



N

CAVIAR
DE NEUVIC

CAVIAR DE NEUVIC



Sommaire

- | | | |
|----------|---|-------|
| 1 | LA BRÈVE HISTOIRE DU CAVIAR | 4 p. |
| 2 | UN ACTEUR QUI COMPTE
<i>DANS LE MONDE DU CAVIAR</i> | 6 p. |
| 3 | LAURENT DEVERLANGES
<i>LA PASSION DU PRODUCTEUR ET L'EXIGENCE DE L'ENTREPRENEUR</i> | 9 p. |
| 4 | LA DÉMARCHE RSE CAVIAR DE NEUVIC | 10 p. |
| 5 | L'ENGAGEMENT CAVIAR DE NEUVIC | 14 p. |
| 6 | L'UNIVERS CAVIAR DE NEUVIC | 18 p. |
| 7 | LE DOMAINE - NEUVIC | 22 p. |
| 8 | LES COMPTOIRS & RESTAURANT | 24 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.

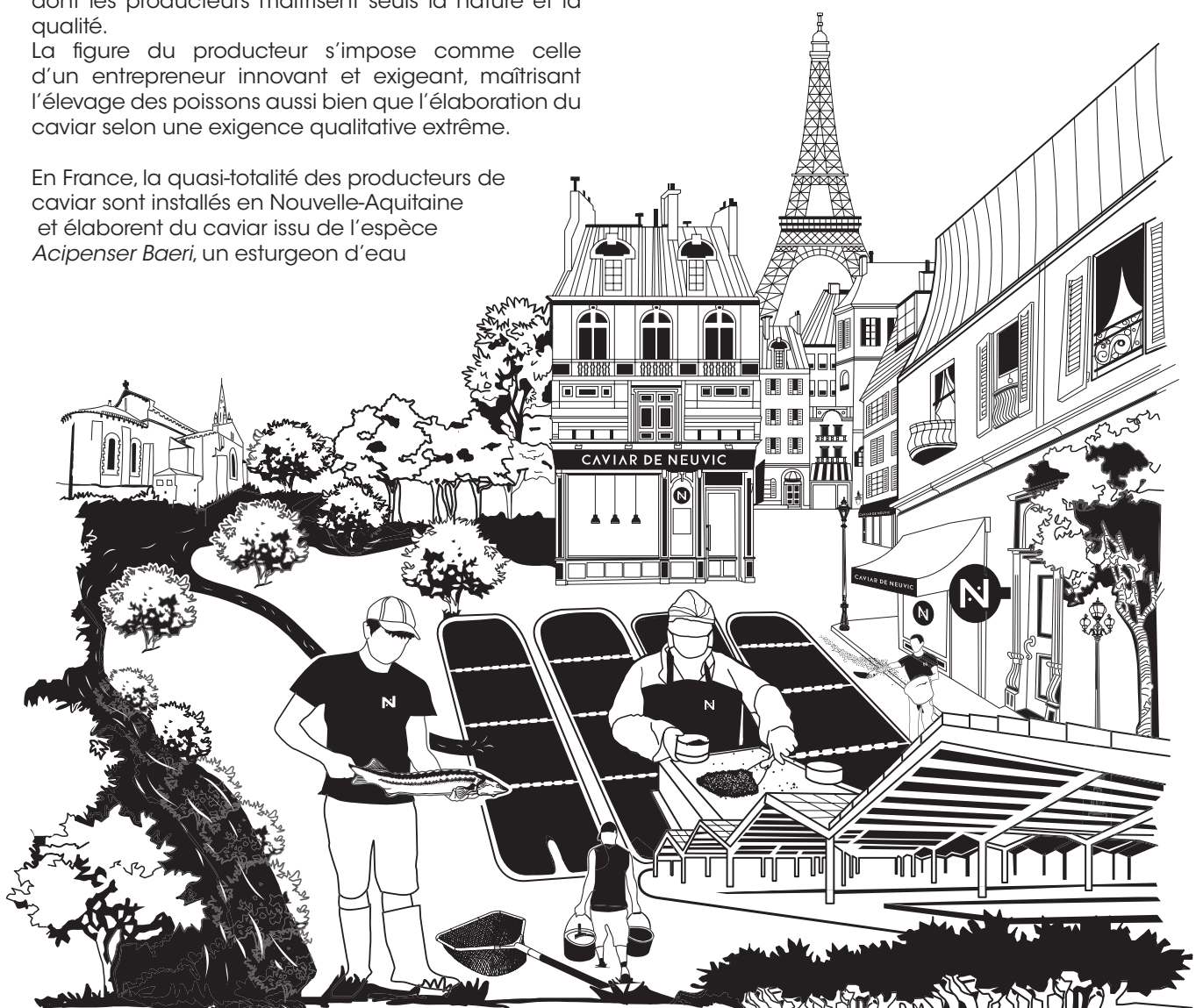
La nouvelle culture du caviar d'élevage : l'émergence de la figure du producteur.

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 osciète.



Le marché mondial du caviar en 2018, 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.

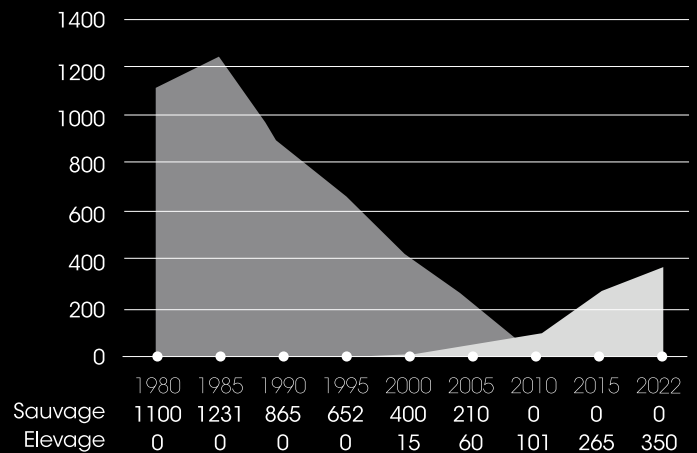
La facilité à créer des exploitations piscicoles ne doit pas faire oublier que le caviar est, et demeure, un produit rare, fragile et précieux.

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

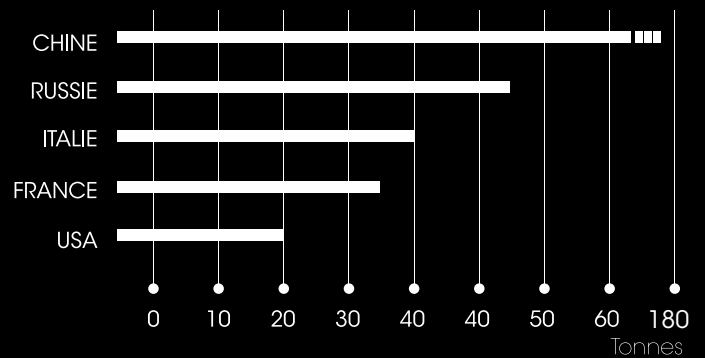
La France jouait déjà un rôle pionnier dans cette nouvelle configuration. Dès les années 1980, la Nouvelle - Aquitaine avait développé plusieurs élevages. La qualité des programmes de recherche conjuguée à celle des eaux propices à cet élevage hisse d'emblée la France parmi les producteurs de caviars 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 - 2018



2

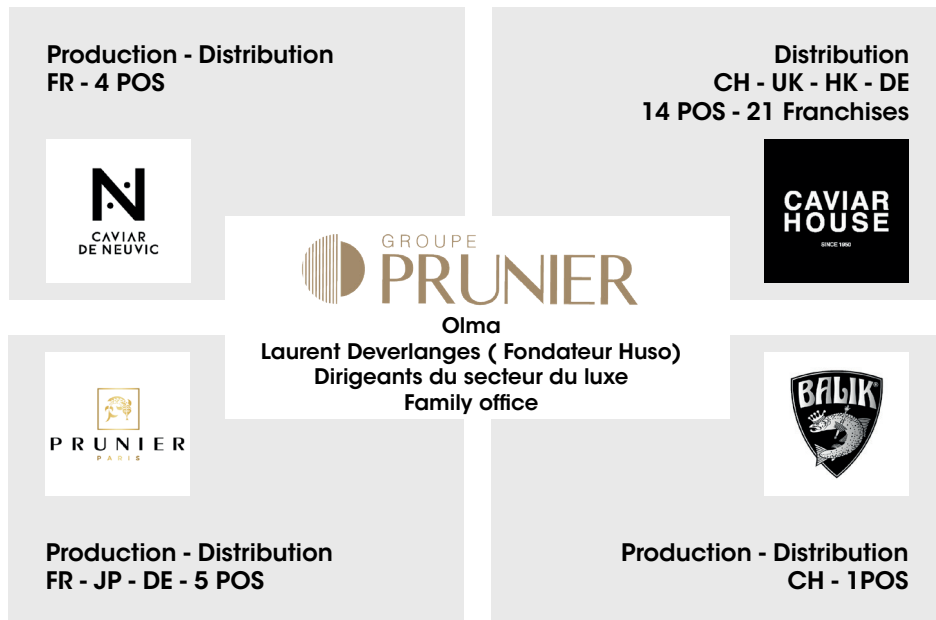
UN ACTEUR QUI COMPTE DANS LE MONDE DU CAVIAR

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 :

- 7,2 millions € de CA en 2021
- 150.000 esturgeons soit 320 tonnes de biomasse
- 1000 points de distribution en France
- 1er caviar Biologique Français
- 45 salariés en France
- Export dans 28 pays
- 3 boutiques : Neuvic, Paris, Bordeaux
- 1 restaurant : Bordeaux

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 12.350 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 (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 Global Market en France.

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 d'un produit. 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.

*Le noir et le blanc habillent de simplicité et d'élégance
la marque Caviar de Neuvic.*

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 coeur de Saint-Germain-des-Prés, ainsi qu'à Bordeaux avec sa boutique restaurant, 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 premier Comptoir (boutique/restaurant) à Bordeaux et d'une dizaine de points de vente éphémères. Par ailleurs Caviar de Neuvic est disponible chez plus de 1000 distributeurs en France : épicerie fines, cavistes, restaurateurs, poissonniers.

En dehors de la France, Caviar de Neuvic est distribué dans 28 pays. Le premier pays de distribution du Caviar de Neuvic à l'étranger est le Japon.



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 cœur 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 marathonien

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. Marathonien, 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 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 :

LA CERTIFICATION B-CORP

La Certification B-Corp : Un Engagement envers la Responsabilité Sociale et Environnementale" La certification B Corp, également appelée « Benefit Corporation », représente le standard le plus exigeant pour évaluer les répercussions environnementales et sociales 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.

En France, cette certification demeure rare, se limitant à seulement 300 entreprises certifiées. Actuellement, Huso se positionne avec un score de 95.1 sur 200, un témoignage de son engagement actif en faveur de l'amélioration continue.

Cette démarche trouve son accomplissement au sein de Caviar de Neuvic, qui se distingue en tant que pionnière dans son domaine. Ainsi, avec cette certification, Caviar de Neuvic devient non seulement la première pisciculture en France à être certifiée B Corp, mais également le tout premier producteur mondial de caviar à obtenir cette reconnaissance.

L'objectif n'est pas d'être la meilleure entreprise au monde mais la meilleure entreprise pour le monde.





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**



1 Réduire nos impacts sur l'environnement

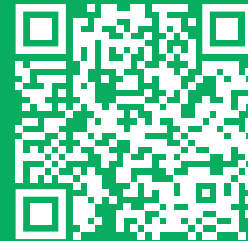
- Préserver les ressources
- Protéger la nature
- Respecter la santé et le bien-être du poisson
- Réduire les déchets, valoriser les co-produits
- Améliorer l'impact de notre chaîne logistique

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
- Programmes de recherche santé

LA SOCIÉTÉ

- Travail en économie circulaire
- Charte de la diversité
- Achats locaux
- Charte relation fournisseurs achats responsables

L'ENVIRONNEMENT

- Compostage de 100% des déchets organiques
- Politique globale de réduction des déchets
- Charte Too Good To Go
- Co-produits de l'esturgeon
- Caviar Biologique
- Aquaponie
- Panneaux photovoltaïques

CAVIAR DE NEUVIC



B I O L O G I Q U E

Caviar de Neuvic inaugure le 1er caviar biologique français

Produit éco-conçu de l'emballage au contenu, le caviar biologique repose sur 3 piliers :

- 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

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.



La démarche

Concernant le packaging, il a été réalisé avec des matériaux respectueux de l'environnement. L'emballage kraft est un emballage 100% naturel, fabriqué à partir de bois. Il est biodégradable, recyclé et recyclable. C'est une solution économique et écologique, certifiée PEFC. L'étiquette et la colle sont issues de ressources durables et maîtrisées. Le leaflet, en papier recyclé, permet d'économiser les ressources naturelles et nécessite 2 à 5 fois moins d'énergie et d'eau pour sa réalisation. Le caoutchouc naturel (matériau d'origine végétale) provient de l'hévéaculture. Le pot en verre quant à lui, est un matériau écologique par excellence car il est recyclable à 100% et à l'infini.



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 : 20g, 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 éclosérie.

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 maîtrise l'intégralité des procédés d'élevage l'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.

0-6mois

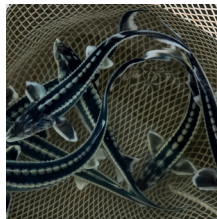
Écllosion



Pré-grossissement

2-3 ans

Identification mâle/femelle par échographie



Grossissement

7 ans

Vérification présence des oeufs par échographie



Affinage

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



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'Osciètre 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.

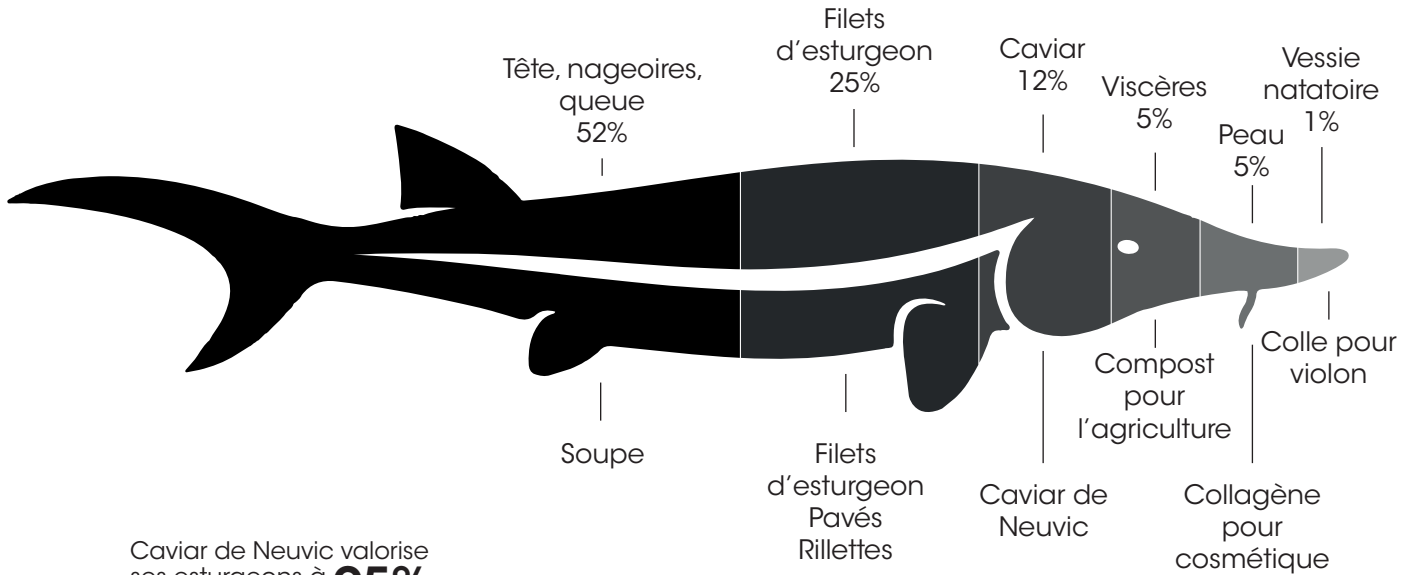


Un partenariat exclusif a été signé avec la ferme Aquamash de Matey Matev en Bulgarie. C'est Caviar de Neuvic qui commercialise la totalité de la production de caviar de cette ferme dans le monde.



Caviar de Neuvic s'engage a 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...seront compostés



6

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.



Neuic L'Épicerie

Caviar de Neuic a lancé en 2017 un nouveau concept : l'Épicerie. Cette collection est l'expression de la créativité et du savoir-faire de Caviar de Neuic 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 1920.

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 Neuic et aussi remplir les étagères de ses comptoirs parisiens et bordelais et de sa boutique au Domaine.

Caviar de Neuic 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 Bio, un produit unique au monde, issu d'un partenariat exclusif avec un élevage d'ombles situé dans la Larzac : la ferme du Mas de Pommier.

CAVIAR DE NEUVIC

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.



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.

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.

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

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.

Le Tarama - Caviar de Neuvic

Elaboré 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 et sans colorant ajouté.

Le tarama, selon la recette traditionnelle, est élaboré en utilisant des œufs de cabillaud salés, fumés avec du bois de hêtre, écrasés en une purée fine, puis mélangés avec de l'huile pour obtenir cette texture crémeuse et délicieuse.

A déguster sur des blinis ou un toast de pain grillé. Il s'associe également très bien avec des légumes croquants à dipper.



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 agrémente vos salades, pâtes ou écrasé de pommes de terre...



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.

A 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 7000 visiteurs en 2019.

Les brunchs au domaine

Il sera possible de venir au Domaine pour déguster les produits Caviar de Neuvic autour d'un brunch ou d'un lunch élaborés sur le Domaine. Des recettes réalisées sur mesure pour apprécier le meilleur de nos produits. Le repas est composé d'une boisson fraîche, d'une boisson chaude, d'une entrée, un plat et son accompagnement ainsi qu'un dessert. Le tout élaboré avec des produits de saison.



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 échange 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 coeur 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.



Le Comptoir Bordelais - Passage Sarget

Au coeur du triangle d'or dans un passage couvert du XIX^e siècle, Caviar de Neuvic a installé son comptoir Bordelais fin 2019. En plus d'une boutique accueillante, l'établissement compte 32 couverts avec 3 ambiances différentes :

- La terrasse sur le tapis rouge au coeur de ce Passage historique
- Le comptoir de marbre, pour un moment bistonique
- Le Carré VIP à l'étage pour une ambiance confortable et discrète

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.



Le restaurant Bordelais - Le concept

Après l'ouverture de son comptoir parisien à Saint-Germain-des-Prés en 2015 puis de l'épicerie bordelaise en décembre 2019, c'est au tour du tout premier restaurant 100% Caviar de Neuvic !

Dans un décor épuré noir et blanc, connaisseurs ou novices pourront s'attabler sous la verrière ou au restaurant pour déguster les produits Caviar de Neuvic. À la carte, des entrées à partager à base d'esturgeon, 6 plats Signature accompagnés de 20g de caviar ou encore des dégustations de caviars.

Les dégustations

Les dégustations chez Caviar de Neuvic permettent de goûter nos produits tout en bénéficiant de conseils primordiaux pour une bonne appréciation du caviar.

Il est également possible de déguster des produits de la gamme épicerie tel que notre beurre de caviar, nos rillettes d'esturgeon ou encore notre esturgeon mariné.





SIGNA

BAERI



CAV
DE NE

ATURE



BAERI

AR
EUVIC





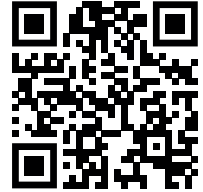
Espace Presse - Caviar de Neuvic

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

La Grande 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