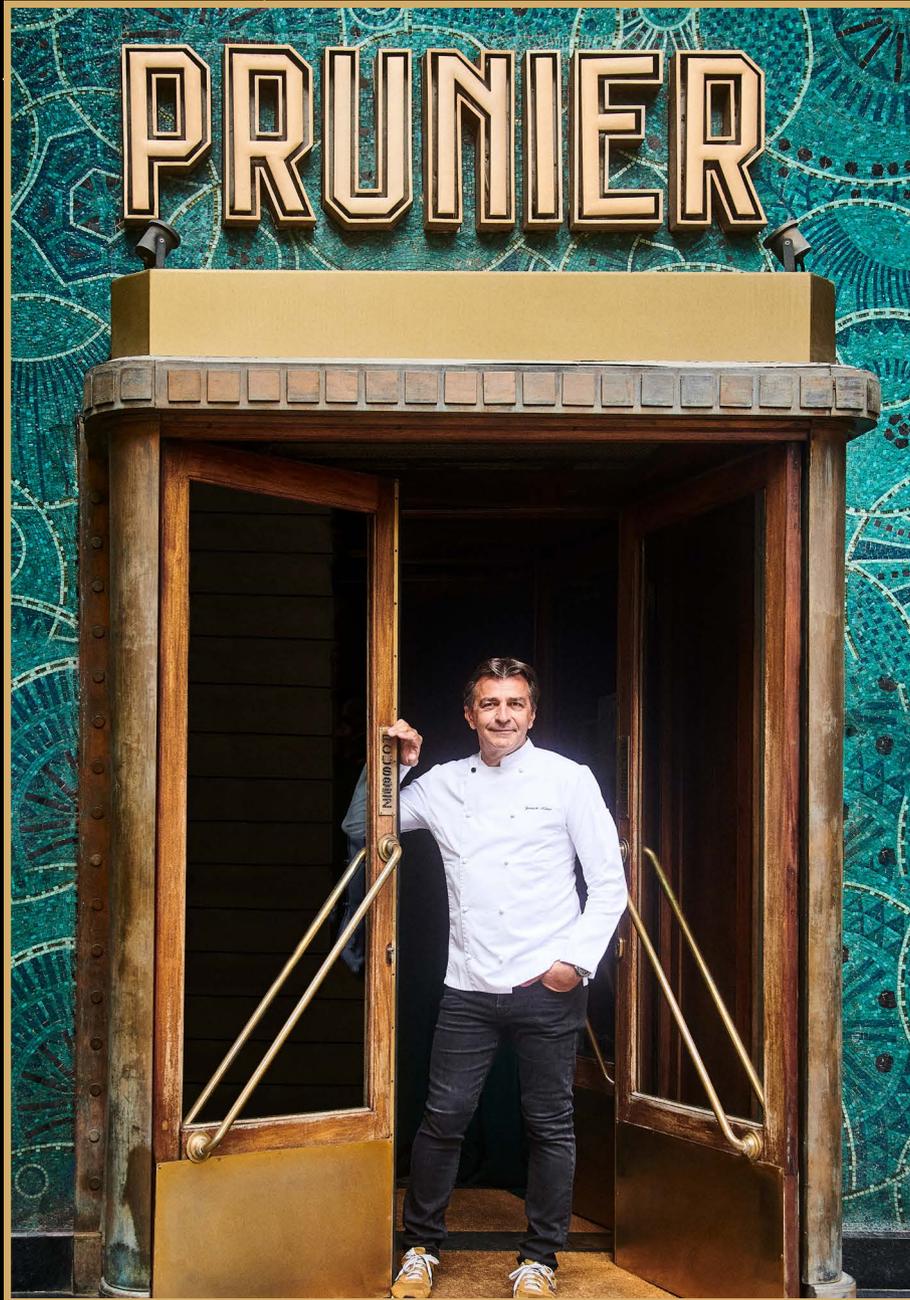


# PRUNIER





## PRUNIER FAIT SON GRAND RETOUR

Avec son nouveau décor Avenue Victor Hugo et sa nouvelle carte signée Yannick Alléno, l'institution mythique du caviar français se réinvente pour fêter ses 150 ans.

### LE MYTHE PRUNIER

#### Le couturier du caviar qui continue de forger sa légende

Les parisiens s'y attablent depuis des décennies. Les voyageurs le nomment prudemment, l'œil brillant, animés par les milles et unes fables qu'on lui prête. Institution au charme inoxydable, Prunier ne fêterait pas ses 150 ans, s'il n'avait pas réussi à les traverser avec autant de panache. Porté par des propriétaires visionnaires et une foule d'habités légendaires.

C'est d'abord Alfred Prunier qui inaugure à Paris un premier restaurant rue d'Antin en 1872. Il bouscule les codes de la gastronomie française, les visiteurs y découvrent alors la joie du bar à huîtres, le Champagne coule à flot et les crustacés défilent dans les assiettes. Le succès est immédiat. Saga familiale, c'est ensuite son fils Emile Prunier qui réussit le tour de force d'en faire l'épicentre du caviar à travers le monde : seul importateur de caviar russe en 1918, il développe sa propre production en 1921 de caviar sauvage en Aquitaine, le Tout-Paris et l'aristocratie moscovite s'y précipitent, et l'on y croise Oscar Wilde, Marcel Proust, Ernest Hemingway ou encore Francis Scott Fitzgerald qui songe, face à la salle Art Déco,

aux élégantes manières de son magnifique Gatsby. Visionnaire, Emile Prunier démocratise la livraison de poissons et crustacés frais, en proposant les meilleurs spécimens venus de la mer.

En 1993, la Maison inaugure la toute première ferme d'esturgeon au monde en Aquitaine. Grand habitué des lieux, Pierre Bergé, à la tête d'Yves Saint Laurent, acquiert la Maison en 2000. Il y insuffle son esprit résolument artistique, y organisant des after party de défilés d'anthologie, tandis que le créateur dessine des séries limitées de boîtes de caviar aussi désirables qu'iconiques. En 2004, la Maison s'associe à Caviar House et poursuit son développement international, proposant au monde entier l'Art du Caviar français.

Cette année 2022, ce lieu iconique de la gastronomie parisienne gagne en cuisine le chef Yannick Alléno et réveille son décor Art déco, inscrit au registre des monuments historiques, de l'Avenue Victor Hugo. Le mythe se poursuit.

## DIVIN CAVIAR

### L'or noir au cœur du nouveau menu signé Yannick Alléno

Icône de la gastronomie française fine, le chef triplement étoilé Yannick Alléno devient, cette rentrée 2022, le nouvel ambassadeur de la Maison Prunier. Et pour réveiller la carte de ce palais des palais, le chef n'hésite pas à décliner les grands classiques de la Maison, en autant de recettes contemporaines, capables d'aimer les palais exigeants et chatouiller les Madeleines de Proust. Au cœur de la nouvelle carte, le caviar, dûment produit par la Maison dans sa Manufacture d'esturgeons à quelques encablures de Saint-Emilion, se décline sous toutes les formes.

Tous deux soucieux de développer une gastronomie responsable et respectueuse de l'environnement, le chef et la Maison respectent les saisons tout en faisant voyager les papilles. Armés de petites cuillères en nacres, les visiteurs ont le choix de les plonger dans une myriade de variétés de caviars : le Prunier Saint-James rond aux grains soyeux, le Prunier Malossol dont l'intensité des notes salées perdurent en bouche ou encore ses Oscietres avec le Prunier noir et le

Prunier Héritage, à déguster purs ou lovés sur des blinis moelleux Maison comme l'aimait Yves Saint Laurent.

Autre incontournable de la maison, le légendaire œuf Christian Dior, délicatement posé sur une gelée fine et coiffé de caviar, parade au menu aux côtés d'huîtres au lait d'amande à l'aneth, de homard grillé, de fettucine alle vongole, de saumon en gelée de Chardonnay ou encore de bar de ligne et de sole Meunière.

Comme au début du siècle, tous ces mets délicats, pourront être disponibles en take away, si une furieuse envie de caviar pointe inopinément son nez. Last but not least, le chariot de desserts qui réveille les souvenirs gourmands de l'enfance où se laisse tenter par un Napoléon en mille-feuille, un éclair au chocolat grand cru, une glace crémeuse recouverte de chouquettes et de fruits rouges, un chou à la vanille ou encore une ribambelle de petites tartes. Le choix devient vite cornélien.





### Le chef Yannick Alléno en quelques mots...

A la tête de la direction culinaire du Pavillon Ledoyen depuis 2014, Yannick Alléno y a inauguré trois restaurants iconiques à Paris. Sa table gastronomique éponyme, auréolée de trois étoiles, installée dans le salon Byzance, le délicat bar à sushis L'Abysses et Pavillon, comptoir gastronomique tourné vers le jardin.

Avant-garde à la minutie culinaire magistrale, il ne cesse de réinventer les codes traditionnels de la cuisine française à travers ses recettes innovantes qui accordent une place particulière aux sauces et aux bons produits du terroir sourcés et magnifiés.





## PRUNIER EST UNE FÊTE

### La culture festive de Paris à trouver son nouveau QG

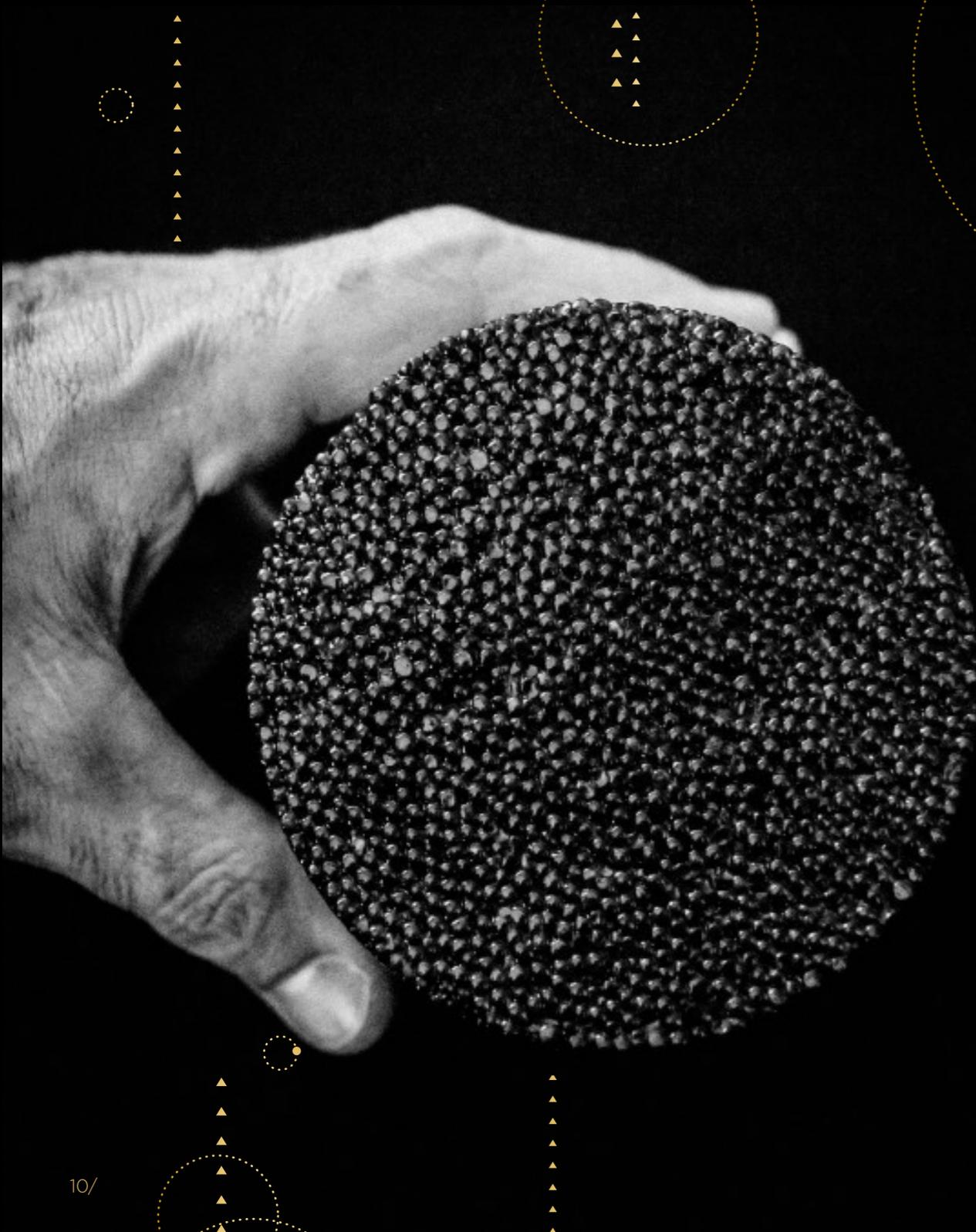
Inscrit au titre des monuments historiques, le superbe restaurant Prunier de l'Avenue Victor Hugo vient d'être revampé par l'architecte d'intérieur Alexandra P, épaulée par les Studios Gohard et L'atelier du Mur.

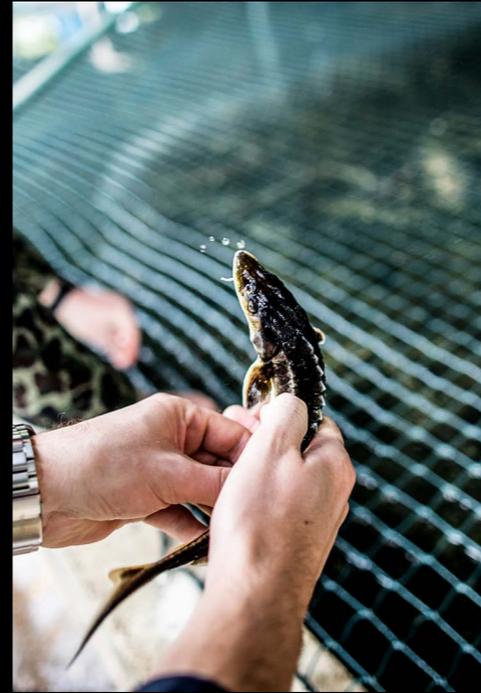
Forts d'un savoir-faire artisanal de haut vol, ces deux maisons qui flirtent avec les métiers d'art, y ravivent les mouleurs, les fresques Art Déco, les tissus précieux signés Pierre Frey...

A la place des salons d'antan qui ont vu défiler les plus grands artistes du siècle dernier, l'étage gagne de nouvelles teintes subtiles. Témoin feutré de déjeuners et de dîners entre intimes, le lieu se privatise selon les envies. A la croisée du triangle d'or, ce renouveau décor donne une furieuse envie de retrouver cette institution parisienne. Parce que déguster du caviar est toujours une perspective réjouissante, l'ambiance du lieu se veut plus légère.

Que l'on souhaite profiter du banc d'écailler pour un déjeuner de famille joyeux, siroter du Champagne, en dégustant des blinis au caviar lors d'un premier rendez-vous prometteur, dîners en bonne compagnie, à l'étage, à deux pas de la faune mode qui trinque au début de la Fashion Week...

Ce phœnix qui souffle ses 150 bougies se veut encore et toujours le nid éclatant des âmes artistiques, des écrivains, d'une nouvelle génération dans la lumière et des globe-trotteurs aguerris de passage à Paris.





**UN PIONNIER DU CAVIAR FRANÇAIS**  
**Des fermes d'esturgeons en Aquitaine**  
**qui font rayonner le savoir-faire français à travers le monde**

Prunier a toujours su habilement se réinventer tout en respectant et valorisant sa nature environnante. Déjà en 1924, Emile Prunier réalise l'importance de soutenir une pêche d'esturgeons durable et responsable. Alertant les autorités françaises, plusieurs décrets sont signés en 1924, 1925 et 1927 pour la réguler et protéger ainsi les espèces. C'est toujours dans cette démarche et ce même respect de la faune et de la flore, que la Manufacture Prunier continue de produire aujourd'hui ses caviars.

Inaugurant une des toutes premières fermes d'élevage au monde en 1993. Les esturgeons y vivent dans des grands bassins en plein air. Fruit d'un travail exigeant et précis, il faut compter 8 à 10 ans, avant de pouvoir déterminer si les œufs sont conformes aux hauts standards de la Maison. Vendu à travers le monde, le caviar Prunier est devenu une référence absolue. Que l'on retrouve sur les plus belles tables de la Suisse au Japon en passant par l'Allemagne et l'Angleterre.





**PRUNIER**  
PARIS

**Info Lecteurs : [www.prunier.com](http://www.prunier.com) | [@caviar\\_prunier](https://twitter.com/caviar_prunier)**

Contact presse : Caroline Coppinger | [caroline@dlx.co](mailto:caroline@dlx.co) | 06 50 78 04 28