant une façon ludique et immersive de découvrir les coulisses de la production de caviar.

### Informations pratiques :

**Tarif** : 20€ par mallette (l'escape game est obligatoirement inclus avec une visite guidée de minimum 21 euros/pers)

**Public** : à partir de 12 ans (accompagné d'un adulte) - groupes de 2 à 4 personnes

**Fréquence** : toute l'année, sur réservation

En parallèle, la saison touristique bat son plein au Domaine : visites, repas autour du caviar et rencontres avec les équipes rythment les journées des curieux, des épicuriens et des familles en quête d'activités insolites.

## Une saison au Domaine : gastronomie, nature et savoir-faire

La saison estivale transforme le Domaine en un lieu de détente et de gastronomie. Sur la terrasse ombragée, le restaurant accueille les visiteurs du mardi au samedi pour le déjeuner, sur réservation. Le chef Julien Haj y propose un menu estival, mettant à l'honneur les produits du terroir, les spécialités de l'épicerie Neuvic et bien sûr, le caviar maison.

### Visiter, comprendre, déguster

Pensées pour tous les publics, les visites du Domaine conjuguent approche pédagogique et découvertes sensorielles. Deux parcours sont proposés : l'un ludique et accessible aux plus jeunes, l'autre approfondi pour les amateurs et curieux. Des panneaux explicatifs jalonnent le site, et les guides adaptent leurs discours pour offrir à chacun une expérience enrichissante.

Trois formules de visites avec dégustation permettent d'approfondir la découverte :

**Découverte** - avec dégustation de beurre de caviar, rillettes d'esturgeon, Caviar Baeri et crémant.

**Initiation** - avec assiette d'esturgeon, double caviar (Baeri & Oscietre) et crémant.

**Master Class** - immersion complète autour de 4 caviars (Baeri, Réserve, Oscietre, Beluga), vodka et champagne. Le Domaine accueille également des **groupes** (à partir de 10 personnes) et propose des prestations sur mesure pour les événements privés ou professionnels, dans un espace privatisable pouvant recevoir jusqu'à 200 personnes.

### Des terrasses à Neuvic, Paris, Bordeaux et Limonest

Outre le Domaine, Caviar de Neuvic invite les visiteurs à prolonger l'expérience sur ses différentes terrasses. À Neuvic, la terrasse intimiste du Domaine offre un moment hors du temps, entre bois et fontaine. À Paris, Bordeaux et Limonest, les comptoirs et corners de la marque permettent de déguster ses spécialités dans une ambiance urbaine raffinée et conviviale.



16 Rue de l'Odéon, 75006 Paris  
14 Passage Sarget, 33000 Bordeaux  
188 Av. Général de Gaulle, 69760 Limonest  
430 Route de la Veysière, 24190 Neuvic

Contact Presse / **Caviar de Neuvic** :

Laurine Gay  
laurine.gay@caviardeneuvic.com  
07.85.49.27.14

