

Le Caviariste lance une chasse au caviar dans le Paris romantique pour la Saint-Valentin

Que serait la vie sans un petit grain de folie ? Se faire plaisir, oser et s'ouvrir à de nouvelles expériences, c'est donner plus de saveurs et de reliefs à son existence.

En gastronomie, pourquoi ne pas se laisser tenter par... du caviar ? Avec [Le Caviariste](#), il est désormais accessible à tous, en toute simplicité, pour un dîner aux chandelles, un pique-nique improvisé en amoureux ou un petit brunch gourmand avec l'élue(e) de son cœur.

Vous en doutez encore ? Alors participez à la chasse au trésor organisée par la start-up dans le Paris romantique à l'occasion de la Saint-Valentin... plusieurs duos de boîtes de caviar Osciètre (2 x 20g) sont à gagner !



LE CAVIARISTE

Qui trouvera le caviar ? C'est parti pour une chasse au trésor du 10 au 14 février !

Ambassadeur d'une vision épicurienne de la vie, Le Caviariste casse les codes snobs, pompeux et ringards qui entourent le caviar. Le caviar "pas pour moi", "qui coûte un bras", "réservé aux initiés" ? Fin ! Désormais, le caviar n'est plus tabou et s'ouvre à tous !

Pour le faire savoir, la jeune marque n'hésite pas à sortir des sentiers battus en organisant des événements fun et ludiques autour du caviar.

En amont de la Saint-Valentin, Le Caviariste lance ainsi une chasse au caviar visuelle alliant virtuel et réel dans le Paris romantique, et invite les couples parisiens à se lancer sur les traces de ses petits grains convoités.

Toute la journée, du 10 au 14 février, des indices sous forme d'images seront distribués régulièrement sur le compte Instagram [@lecaviariste](#). Pour chaque lieu dévoilé, le premier couple à se rendre sur place gagnera un duo de boîtes de caviar Osciètre (2x 20g).



C'est le cadeau parfait pour une dégustation en amoureux, sur place ou au chaud à la maison.

Les réfractaires à la Saint-Valentin sont aussi les bienvenus à participer en couple. Cette formidable aventure a été conçue comme une découverte ou une redécouverte des lieux magiques ou iconoclastes de Paris. Idéal pour s'amuser et pour s'évader en ce morne début de février !

Guillaume Rigal, qui a lancé Le Caviariste en 2018, souligne :

C'est lors d'un de nos shoots photo au Palais Royal qu'a germé l'idée de réveiller cette Saint-Valentin : inviter les amoureux de la capitale à se promener dans des lieux originaux, magiques et beaux qu'en tant que Parisien on tend à ignorer et abandonner aux touristes. Et il y aura aussi quelques pépites moins connues.

Christophe Cham, directeur de la création associé, est à l'unisson :

Je trouve que la chasse au trésor est l'ingrédient parfait pour mettre un peu de piment dans une relation et sortir du train-train ou du sacro-saint dîner aux chandelles du 14 février. Et puis, le caviar a ce côté magique qui nous met des étoiles dans les yeux.

Une douzaine de lieux seront dévoilés à quelques heures d'intervalle à partir du Dimanche 10 avec des vignettes postées sur Instagram... Et Le Caviariste réserve quelques surprises qui seront annoncées au fur et à mesure.



Guillaume Rigal et Christophe Cham

Le caviar : le cadeau star des gastronomes

Le Caviariste décomplexé le caviar et rompt avec les codes désuets des maisons traditionnelles.



Il est temps de tordre le cou aux idées reçues : non, le caviar n'est pas réservé à une élite. Contrairement à l'époque du caviar sauvage, les volumes et les prix sont stables. Sa qualité est aussi exceptionnelle et constante grâce à des élevages pratiqués dans les règles de l'art en Bulgarie, en Pologne, en Chine et en France.

Avec la Saint-Valentin qui approche à grands pas, Le Caviariste propose une sélection d'idées cadeaux à s'offrir entre gastronomes.

Des produits abordables à moins de 100€

- Duo de verrines d'Osciète (2x20g - 79€) - notamment pour ceux qui ne pourraient pas participer / gagner la chasse au trésor.
- Boite de 50g de Baerii ou d'Osciète (69 et 98€)
- Coffret Découverte (98€)
- Et pour la flambe / impressionner / se faire un gros plaisir / expérience culinaire : 50g Beluga (208€)

Les abonnements

Il existe deux formules d'abonnements au trimestre sans engagement :

- Abonnement Le Club : Recevez chaque mois un bon d'achat pour commander 50g de caviar Baerii ou Schrenckii. Tarif : 207 €
- Abonnement Le Cercle : recevez chaque mois un bon d'achat à utiliser quand vous le souhaitez pour commander 125g de caviar Baerii ou Schrenckii. Tarif : 375 €

Les coffrets

- Coffret découverte (98 €) : une initiation aux plaisirs du caviar avec 3 boîtes de 20g (caviar Baerii, caviar Osciète et caviar Schrenka)
- Coffret connaisseur (245 €) : un trio de boites de 50g de caviar Baerii, Osciète et Schrenka



Caviar à la royale

Le Caviariste, le caviar 100% décomplexé

Avec Le Caviariste, le caviar s'apprécie en toute simplicité, n'importe où et n'importe quand ! Il vous accompagne plutôt qu'il ne vous oblige...

Ce produit d'exception n'est plus l'apanage de quelques happy fews : il faut savoir par exemple que les best-sellers de la marque : le coffret découverte (3 boîtes de 20g de différents caviars) et 50g d'osciètre, sont vendues seulement 98€, livraison comprise... Et ces caviars, très agréables en bouche, sont d'une grande qualité.



Chez Le Caviariste, commander et savourer devient un jeu d'enfant : la commande est effectuée en ligne en quelques clics, la livraison est expédiée en Chronopost Fresh (pour des conditions optimales de transport), et l'approvisionnement est totalement transparent (traçabilité, origine). Chaque commande contient un guide de dégustation et une paire de cuillères en bambou pour se lancer.

À propos de Guillaume Rigal, fondateur de Le Caviariste



Ancien d'American Express, Guillaume Rigal a travaillé à New York, à Londres et à Sydney. Il a vécu la bulle internet du début des années 2000 et a officié dans des agences digitales pendant six ans. C'est en conseillant un importateur / distributeur de caviar pendant plusieurs années que ce fan de guitare et de blues se passionne pour ces petits grains de folie.

Las du monde des agences dont il adore le métier, il décide d'utiliser son expertise et ses contacts pour lancer sa marque.

Remarquant qu'autour de lui, les yeux pétillent dès qu'il parle de caviar, qu'il s'agisse de connaisseurs qui se lamentent de ne pas en déguster plus souvent, ou de néophytes intrigués, Guillaume fonde la start-up Le Caviariste, une boutique de caviar en ligne épurée au modèle innovant (livraison toujours comprise, abonnements), qui rompt délibérément avec les codes des maisons traditionnelles.

Pour en savoir plus

Le guide du caviar par Le Caviariste

<https://app.box.com/s/b4u1npim9pl81e1srq5r7kzqqtpmjmy2>

Site web : <https://www.lecaviariste.com>

Facebook : <https://facebook.com/lecaviariste>

Instagram : <http://instagram.com/lecaviariste>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/lecaviariste>

Contact Presse

Guillaume Rigal

E-mail : guillaume@lecaviariste.com

Tél. : 06 78 60 17 87