



LANCEMENT DE LA NOUVELLE MARQUE 100% TRUFFE FRAÎCHES FRANÇAISES



C'EST QUOI UN CAVEUR ?

LORSQU'ON SORT UNE TRUFFE DE TERRE ON DIT QU'ON LA CAVE. LES GENS QUI CAVENT DES TRUFFES SONT APPELÉS LES CAVEURS

Nombreux sont ceux qui pensent aimer ou pas la truffe mais n'ont en fait goûté que des produits à base d'arômes artificiels de truffe.

L'idée DES CAVEURS c'est d'évangéliser les personnes qui n'étaient pas habituées à consommer ou à offrir de la truffe fraîche.

C'est aussi d'offrir aux gastronomes amateurs l'assurance d'un produit de première qualité. Dans leur panier vous trouverez exclusivement de la truffe noire française de premier choix.

Chaque truffe est numérotée et sa traçabilité est garantie : vous savez où, par qui et à quelle date votre truffe a été cavée. Chez LES CAVEURS qui est mis en avant ce sont avant tout les qualités des truffes et la richesse des terroirs trufficoles français.



CE QUE PROPOSENT LES CAVEURS DANS LEURS COFFRETS C'EST PLUS QU'UN PRODUIT BRUT. C'EST UNE EXPERIENCE QUI VA AU DELÀ DE LA DÉGUSTATION.

Avec les CAVEURS, on se replonge dans l'origine de la culture de la tuber melanosporum. Les truffes sont expédiées dans des coffrets élégants dont les éléments ont été pensés pour être réutilisables. En plus de la truffe vous découvrirez leur *Petit Livre 100% Truffe* truffé d'anecdotes et de recettes ainsi qu'une mandoline pour râper votre truffe.

Les amateurs de vins n'ont pas été oubliés avec les expériences "Invite Bacchus" comportant une bouteille de Pinot Noir ou de Gevrey Chambertin Cuvée LES CAVEURS de la MAISON PIERRE BRISSET, grands vins de Bourgogne. Les expériences se déclinent en dîners : la truffe pour 2 (40g), la truffe pour 4 (80g), la truffe pour 6 (120g) *en vente sur la boutique en ligne à partir de 125€.*

LE COFFRET CAVE TA TRUFFE, L'INNOVATION QUI GARANTIT LA FRAÎCHEUR

Tous les coffrets permettent de choisir une date de livraison souhaitée. Ainsi, vous pouvez choisir de commander à tout moment et de recevoir votre truffe au moment où vous souhaitez la déguster.

L'expérience "Cave ta truffe », a été imaginée spécifiquement pour ceux qui souhaitent offrir le coffret. La truffe y est remplacée par une carte comportant un numéro unique de truffe et un code Pin. Cette carte permet, à la personne qui a reçu la truffe, de venir choisir sa date de



Coffret Cave Ta Truffe avec Bacchus Gevrey Chambertin cuvée les Caveurs.



À PROPOS DES FONDATEURS ET DE LEURS ENGAGEMENTS

Anciens voisins, ils sont devenus amis à Paris, Sophie est Varoise, Christoph Belge et Pierre Auvergnat. Ils se revendiquent avant tout gastronomes, tombés amoureux de la truffe et du patrimoine agricole français.

"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."

Devenus trufficulteurs dans le Var, avec LES CAVEURS, ils ont choisi de consacrer une partie de leurs bénéfices à soutenir le redéploiement de la trufficulture en France. Cela se matérialise par le don de plants d'arbres truffiers à leurs trufficulteurs partenaires pour qu'ils soient replantés.

Les fondateurs tiennent à ce que la naissance DES CAVEURS soit aussi l'occasion de faire de belles rencontres. Ils ont à cœur de construire des liens solides avec leurs partenaires qui souvent, n'ont pas trouvé la vitrine qui mette en valeur leur travail comme il le mérite. Pour eux, c'est une dimension très importante du projet.



LES CAVEURS
100 % TRUFFE

Contact Presse : Sophie LANGER

06 83 96 20 84 - sophie@lescaveurs.com

<https://lescaveurs.com>

1112 chemin de Saint-Esprit 83300

DRAGUIGNAN