CAVIAR
DE NEUVIC

DOSSIER DE PRESSE

CAVIAR DE NEUVIC



Sommaire

1 LA BRÈVE HISTOIRE DU CAVIAR 01 p.

2 UN ACTEUR QUI COMPTE 03 p.

3 LAURENT DEVERLANGES 06 p.

4 LA DÉMARCHE RSE CAVIAR DE NEUVIC 07 p.

5 L'ENGAGEMENT CAVIAR DE NEUVIC 13 p.

6 L'UNIVERS CAVIAR DE NEUVIC 21 p.

7 LE DOMAINE - NEUVIC 29 p.

8 LES COMPTOIRS & RESTAURANT 31 p.

9 PARTAGES ET COMMUNAUTÉS 33 p.

1

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.



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.

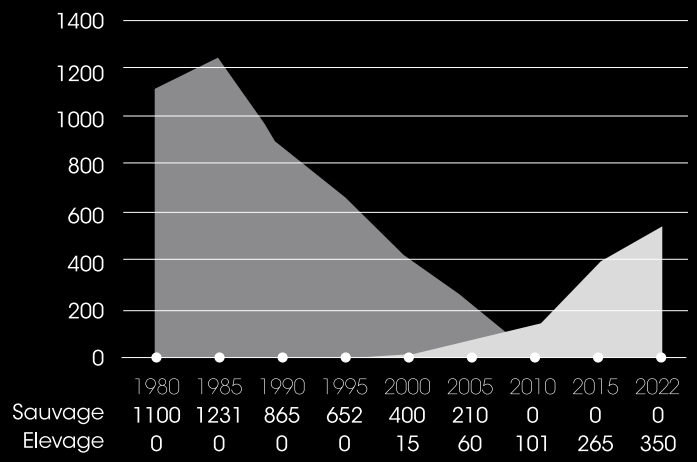
La facilité à créer des exploitations piscicoles ne doit pas faire oublier que le caviar est, et demeure, un produit rare, fragile et précieux.

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

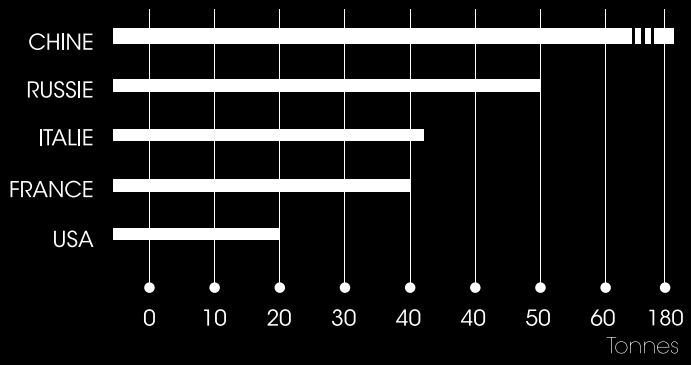
La France jouait déjà un rôle pionnier dans cette nouvelle configuration. Dès les années 1980, la Nouvelle - Aquitaine avait développé plusieurs élevages. La qualité des programmes de recherche conjuguée à celle des eaux propices à cet élevage hisse d'emblée la France parmi les producteurs de caviars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

Caviar de Neuvic est née d'une opportunité majeure : l'interdiction mondiale de la pêche de l'esturgeon sauvage en 2010 afin de préserver une espèce qui menace de disparaitre. Laurent Deverlanges comprend d'emblée que ce marché, jusque-là entre les mains des meilleurs négociants capables de s'approvisionner auprès des pêcheries de la mer Caspienne, va désormais passer aux producteurs. Et parmi eux, ceux qui sauront apporter les meilleures garanties de qualité et d'éthique pour satisfaire une clientèle très exigeante car il s'agit d'un produit fragile et sensible qui implique dès le départ un très haut niveau de qualité dans la production, le service et la logistique.

Il prévoit aussi que l'avènement de grands élevages européens pourra permettre, en partie, d'élargir la clientèle du caviar, permettant à ce produit très recherché d'échapper aux réseaux d'approvisionnements pas toujours officiels et aux productions inégales et difficilement traçables.

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.

FONDS D'INVESTISSEMENT

Stratégique : OLMA

Sectoriel Luxe :
The Luxury Fund,
Calao

BANQUES

Crédit Agricole Charente-Périgord

Caisse d'Épargne Aquitaine
Poitou Charente

FONDATEUR et PRÉSIDENT
Laurent Deverlanges

INDUSTRIELS

Maison Valmont

BUSINESS ANGELS

Stratégiques :
Renaud Momméja, Didier Suberbielle,
Laurent Momméja, Arnaud Bourgeois

Chefs d'entreprise via Wiseed
(Crowdfunding)

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.

Le cœur de métier est la production de caviars baeri et osciètre issus des esturgeons élevés à Neuvic, avec une gamme biologique vendue en direct ou sous d'autres marques, notamment auprès des tables étoilées en France et à l'export (10% de la production est expédiée vers le Japon, l'Allemagne, l'Australie, Singapour et la Roumanie).

Caviar de Neuvic en quelques chiffres :

8,3 millions € de CA en 2023 o
Dont 34% en B to C (boutiques, restaurants, marchés, ventes à distance)
33% en B to C (1200 clients)
22% en GMS (marque Caviar de l'Isle et MDD pour System U et Lidl)
11% à l'export (33 pays)

300 000 euros de résultat net o

o 3e producteur français
o 150.000 esturgeons soit 320 tonnes de biomasse
o 1000 points de distribution en France
o 1er caviar Biologique Français
o 1ere pisiculture française certifiée B Corp
o 63 salariés en France
o 3 boutiques : Neuvic, Paris, Bordeaux
o 1 restaurant : Neuvic
o 26.000 m²de panneaux photovoltaiques

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 Biologiqu**e.

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.



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 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.

SIGNATURE RESERVE BIOLOGIQUE

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, 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 : épiceries 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

Ingénieur agroalimentaire formé à Oniris Nantes, Laurent Deverlanges a d'abord mené une carrière internationale dans la gestion de projets agroalimentaires, au sein de groupes tels que Cirio, Compagnie Fruitière, Sucre Union, ainsi qu'au cabinet de conseil EY. Fort de cette expérience, il choisit de créer un domaine aquacole pour participer au moment charnière que connaît alors le marché mondial du caviar. Son projet s'appuie sur des convictions profondes : développer une activité respectueuse de l'environnement et attentive au bien-être animal

Le retour en France marque aussi pour Laurent Deverlanges le retour à une passion d'enfance pour les poissons et le monde piscicole. Ce rêve, mûri par l'expérience internationale, devient alors un projet d'entreprise guidé par une vision moderne et éthique. En 2011, il investit dans l'ancienne pisciculture de Neuvic-sur-l'Isle et y développe un site d'élevage modèle, inscrit dans la tradition française du caviar tout en rompant avec l'image d'un luxe inaccessible.

Pour donner vie à ce projet, il s'entoure d'un premier cercle d'associés issus de l'agroalimentaire, de la recherche et du luxe, dont l'attachement au territoire apporte une dimension affective au développement du Domaine. L'innovation et la recherche deviennent les fondements de l'aventure : qualité de l'eau et des bassins, alimentation des poissons, maîtrise des cycles de vie des esturgeons et intégration de l'ensemble des processus d'élevage jusqu'au laboratoire. Mais au-delà de la technicité, cette démarche s'inscrit dans une exigence unique : garantir une qualité irréprochable dans le respect des poissons et de la nature.

Ce qui s'impose aujourd'hui comme une tendance forte dans la consommation de produits gastronomiques de luxe est, pour lui, avant tout une condition de survie de l'environnement. Laurent Deverlanges incarne cette conviction dans chacun de 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,v 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 homéoathiques
- Phytothérapie
- Programme de recherche santé : SOPE

LA SOCIÉTÉ

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

L'ENVIRONNEMENT

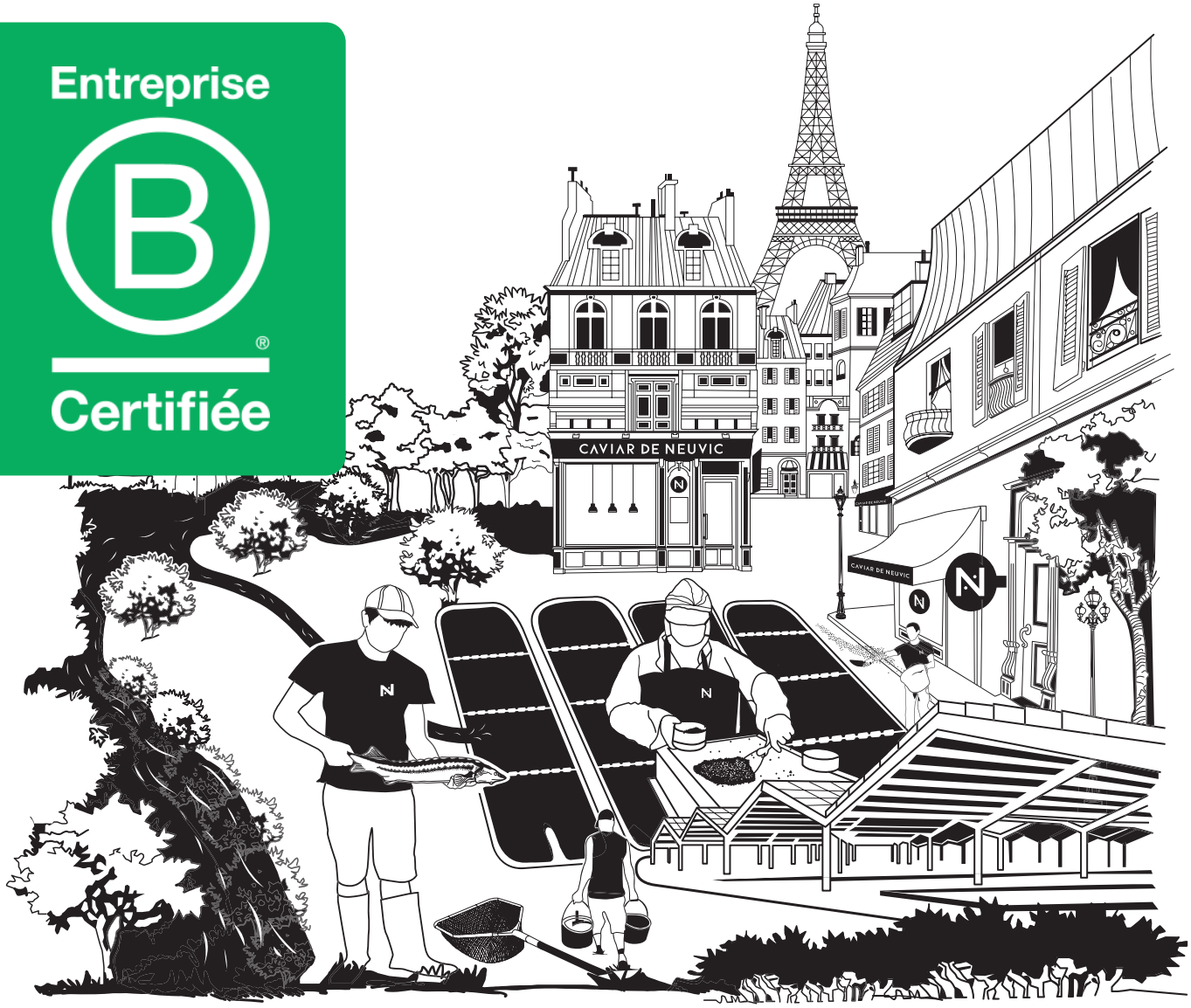
- Compostage de 100% des déchets organiques
- Charte Too Good To go
- Fond de mobilité durable
- Bilan carbone
- Caviar biologique
- Panneaux photovoltaïques

« 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 B Certifiée





BIOLOGIQUE

Caviar de Neuvic inaugure le 1er caviar biologique français

Pour réaliser le premier caviar francais 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

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

AFNOR Cert. 88 393

LES CAVIARS - DU DOMAINE

Les équipes Caviar de Neuvic mettent en oeuvre leur savoir-faire d'excellence pour transformer les oeufs d'esturgeons en caviar.



CAVIAR *Baeri*

ACIPENSER BAERII



7 à 10 ans pour produire du caviar

80cm jusqu'à 140cm en élevage

Le caviar Baeri provient de l'esturgeon *Acipenser baerii,* originaire de Sibérie. Ce poisson se caractérise par une couleur homogène de gris plus ou moins soutenu et un nez blanc pointu distinctif. À l'âge adulte, une femelle pèse entre 7 et 8 kg et atteint sa maturité sexuelle vers 7 ans.

Taille de grains : moyenne (2,5 mm)
Couleur : noir à gris foncé
Texture : fondant
Saveur : équilibrée avec des notes beurrées et de noisette.



CAVIAR *Oscietre*

ACIPENSER GUELDENSTAEDTII



10 ans pour produire du caviar

128 jusqu'à 150cm en élevage

Le caviar Oscietre provient de l'esturgeon *Acipenser Gueldenstaedtii,* originaire de la mer Caspienne. Il est caractérisé par un corps allongé, des plaques osseuses le long de son dos et un museau court. Son temps d'élevage est plus long puisqu'il faut environ 10 ans pour qu'une femelle produise des oeufs.

Taille de grains : moyenne (2,8 mm)
Couleur : marron à bronze
Texture : ferme
Saveur : goût iodé, saveurs de noîx fraîche et de saumon. Une palette aromatique complexe.

LES CAVIARS - SELECTION

La maison développe également une collection de caviars provenant de nos fermes partenaires, tels que le Béluga et le Sevruga.



CAVIAR
Sevruga
ACIPENSER STELLATUS



8 ans pour produire du caviar

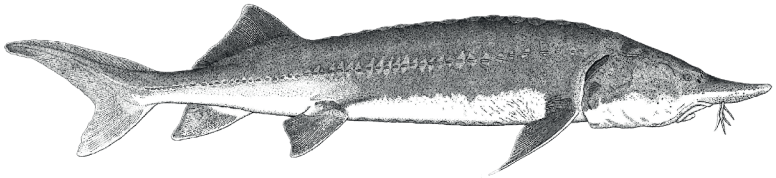
128 jusqu'à 150cm en élevage

Le Caviar Sevruga provient de l'*Acipenser Stellatus* originaire de la mer Caspienne, de la mer d'Azov et de la mer Noire. Allongé et doté d'un nez étroit et relevé, il possède des plaques dorsales en étoile, d'où son nom scientifique d'esturgeon étoilé. Il faut environ 8 ans pour que la femelle donne ses précieux oeufs.

Taille de grains : petite taille (2,2 mm)
Couleur : gris anthracite à noir
Texture : très fondant
Saveur : faiblement iodée et puissant.
Souvenir du caviar d'antan.



CAVIAR
Beluga
HUSO HUSO



15 ans pour produire du caviar

128 jusqu'à 250 cm en élevage

Le caviar Beluga provient de l'esturgeon *Huso huso*, que l'on retrouve en Mer Caspienne, Mer Noire ou Mer Adriatique. Cet esturgeon peut atteindre plus de 100 kg à l'âge de 20 ans. La taille impressionnante de cet esturgeon contribue à la renommée de ce produit. Le record : 6m de long, 1,5 tonne et 150 ans.

Taille de grains : taille généreuse (3 mm)
Couleur : gris clair
Texture : crémeux
Saveur : goût iodé puissant et salin.
Une belle longueur en bouche.

5

L'ENGAGEMENT - CAVIAR DE NEUVIC

L'engagement du producteur

En tant que producteur de caviar, Caviar de Neuvic place le respect du bien-être animal et de l'environnement au cœur de son exigence de qualité. Cette vision s'incarne notamment dans l'installation, dès 2018, de la plus vaste centrale agrivoltaïque dédiée à la pisciculture en France, en partenariat avec Reden Solar. Ce dispositif recouvre les bassins d'élevage avec 11 000 modules photovoltaïques répartis sur 26 000 m², permettant de couvrir en autoconsommation environ 10 % des besoins énergétiques du site.

Au-delà de la production d'une énergie propre et renouvelable, ces panneaux apportent un confort essentiel aux esturgeons. L'ombre réduit leur stress, l'exposition au vent est limitée et la protection contre les prédateurs volants est renforcée. Cette innovation allie ainsi performance énergétique et respect des besoins biologiques des poissons, illustrant la volonté de Caviar de Neuvic de concilier excellence gastronomique et responsabilité environnementale.







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 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.

0-6mois
Éclosion

2-3 ans
Identification mâle/femelle par échographie

7 ans
Vérification présence des oeufs par échographie







Pré-grossissement

Grossissement

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.



Caviar de Neuvic a adopté le statut d'entreprise à mission en juillet 2021, affirmant son ambition de réduire son impact environnemental tout en contribuant au développement économique local (près des trois quarts du chiffre d'affaires est réalisé en circuits courts et 41% des achats auprès de fournisseurs à moins de 322km). Elle est aussi la première marque de caviar certifiée B-Corp au monde, preuve de son engagement sociétal et environnemental.

De nombreux autres 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

Le même engagement sur de nouvelles terres

Une nouvelle étape dans le développement de la maison

Face aux enjeux du changement climatique et pour accompagner sa croissance, Caviar de Neuvic poursuit son développement avec l'acquisition de deux nouvelles pisciculture à **Salses-le-Château, dans les Pyrénées-Orientales : Font-Dame et Extramer.**

Cet investissement stratégique permet à la Maison de sécuriser ses élevages, de renforcer son autonomie et d'augmenter progressivement sa capacité de production, tout en préservant les exigences qui font la qualité de ses caviars.



Une ressource en eau adaptée à l'élevage des esturgeons

L'élevage des esturgeons repose sur un élément essentiel : la qualité de l'eau. Face à l'augmentation des températures et à la multiplication des épisodes de sécheresse, Caviar de Neuvic a choisi d'anticiper les évolutions climatiques en diversifiant ses sites d'élevage.

Situées à proximité des résurgences karstiques de Font-Dame et Font-Estramar, les deux nouvelles piscicultures bénéficient d'une **eau de source naturellement stable entre 17 et 18 °C tout au long de l'année.**



Cette stabilité thermique offre des conditions favorables au développement des esturgeons et permet de limiter les effets des fortes chaleurs estivales.

Implantés à proximité de l'étang de Salses-Leucate, les sites s'inscrivent également dans un territoire reconnu pour sa richesse écologique, notamment au titre des dispositifs **Natura 2000 et Ramsar**.

Une capacité de production multipliée par trois

Historiquement, le Domaine de Neuvic permettait de produire environ **7 tonnes de caviar par an**.

Avec l'intégration des piscicultures de Font-Dame et d'Extramer, cette capacité dépassera progressivement **22 tonnes annuelles**, réparties sur trois sites de production.

Cette montée en puissance permet à Caviar de Neuvic de répondre à une demande croissante tout en sécurisant son activité sur le long terme.



Une organisation piscicole pensée pour l'avenir

Les pisciculture de Font-Dame et d'Extramer ont été organisées de manière complémentaire. Font-Dame est principalement dédiée à l'élevage de l'Acipenser baerii, tandis qu'Extramer accueille d'autres espèces d'esturgeons.

Distants de seulement trois kilomètres, les deux sites sont supervisés par une même équipe.

À terme, l'installation d'une écloserie permettra également à Caviar de Neuvic de produire ses propres alevins et de renforcer sa maîtrise du cycle d'élevage des esturgeons.



Des partenariats européens pour enrichir la collection

Cette acquisition s'inscrit dans une stratégie de coopération avec plusieurs producteurs européens, notamment **Caviar Pirinea, en Espagne.**

Ce partenariat a permis l'intégration de plus de **130 tonnes d'esturgeons**, principalement des Acipenser baerii et Acipenser naccarii, sur le site d'Extramer.

Ces collaborations contribuent au développement d'une collection de cinq espèces : **Baeri, Osciètre, Naccarii, Béluga et Sévruga**, permettant à la Maison de proposer une diversité de profils gustatifs.

Le savoir-faire reste ancré à Neuvic

Malgré le développement de ses sites d'élevage, **Caviar de Neuvic conserve l'ensemble des étapes de transformation dans son laboratoire historique en Dordogne**.La préparation des œufs, le salage, l'affinage, le conditionnement et les contrôles qualité continuent d'être assurés par les équipes de Neuvic.

Cette organisation garantit une maîtrise constante de la qualité et préserve l'identité gustative des caviars de la Maison, quel que soit leur site d'élevage.



Caviar de Neuvic rejoint le réseau B Corp

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.**

En France, cette certification reste rare, avec seulement 300 entreprises certifiées à ce jour. 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 CO_2 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."**



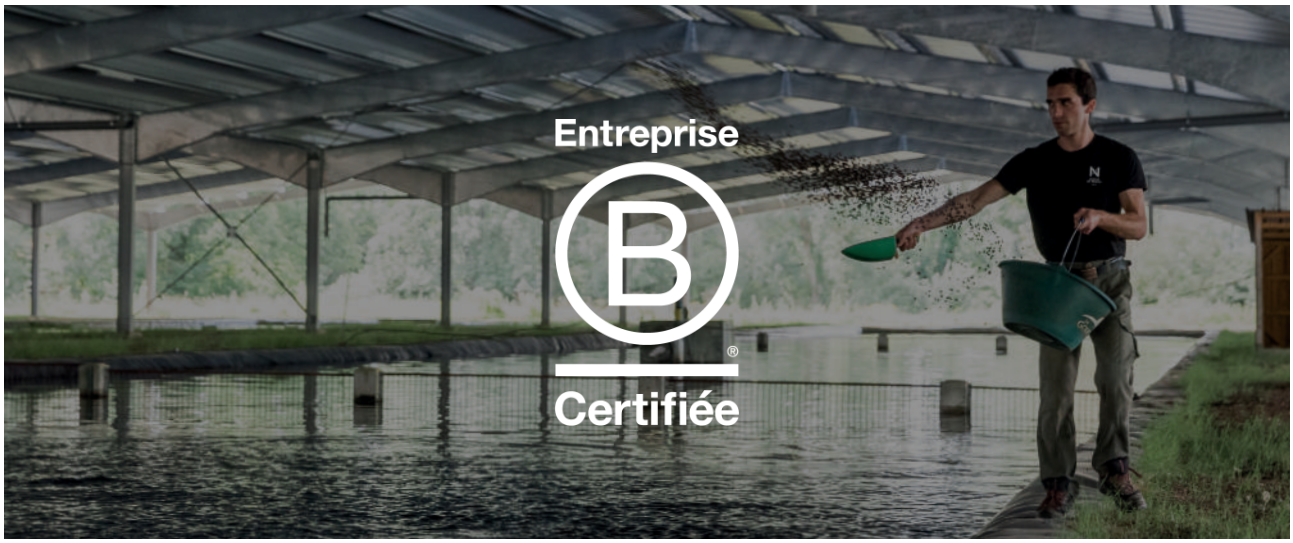
En étant la 1ère pisciculture certifiée, nous espérons ouvrir la voie au sein de la filière aquacole pour préserver les ressources de demain.

- 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**. »



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 3 espèces proposées pour compléter la collection sont le SEVRUGA, le BELUGA et le NACCARI. 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.



Le Caviar SEVRUGA et BELUGA

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.

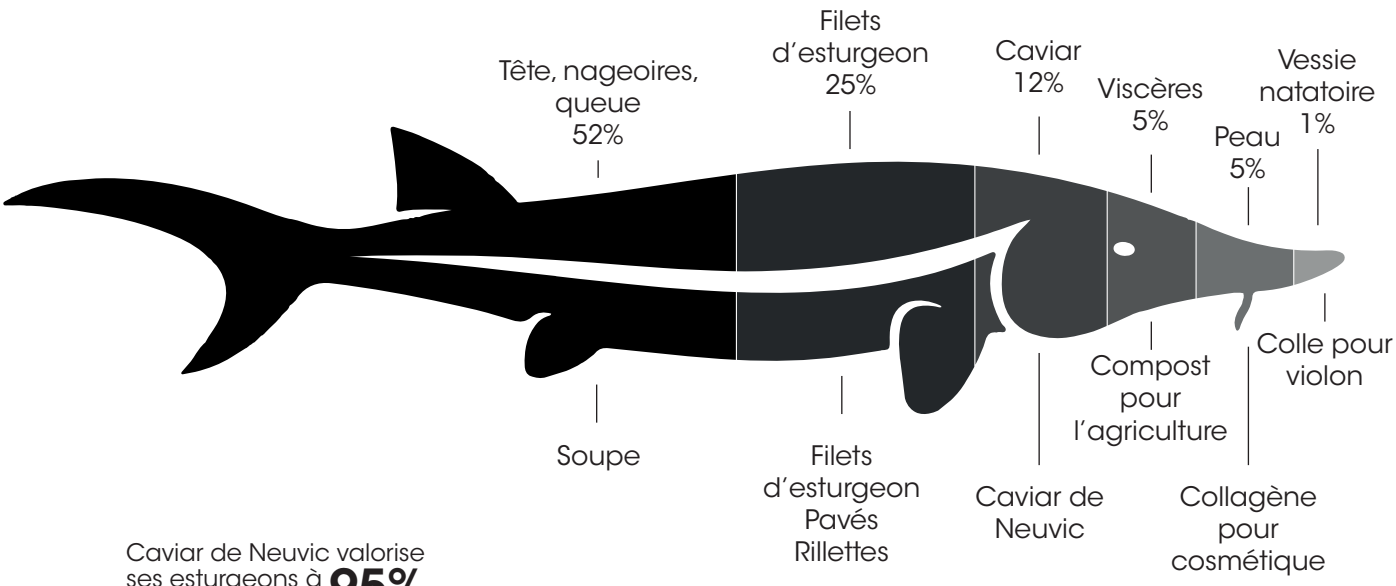
Le Caviar NACCARI

Avec l'acquisition des pisciculture de Salses-le-Château, Caviar de Neuvic développe l'élevage de l'Acipenser naccarii, une nouvelle espèce au sein de sa collection. Élevés dans une eau naturellement stable entre 17 et 18 °C, ces esturgeons bénéficient de conditions favorables à leur développement. La transformation et l'affinage de leur caviar sont ensuite réalisés au Domaine de Neuvic, en Dordogne.



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



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.



Neuvic L'Epicerie

Caviar de Neuvic a lancé en 2017 un nouveau concept : l'Epicerie. 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'Epicerie, 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.





Depuis 2025 la maison élargie sa gamme d'oeufs de poisson en proposant deux nouveautés :

Œufs de brochets fumés : issus de brochets sauvages pêchés au Canada, se distinguent par leur teinte beige et leur texture délicate. Préparés dans les ateliers de Neuvic, ils bénéficient d'un fumage maîtrisé qui en révèle les notes beurrées et subtilement fumées.

Œufs de corégones : connus en Scandinavie sous le nom de Kalix löjrom, proviennent du Coregonus albula. Triés, lavés et légèrement salés, sans additif ni conservateur, ils offrent une dégustation pure, marquée par la finesse et la légèreté de leur goût.

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.

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 & DISTILLATION

Distillerie de l'òrt située à Montignac-Lascaux elle s'engage dans les défis écologiques et sociaux contemporains : proposer des spiritueux bio et artisanaux dont la qualité gustative est égale à la qualité environnementale.

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 œufs 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.





L'épicerie Périgord

Caviar de Neuvic, enrichit sa gamme épicerie avec de nouvelles créations qui mettent en lumière **les produits du Périgord.** Fidèle à ses valeurs, la maison affirme son attachement à la provenance, à la qualité et au respect des savoir-faire locaux.



Pâté de campagne à la truffe noire

Pâté de porc associant goût local et truffe Tuber aestivum, préparé selon une fabrication artisanale locale, pour un équilibre de saveurs fidèle aux traditions régionales.

Pâté neuvicois : Allie une terrine de porc parfumée au Cognac et un insert de 25% de bloc de foie gras de canard. Réalisé à partir de matières premières du Sud-Ouest, sans colorant ni conservateur, il reflète l'authenticité du terroir local.





Foie gras de canard entier du Périgord : canards élevés en plein air et nourris 100 % naturellement, transformés à proximité de Neuvic. Certifié IGP Périgord, il respecte un cahier des charges strict sur l'alimentation, la densité et le savoir-faire de transformation, garantissant un produit tracé et représentatif du terroir.





Ces nouveautés reflètent l'approche de Caviar de Neuvic, fondée sur l'excellence, l'innovation et le respect. En travaillant en étroite collaboration avec des producteurs locaux ou des partenaires de longue date, l'entreprise valorise les savoir-faire artisanaux et les richesses du Périgord, tout en garantissant des produits tracés, certifiés et durables.

Laurent Deverlanges précise :

« Chaque création traduit notre engagement pour le terroir et pour une gastronomie responsable. Nous collaborons avec des producteurs locaux et des partenaires de longue date pour proposer des produits authentiques, certifiés et élaborés dans le respect de l'environnement et des cycles naturels. »

La gamme Cinco Jotas

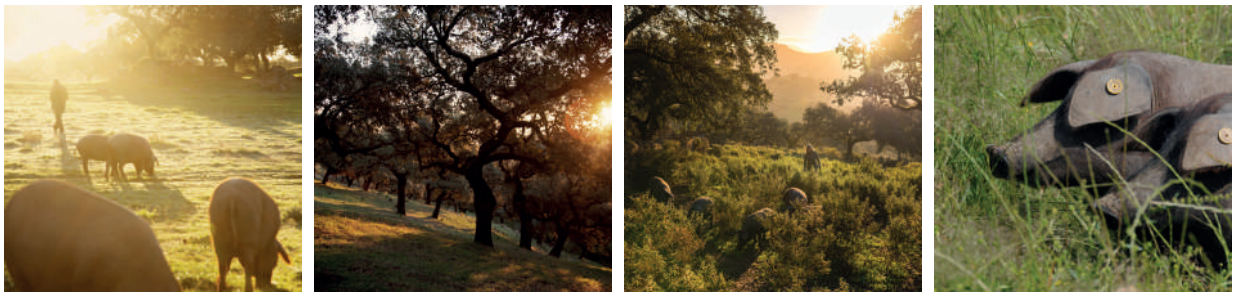
En 2026, Caviar de Neuvic enrichit son épicerie avec une sélection de produits de la Maison espagnole **Cinco Jotas**, fondée en **1879 à Jabugo, en Andalousie**. Spécialiste du **jambon de Bellota 100 % ibérique**, la Maison perpétue depuis plus de 145 ans un savoir-faire fondé sur le respect de l'animal, de son environnement et du temps nécessaire à l'affinage.



Un élevage en liberté au coeur de la dehesa

Dans la Sierra de Aracena, **les porcs 100 % ibériques sont élevés en liberté** au sein de la dehesa, un écosystème naturel composé de pâturages et de chênes. Chaque animal dispose de plus de **deux hectares** pour évoluer librement.

Pendant la Montanera, période essentielle de leur élevage, les porcs parcourent jusqu'à **14 kilomètres par jour** et se nourrissent notamment de glands, consommant jusqu'à **10 kg quotidiennement**. Cette alimentation participe au développement du persillage et des caractéristiques aromatiques de leur chair.



Un affinage traditionnel de trois à cinq ans

Après une sélection rigoureuse, les jambons sont affinés pendant **trois à cinq ans dans les caves naturelles centenaires de Jabugo**. Le microclimat et la microflore de ces caves accompagnent progressivement leur maturation, sous la surveillance des **maîtres jambonniers**.

Ce long processus permet de développer une chair finement persillée, à la texture fondante et aux arômes persistants, marqués notamment par des notes de fruits secs et de noisette.

Cette attention portée à l'élevage, au savoir-faire artisanal et au temps nécessaire à la maturation fait écho aux **valeurs** de Caviar de Neuvic.

La sélection Cinco Jotas chez Caviar de Neuvic

La gamme se compose de quatre spécialités de Bellota 100 % ibérique, proposées dans différents formats :

- **Jambon** : avec os, désossé, tranché ou en lingot.
- **Paleta** : avec os ou tranchée.
- **Lomo** : tranché.
- **Presa** : tranchée.

Des **coffrets découverte et coffrets de jambon tranché** complètent cette sélection.

L'épicerie Truffe

Toujours à l'affût de projets susceptibles de développer l'entreprise et répondant à ses valeurs (excellence, respect, innovation) Laurent Deverlanges développe depuis deux ans une activité de négoce et production de truffes qui écoule déjà près de 8 tonnes de melanosporum, vendues sous les marques Henras, Maison Gaillard et Truffes & Co.



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'Apisphère 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 à la truffe 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.







En 2025, trois nouvelles références s'ajouent à la gamme truffe : **Le carpaccio à la truffe d'été, La tartufata à la truffe d'été et le pâté de campagne à la truffe noire.**



Le carpaccio à la truffe d'été

Associe huile d'olive extra vierge, sel et arôme naturel de truffe blanche. Élaboré avec le partenaire Henras, maison spécialiste de la truffe depuis deux siècles, il se présente finement tranché pour préserver l'intégrité du parfum.

Sauce Périgueux

4 % de truffe noire du Périgord (Tuber Melanosporum). Préparée selon une recette traditionnelle, elle met en valeur le savoir-faire périgourdin. Elle accompagne à merveille un tournedos.

La tartufata à la truffe d'été

Marie champignons de Paris, olives noires et herbes aromatiques, relevés par 5 % de truffe. Sa texture onctueuse et ses arômes boisés rappellent la cuisine familiale 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. Il s'étend sur quelque 30 hectares, entre la rivière Isle et une forêt centenaire, sur un site classé Natura 2000



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 2026.

Visite Découverte	Visite initiation	Visite Master Class
INITIEZ-VOUS	**ÉDUQUEZ-VOUS**	**ÉMERVEILLEZ-VOUS**
Après la visite du Domaine, vous dégusterez : – Beurre de caviar – Rillettes d'esturgeon – Caviar Baeri Signature – Coupe de vin pétillant	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	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
21€	39€	79€

Visite Master Couple

Après la visite du Domaine, profitez d'une dégustation pour deux personnes comprenant du caviar Baeri, du caviar Oscietre, des blinis, de la crème fraîche et une coupe de champagne par personne.

185€

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.

8

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 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.



BORDEAUX


PARIS

Le Comptoir Bordelais – Passage Sarget

Le Comptoir Bordelais - Passage Sarget, sur la rive gauche de la Garonne, au coeur du triangle d'or dans un passage couvert du XIXè 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 30 euros par personne, un déjeuner complet est proposé chaque midi.

Pour les amateurs de caviar, la Maison propose également un Menu Caviar en 7 temps, imaginé par son chef autour d'une boîte de 250 g de Caviar Baeri Signature, au tarif de 250 € TTC par personne (minimum 2 personnes).

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi, uniquement sur réservation. Les menus, conçus par le chef, évoluent 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

9

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

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 23 500 abonnés
Facebook @caviardeneuvic avec 10 000 abonnés
LinkedIn @Caviar de Neuvic avec 7 500 abonnés
YouTube @caviardeneuvic24 avec 133,4 K vues
Pinterest @caviar_deneuvic avec 1012 photos
GoogleMyBusiness - 680 avis et une note de 4,6/5
Tripadvisor - 406 avis et une note de 4,7/5

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/6cl3Uzm8l1

Audace
un podcast
CAVIAR DE NEUVIC


SIGNATURE
CAVIAR
DE NEUVIC
BAERI

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

CAVIAR
DE NEUVIC

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