ELD BOUTARGUE

Produits de la mer **Epicerie fine**

soboutargue.com

Contact

Elodie AMSELLEM BAR
(+33) 6 75 56 26 67
soboutargue@gmail.com

L'entreprise

Fondée en 2017 à Cotignac, dans le Var, So'Boutargue est une maison artisanale spécialisée dans la production de boutargue d'exception. Notre production est réalisée dans un laboratoire agréé par les services vétérinaires sous le numéro FR83.046.001CE.

Notre équipe, composée de 9 collaborateurs engagés, inclut une responsable de production ainsi qu'un responsable administratif et commercial, garants de notre exigence de qualité et de service.

En quelques années, nous nous sommes imposés comme une référence incontournable :

- Meilleure Boutargue au Monde (2019)
- Epicure d'Or de l'Épicerie Fine (2024)
- Prix Corporate & Innovation

Notre chiffre d'affaires 2024 s'élève à 850 K€, en forte croissance.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Élodie Amsellem Bar, cheffe d'entreprise engagée et passionnée. À 45 ans, forte d'un parcours en école de commerce et animée depuis toujours par sa passion pour la gastronomie, Élodie incarne l'âme de So'Boutargue. D'origine méditerranéenne, elle cultive depuis l'enfance un amour profond pour la boutargue, ce produit rare et raffiné aux racines ancestrales.

C'est lors de sa seconde grossesse, en 2017, que l'aventure entrepreneuriale prend forme. Poussée par une envie irrésistible de boutargue et un nez affûté de femme enceinte, elle imagine une recette plus douce, moins salée, à la texture moelleuse, qui deviendra la signature de So'Boutargue. L'entreprise naît ainsi en même temps que sa fille Liv, scellant un double projet de vie.

Depuis, Élodie mène avec passion une maison innovante, primée à plusieurs reprises, qui allie tradition, excellence artisanale et créativité. Son ambition : faire rayonner ce trésor de la Méditerranée dans les plus belles assiettes du monde.

TERRITOIRE

Implantée à Cotignac, village emblématique du Haut-Var connu pour son charme provençal et son dynamisme artisanal, So'Boutargue incarne le savoir-faire local et l'innovation culinaire. Notre entreprise valorise les richesses de la Méditerranée en produisant une boutargue artisanale d'exception.

De qualité Prémium, nos boutargues sont lavées et salées à la main puis mises à sécher dans un environnement naturel en Provence verte, loin de toute pollution au milieu des champs d'oliviers et de lavande.

MARCHÉS INTERNATIONAUX

USA, Portugal, Dubaï

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

ELD BOUTARGUE

Produits de la mer **Epicerie fine**

Contact

Elodie AMSELLEM BAR

(+33) 6 75 56 26 67

soboutargue@gmail.com

soboutargue.com

Produits phares

Notre signature : une boutargue affinée et aromatisée, une innovation unique sur le marché. Nous avons été les premiers à développer des recettes originales pour répondre aux attentes des palais les plus exigeants, avec des créations telles que :

- Baie de Timut
- Baie de Batak
- Whisky
- Harissa
- Citron Noir d'Iran
- Gingembre, entre autres

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

La poutargue (ou boutargue) est le «caviar provençal». C'est une conserverie traditionnelle, véritable royaume de la Poutargue. La poutargue est fabriquée à partir des œufs de femelles de mulets (également appelé mujous). On extrait la poche d'œufs en une seule pièce, puis on la nettoie, on la sale et on l'a fait sécher au soleil. Il s'agit d'une Poutargue d'exception. So'Boutargue bénéficie de l'agrément européen ainsi que de l'enregistrement FDA.

NOMBRE DE POINTS DE VENTE

50

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- France (PACA, Paris et région parisienne, Bordeaux, grand est)
- Espagne, Portugal, Etats-Unis, Dubaï

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Aujourd'hui, So'Boutargue est fière de collaborer avec de grands chefs étoilés et des établissements prestigieux, tels que :

- La Grande Épicerie de Paris
- Galeries Lafayette Gourmet

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✔

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR