



LE CAVIARISTE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Caviariste : les rebelles de l'épicerie de luxe
vous abonnent au caviar et au champagne

Le Caviariste, la startup qui bouscule les idées reçues autour du caviar, souffle sa première bougie. À cette occasion, elle étend son concept novateur d'abonnement : ses abonnés pouvaient déguster tous les mois un caviar d'exception ; ils peuvent désormais également choisir un produit prestigieux, renouvelé chaque mois - champagne, cognac, etc.

Un joli cadeau de Noël ou d'anniversaire pour les gourmets et pour tous ceux qui souhaitent découvrir l'univers fascinant du caviar !



Un abonnement GOURMAND

Le service d'abonnement Le Caviariste permet de découvrir, chaque mois, une boîte de caviar ou un produit prestigieux : mets, vin ou spiritueux. Pour le premier mois de cette nouvelle formule, il propose des champagnes d'exception du groupe Henriot : le Brut Millésime 2008 et la Cuvée Hemera 2005. Les abonnés pourront déguster des caviars et des produits exceptionnels tout en faisant de bonnes affaires, et profiter de 10 à 20 % de remise toute l'année sur la boutique Le Caviariste.

Ce système a également pour avantage de permettre à chacun de déguster du caviar régulièrement sans flamber, selon son budget, avec deux niveaux d'abonnement. « C'est un très beau produit à s'offrir pour que ce soit Noël tous les mois. C'est également une excellente idée de cadeau pour un papa ou une maman qui a déjà tout ! », explique Guillaume Rigal, fondateur, Le Caviariste.

Les abonnements sont mensuels, avec un engagement de 3 mois ; après ce délai, ils peuvent être mis en pause ou résiliés tout simplement. Il suffit de se connecter à son compte abonné pour préciser son choix en début de mois. La livraison Chronopost Fresh est comprise dans l'abonnement.



Focus sur les abonnements LE CAVIARISTE

-
- LE CLUB (79 € par mois)

Choix d'une boîte de 50g de caviar (Baerii de Pologne, Schrenka de Chine, Osciètre de Pologne) ou produit du mois (champagne Henriot Brut Millesime 2008 en décembre).

-
- LE CERCLE (179 € / MOIS)

Choix d'une boîte de 125g de caviar (Baerii de Pologne, Schrenka de Chine, Osciètre de Pologne), ou d'une boîte de 50g de caviar Beluga ou produit du mois (champagne Henriot Cuvée Hemera 2005 en décembre).

« Avec son service d'abonnement, le Caviariste se donne pour ambition de délivrer l'exceptionnel tous les mois. »

GUILLAUME RIGAL, FONDATEUR, LE CAVIARISTE

Une startup qui bouleverse les codes DES MAISONS TRADITIONNELLES

Le Caviariste est unique dans le paysage des maisons de caviar. Elle est la seule à proposer une telle sélection de produits d'exception en abonnement, et a souhaité doubler ces expériences « à la maison » par des découvertes réelles : documentaires, voyages, et dégustations en personne.

« Aujourd'hui, en tant que consommateurs, nous sommes en quête d'authenticité. Nous voulons savoir comment sont élaborés les produits que nous dégustons, aller à la rencontre de ceux et celles qui les produisent, découvrir les terroirs et les savoir-faire. Avec Le Caviariste, nous souhaitons partager ces histoires, et embarquer nos membres dans l'aventure. »

GUILLAUME RIGAL

La startup tient par ailleurs à offrir un excellent rapport qualité-prix : « Pour le caviar, on peut trouver des offres éphémères à prix cassé sur le web, surtout en période de Noël, mais elles sont généralement proposées par des canaux à éviter absolument pour ce type de produit. », précise Guillaume.

Quant au discours sur le caviar, Le Caviariste brise avec l'univers feutré, les clichés pompeux et la tradition du secret en souhaitant éduquer sur le produit, raconter son histoire, et mettre en avant ses aspects plaisir et découverte.



Les projets du Caviariste POUR 2020

Avec les fêtes de fin d'année, Le Caviariste compte attirer de nouveaux membres et continuer de proposer du caviar d'exception aux meilleurs prix. Et l'accent sera mis sur la recherche d'autres produits de prestige : des champagnes, du cognac, du chablis grand cru, mais aussi des produits de terroirs peu distribués.

Guillaume Rigal envisage également de créer un média ; Le Caviariste proposera un reportage par mois sur le producteur du produit du mois, pour partir à la découverte des gens, des terroirs, et des moyens et techniques de production. Il prévoit, enfin, d'organiser des voyages en groupe pour ses membres, qui pourront ainsi déguster et découvrir par eux-mêmes caviars, vins et autre découvertes gastronomiques, accompagnés par les spécialistes de Le Caviariste.



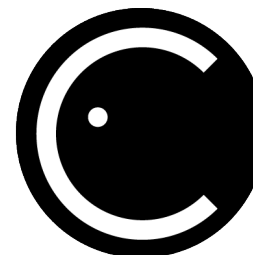
À propos de Guillaume Rigal, FONDATEUR, LE CAVIARISTE

Guillaume Rigal a un parcours international : cet ancien d'American Express 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.

Il tombe amoureux du caviar en conseillant, pendant plusieurs années, un importateur et distributeur de caviar. Charmé par ces « petits grains de folie », il remarque que lorsqu'il en parle autour de lui, les yeux de ses interlocuteurs se mettent aussitôt à pétiller, qu'il s'agisse de néophytes intrigués, ou de connaisseurs qui regrettent de ne pas en déguster plus souvent.

Ce grand fan de guitare et de blues décide alors de quitter le monde des agences et de mettre à profit son expérience et ses contacts pour créer sa propre marque, forcément un peu rock'n'roll. Il fonde la start-up Le Caviariste, une boutique de caviar en ligne au look épuré et au ton très direct, qui rompt délibérément avec les codes du secteur.

Fort de son expertise du luxe, du service client et de l'abonnement acquise chez American Express, il imagine un modèle innovant : un service d'abonnement, livraison comprise, permettant de vivre tout simplement à la maison des expériences exceptionnelles.





LE CAVIARISTE

POUR EN SAVOIR PLUS

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

 <https://facebook.com/lecaviariste>

 <https://instagram.com/lecaviariste>

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

Visuels : <https://app.box.com/s/irtxqab2olbn3h0dgfwmmattrl66s2khe>

CONTACT PRESSE

Guillaume Rigal

Email : guillaume@lecaviariste.com

Téléphone : 06 78 60 17 87