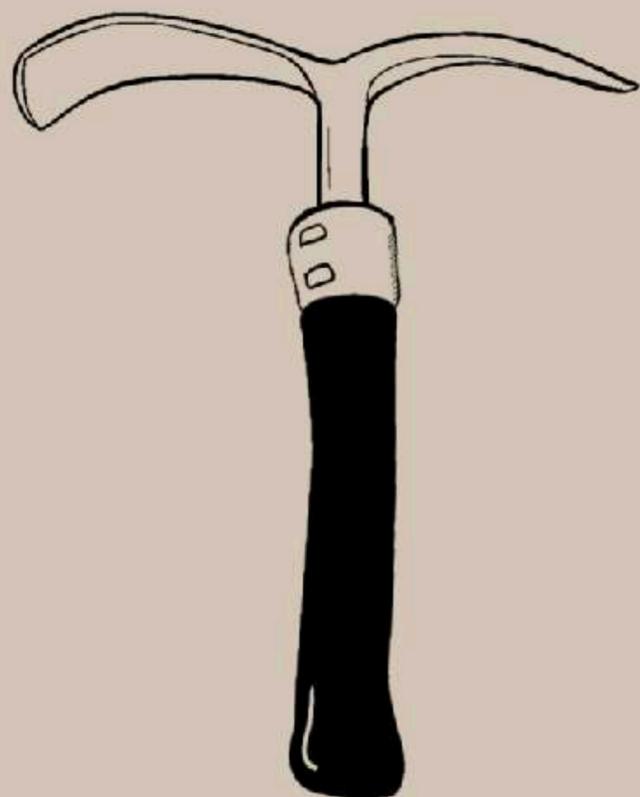


LES CAVEURS

100 % TRUFFE



Contact : Sophie LANGER

06 83 96 20 84 - sophie@lescaveurs.com

<https://lescaveurs.com>

1112 chemin de Saint-Esprit 83300 DRAGUIGNAN

DOSSIER DE PRÉSENTATION

LES EXPERIENCES 100% TRUFFES FRAÎCHES FRANÇAISES





SOMMAIRE

LES CAVEURS

NOTRE HISTOIRE

NOS ENGAGEMENTS

POURQUOI OFFRIR UNE TRUFFE FRAÎCHE ?

NOS EXPÉRIENCES

LE COFFRET RÂPE TA TRUFFE

LE COFFRET CAVE TA TRUFFE

LES COFFRETS INVITE BACCHUS





LES  CAVEURS
100 % TRUFFE

Un caveur., c'est le nom qu'on
donne à celui qui trouve
les truffes.

Nous avons fondé LES CAVEURS avec pour idéal de redonner à ceux qui aiment la truffe le goût de ses terroirs loin des arômes artificiels. C'est pour cette raison que nous nous revendiquons 100% truffes.

Nous sommes partis du constat qu'au début du siècle, on produisait en France 100 fois plus de truffes que maintenant. Notre démarche est humble, nous souhaitons apprendre, comprendre et partager en allant à la rencontre des trufficulteurs français et en soutenant leurs activités.

Christoph, Pierre et Sophie



NOTRE HISTOIRE

2015

La rencontre

Au départ, il y a trois voisins épicuriens et gastronomes, parisiens d'adoption devenus amis.

2016

La passion

Il y a aussi la passion du produit nourrie par leurs parcours et leur style de vie entre bonnes tables parisiennes et attachement partagé au terroir varois.

2017

La plaisir

Il y a également et de manière plus large la conscience du plaisir que procurent les bons produits et l'envie de partager ce plaisir.

2020

La truffière

Puis s'affirment le goût du challenge et l'appétit pour la nouveauté. Des parcours professionnels complémentaires et la volonté d'innover. Alors on se lance et on achète des arbres.

2021

La naissance des caveurs

Et enfin, on s'ouvre aux autres avec pour priorité : le respect et la mise en valeur des terroirs trufficoles français et le goût du partage.



NOS ENGAGEMENTS



LES CAVEURS, ce n'est pas un énième site marchand dédié à la truffe. Nous avons choisi un positionnement exclusivement concentré sur la truffe fraîche française de premier choix. Dans nos produits, vous ne trouverez jamais d'arômes quels qu'ils soient.

Pour assurer la traçabilité de nos truffes, nous pratiquons une transparence totale. Chez nous, toutes les truffes sont numérotées. Vous saurez où, quand et par qui a été cavée votre truffe.

Parce que chaque terroir produit des truffes aux qualités organoleptiques spécifiques, nous désirons vous faire découvrir qu'une truffe n'est pas l'autre. Ainsi, l'un de nos objectifs est de démystifier l'image de la truffe. Notre souhait est que chacun puisse partager des moments véritables autour du champignon préféré des gourmets.

Notre engagement va au-delà d'une passion pour le goût du produit et des expériences qu'on a conçues et imaginées pour vous. Dans un souci de valorisation de l'héritage trufficole français, nous avons fait le choix de consacrer une partie de nos bénéfices à la plantation de jeunes arbres.



POURQUOI OFFRIR UNE TRUFFE FRAÎCHE ?

C'est un cadeau d'entreprise original !

c'est l'assurance d'être dans la tête de vos clients dans un moment important de leurs vies. Fêtes de fin d'année, anniversaires sont des moments privilégiés pour chacun. Offrez quelque chose de différent, quelque chose qui marque !

Une super idée dans la sphère privée...

Nous avons particulièrement pensé aux hommes pour lesquels il est si souvent difficile de trouver une idée au moment des fêtes ou des anniversaires. Entre le t-shirt qu'ils ne mettront jamais, les flacons de parfums qui s'alignent dans la salle de bain et une cave à vin plus que garnie. Offrez un présent qui sort de l'ordinaire !

Evidemment c'est aussi une expérience qui ravira tous les fins gourmets à tous âges et de tous sexes.

Mais aussi parce que trop de gens qui disent ne pas aimer la truffe n'ont goûté que des arômes et n'en n'ont jamais mangé de fraîche. Il est grand temps d'inverser la tendance !



TRUFFES FRAÎCHES FRANÇAISES



NOS EXPÉRIENCES

Toutes nos expériences comprennent une truffe fraîche tuber melanosporum et sont pensées pour des repas complets pour 2 convives (40g), 4 convives (80g) ou 6 convives (120g)

RÂPE TA TRUFFE

Expérience complète comprenant une truffe fraîche tuber Melanosporum, Le petit Livre 100% truffe et une râpe à truffe. Emballée sous vide, la truffe se conserve une dizaine de jours au réfrigérateur

CAVE TA TRUFFE

Offrez la liberté de recevoir une truffe à la date souhaitée. Dans le coffret, la truffe est remplacée par une carte qui permet à la personne qui la reçoit de choisir sur notre site l'adresse et la date de livraison qui lui conviennent

INVITE BACCHUS

Dégustez votre truffe avec une bouteille de Pinot noir ou de Gevrey Chambertin 1er cru CUVÉE LES CAVEURS produit par Pierre dans son vignoble en Bourgogne. Ces coffrets sont disponibles en CAVE TA TRUFFE ou en RÂPE TA TRUFFE.



LE COFFRET RÂPE TA TRUFFE

Le coffret RÂPE TA TRUFFE se décline en trois tailles de truffes : la truffe pour 2 (40g min), la truffe pour 4 (80g min) la truffe pour 6 (120g min).

Il comprend :

- Une truffe fraîche française entière tuber melanosporum,
- Une mandoline LES CAVEURS
- LE PETIT LIVRE 100% TRUFFE

Afin de garantir la traçabilité des truffes chaque bocal comporte une étiquette qualité qui indique :

- Le numéro de la truffe, la date à laquelle elle a été cavée (c'est à dire récoltée) , le nom du trufficulteur, le lieu où se trouve sa truffière.

Provenance : Provence Alpes Côte d'Azur et Occitanie (Var, Vaucluse, Gard, Alpes Maritimes)

Période de disponibilité (cavage) : mi-novembre à mi-mars

Conservation : 10 jours en bas du réfrigérateur dans son bocal

Conditionnement : sous-vide dans un bocal hermétique, sur un lit de riz (non destiné à la consommation) + Bloc Thermos et isotherme.

Délais de livraison : au moment de passer la commande il est possible de choisir dans le calendrier la date de livraison souhaitée parmi celles proposées afin de garantir la fraîcheur du produit. En saison les délais minimum sont de 48h à 72h jours ouvrés.

Dimensions du coffret : 18 x 15,5 x 12,5



LE COFFRET CAVE TA TRUFFE

Le concept CAVE TA TRUFFE POUR comprend :

- Une carte “cave ta truffe” dans le bocal LES CAVEURS.
- La notice qui explique comment programmer la livraison de la truffe fraîche
- Une mandoline LES CAVEURS
- LE PETIT LIVRE 100% TRUFFE

Comment ça marche ?

- La personne qui offre choisit la quantité pour 2 (40g mini), pour 4 (80g mini) ou pour 6 (120g mini). La truffe est remplacée par une carte comprenant un numéro et un code pin unique. Il est possible de joindre une carte message ainsi que son logo si il s'agit d'une entreprise.
- La personne qui reçoit la carte se rend directement sur la page, lescaveurs.com/je-cave-ma-truffe ou flashe le QR code.
- Elle entre le numéro et le pin et peut choisir la date à laquelle elle souhaite recevoir la truffe. La carte est valable un an.
- La truffe fraîche est expédiée sous-vide dans un bocal hermétique, sur un lit de riz (non destiné à la consommation) + Bloc Thermos et isotherme.

Afin de garantir la traçabilité des truffes chaque bocal comporte une étiquette qualité qui indique :

- Le numéro de la truffe, la date à laquelle elle a été cavée, le nom du trufficulteur, le lieu où se trouve sa truffière.

Provenance : Provence Alpes Côte d'Azur et Occitanie (Var, Vaucluse, Gard, Alpes Maritimes)

Période de disponibilité des truffes fraîches : mi-novembre à mi-mars pour la Tuber Melanosporum. Mi-mai à mi-août Tuber Aestivum (truffe d'été) quantités doublées

Conservation : 10 jours en bas du réfrigérateur dans son bocal

Délais de livraison de la truffe fraîche : En saison les délais minimum sont de 48h à 72h jours ouvrés.

Dimensions du coffret : 18 x 15,5 x 12,5



LE COFFRET INVITE BACCHUS EN PINOT NOIR

Le coffret INVITE BACCHUS EN PINOT NOIR est disponible en version RÂPE TA TRUFFE ou CAVE TA TRUFFE.

Il se décline en trois tailles de truffes pour 2 (40g min), 4 (80g min) ou 6 (120g min) et comprend :

- Une bouteille de Pinot Noir Maison Pierre Brisset
- Une mandoline LES CAVEURS
- LE PETIT LIVRE 100% TRUFFE
- Soit Une carte "CAVE TA TRUFFE" dans le bocal LES CAVEURS et sa notice (elle offre la liberté de commander une truffe sur le site à la date souhaitée)
- Soit une expérience "RÂPE TA TRUFFE" avec une truffe fraîche française entière tuber melanosporum

Le vin

Un pinot noir à la robe au carmin profond typé « Côte de Nuits » et au nez délicat de petits fruits noirs. Les papilles se régaleront à la première gorgée de son goût franc de cerise noir juteuse. On y décèle le goût plus profond et terrien des bourgognes bien nés dans la Côte de Nuits.

Coup de coeur de la revue les Buvologues 97/100

Nature des sols : argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 40 ans

Vinification et l'élevage : Vendanges manuelles et égrappage total.

Elevage en fûts pendant 12 mois avec 25% de fûts neufs.

Appellation : AOC Bourgogne

Couleur : Rouge

Cépage : 100% Pinot Noir

Degré : 14%

Bouteille : 75 cl

A consommer de préférence : entre 2021 et 2026

A servir à : 16°C – 18°C

Dimensions du coffret : 32,7 x 28 x 12,6



LE COFFRET INVITE BACCHUS EN GEVREY CHAMBERTIN

Le coffret INVITE BACCHUS EN PINOT NOIR est disponible en version RÂPE TA TRUFFE ou CAVE TA TRUFFE.

Il se décline en trois tailles de truffes pour 2 (40g min), 4 (80g min) ou 6 (120g min) et comprend :

- Une bouteille de Pinot Noir Maison Pierre Brisset
- Une mandoline LES CAVEURS
- LE PETIT LIVRE 100% TRUFFE
- Soit Une carte "CAVE TA TRUFFE" dans le bocal LES CAVEURS et sa notice (elle offre la liberté de commander une truffe sur le site à la date souhaitée)
- Soit une expérience "RÂPE TA TRUFFE" avec une truffe fraîche française entière tuber melanosporum,

LE VIN

Ce Gevrey-Chambertin 1er cru à la robe intense et sombre dégage des arômes complexes de Havanes et de sous-bois mêlés à ceux de fruits noirs gorgée de sucre. Ses tanins délicats sont habillés d'un gras et d'une suavité chaleureuse qui accompagne une persistante longueur en bouche.

Un très grand Gevrey dont la richesse naturelle n'a d'égale que le potentiel de garde d'au moins 15 ans.

Note attribuée par la revue les Buvologues 95/100

Appellation : AOC Gevrey Chambertin Premier Cru

Climat : La Combe aux Moines et Poissenots

Couleur : Rouge

Cépage : 100% Pinot Noir

Degré : 14%

Bouteille : 75cl

A consommer : entre 2022 et 2038

A servir à : 16°C

Dimensions du coffret : 32,7 x 28 x 12,6

