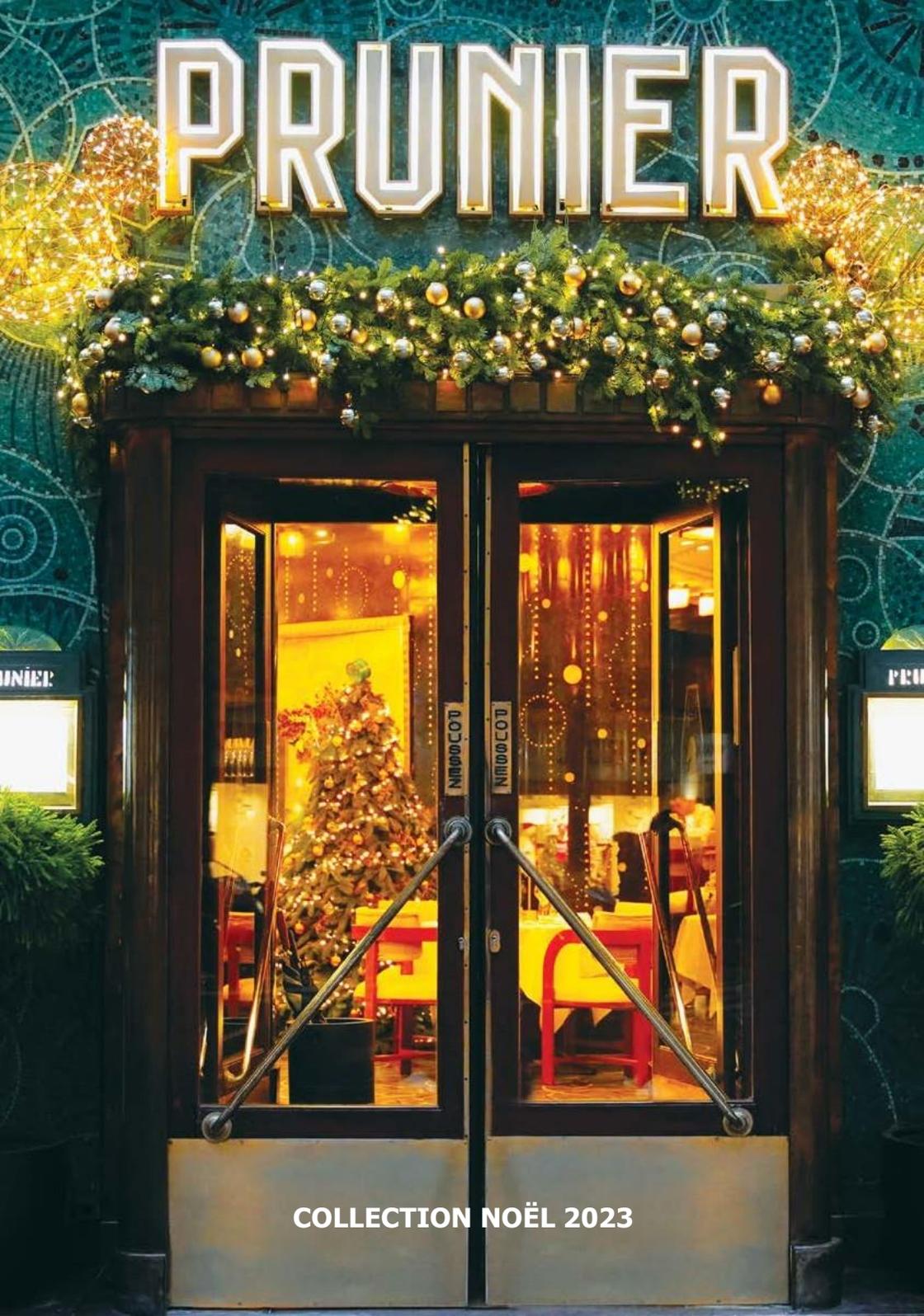


PRUNIER



COLLECTION NOËL 2023



PRUNIER
PARIS

PAR YANNICK ALLÉNO

**Un nouveau caviar en édition limitée,
un coffret prestigieux,
des master classes dédiées au caviar,
un livre signé Yannick Alléno, ...**

**Le restaurant Prunier Paris,
avenue Victor Hugo fête ses cent ans !**

Ce restaurant légendaire, avant-gardiste même, fait son grand retour dans la cour des Grands à l'occasion de son centième anniversaire. Avec le renfort remarqué du Chef Yannick Alléno appuyant un superbe livre, des master classes, un nouveau caviar en édition limitée, un coffret prestigieux, l'institution parisienne n'oublie pas non plus qu'elle dispose d'un des plus beaux décors art déco de Paris tout en cultivant son atout majeur: rester ce qu'elle a toujours été, le premier producteur national de caviar avec la fierté de faire vibrer une économie locale...

PRUNIER PARIS



NOUVEAU, LE CAVIAR MADAME PRUNIER

On pensait le registre des caviars immuable, et pourtant la Manufacture Prunier en Dordogne, va marquer les esprits en cette rentrée avec une édition limitée (de novembre à février) saisissante de fraîcheur tel qu'Emile Prunier le concevait, il y a cent ans. Fruit d'une sélection unique de grains issus de l'espèce d'esturgeons *Acipenser Baerii*, il offre un visuel de grains contrastés -on pourrait parler de mosaïque ou de bulles de champagne- au service d'une attaque franche et d'une complexité de saveurs, distinction incontournable des caviars Prunier. Très faiblement salé et préparé seulement quelques jours avant la dégustation, ce caviar frais vient compléter la gamme des caviars maturés Prunier, le temps de Noël. C'est un clin d'œil aux premiers caviars français en 1921 préparés par Prunier, créateur de la filière française. Ce caviar souhaite célébrer et rendre hommage aux femmes qui ont fait la saga de Prunier : Catherine (épouse d'Alfred) et sa petite fille, Simone Barnagaud-Prunier. Celle-ci reprendra les rênes de la Maison à seulement 22 ans en 1925 au décès de son père, Emile. Elle ouvrira le premier restaurant à l'étranger, à Londres.

À partir de 90 € les 30 g

Disponible en boutique dès le 2 novembre.

RARETÉ, UN COFFRET PRESTIGIEUX ÉMILE

Pour célébrer ce moment unique, la Maison Prunier a demandé à un artisan graveur et bijoutier, de réaliser des coffrets éclatants en alliage de zinc et de cuivre recouverts d'une feuille d'or de 24 carats. Ils seront proposés en série exclusive contenant 250 grammes du précieux caviar Madame Prunier et préfigure une nouvelle collection de coffrets 100 ans aux couleurs de Prunier Victor Hugo.

Tarif sur-mesure selon la sélection personnalisée

Disponible en pré-commande dès à présent.

PRUNIER PARIS

LES MASTER CLASSES

Ce seront les premières de la Maison en la matière avec chaque samedi matin, une grande présentation des différents caviars de la maison Prunier. Elles promettent une plongée dans le monde extraordinaire du caviar et de l'esturgeon. Elles seront éclairées par la présence d'un expert Prunier et accompagnées par un pairing Champagne sélectionné par le sommelier de la Maison.

À partir de 90 € / personne

Depuis le 9 septembre et sur réservation directement au restaurant :
01 44 17 35 85.

LE LIVRE « PRUNIER PAR YANNICK ALLÉNO » AUX ÉDITIONS GLÉNAT

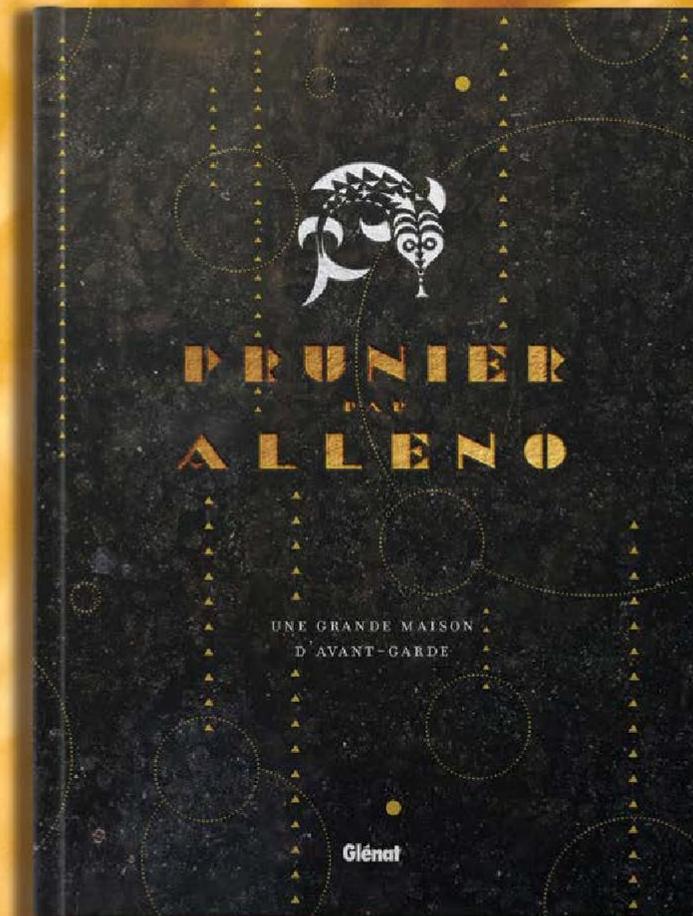
Ce livre évoque avec panache et élégance, le parcours unique de Prunier, ainsi que sa rencontre avec le chef multi-étoilé Yannick Alléno. Ce dernier partage avec Prunier sa passion pour le caviar français et exerce avec générosité novatrice dans une série de recettes inédites mettant en valeur le thème central de Prunier « Tout ce qui vient de la Mer ».

Avec des photos de Nicolas Lobbestaël, Anja Milenkovic, des textes de Patricia Khenouna, journaliste et autrice, des recettes de Yannick Alléno, cet ouvrage de 240 pages est édité par Glénat (groupe Hachette).

Prix public : 60 €

À paraître le 8 novembre.

PRUNIER PARIS





PRUNIER MAISON AVANT-GARDISTE DE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE.

Lorsqu'Emile Prunier inaugure son chef-d'œuvre, le restaurant Prunier Traktir (rebaptisé Victor Hugo par la suite), il pressent qu'en plaçant la barre aussi haut avec une prouesse artistique et technique, il lance son restaurant dans une accélération spectaculaire.

Très vite, le Tout Paris, les grands aristocrates russes, Oscar Wilde, Ernest Hemingway (« Paris est une fête ») consacrent la maison Prunier. Elle inspire Marcel Proust dans la Recherche du Temps Perdu : « *Oh ! des huîtres, j'en ai si envie [...] elle les aurait meilleures chez Prunier* ». F. Scott Fitzgerald vient y puiser l'inspiration pour Gatsby le Magnifique. Coco Chanel, Jean Cocteau... Prunier fait partie du circuit magique passant de la Tour d'Argent, à Maxim's, Lasserre... Marilyn Monroe et Yves Montand (1960) réussissent à s'y retrouver discrètement pendant une dizaine de jours...

Mais déjà Prunier était dans cette accélération, poussé par sa propre audace et le sens des affaires, se prend au jeu de l'innovation. Cela commença dès 1872, avec le père d'Emile, Alfred Prunier. Il lance le premier bar à huîtres et le premier écailler de l'histoire. Trois ans plus tard, Prunier est la première maison française à importer du caviar russe à Paris. Dans cette même dynamique, Alfred Prunier, 150 ans avant l'accélération de la livraison, propose aux parisiens huîtres et poissons frais à domicile ainsi que dans de nombreux hôtels et restaurants, puis dans toute l'Europe. 600 coursiers (« canaques »), livrent tout Paris à pied et à vélo. En 1900, Prunier étonne encore en servant désormais le vin et le champagne au verre : c'est le premier « bar de dégustation ». Par la suite, Émile Prunier dispose de ses propres chalutiers et parcs à huîtres : un véritable empire de « tout ce qui vient de la mer ». En 1918, la maison Prunier est alors l'interlocuteur naturel et légitime pour la distribution du caviar russe. Elle en décroche l'exclusivité. Pressentant les aléas de la conjoncture, prudente et visionnaire, elle passe même à la vitesse supérieure : elle innove et crée la première production nationale de caviar français à partir d'esturgeons sauvages pêchés sur nos côtes et dans nos rivières (Gironde et Dordogne). Le village de Saint-Seurin d'Uzet voit sa vie transformer, il abrite aujourd'hui le musée du caviar – Prunier.

L'ouverture en 1924 de Prunier, avenue Victor Hugo, est un véritable choc. Émile Prunier, aux commandes depuis la mort de son père Alfred, déjoue tous les critères des établissements de l'époque. Il y a bien sûr la partie restaurant, mais elle est entièrement dédiée aux produits de la mer. Surprise aussi, il y a un bar à champagne, un banc d'écailler, une poissonnerie et un espace traiteur baptisé « On prendra » !

Émile Prunier en observateur concerné pense alors à une pêche plus respectueuse et responsable. Il intervient auprès des autorités pour protéger les esturgeons et obtient en ce sens des décrets en 1924, 1925, 1927.

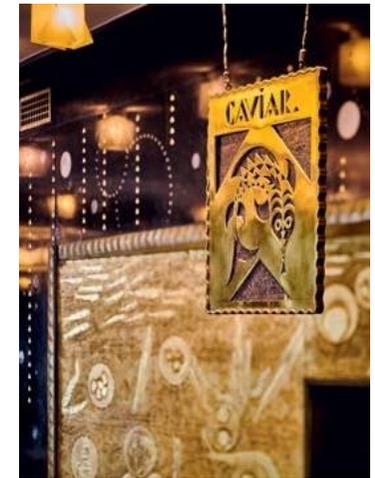
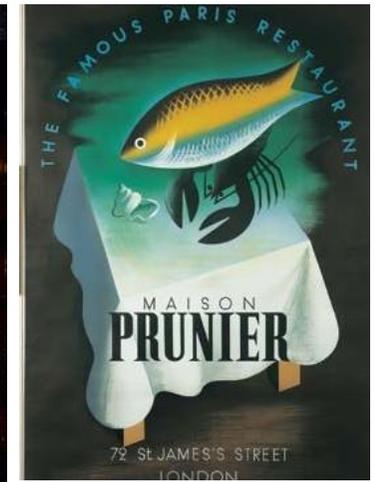
Simone Prunier ouvre le restaurant Prunier à Londres rue Saint James. Le caviar Prunier du même nom est alors créé pour les Anglais. Il sera servi au couronnement du roi et de la reine. La maison rayonne à l'international.

Les années passent, mais la maison n'a pas renoncé à sa philosophie puisqu'en 1990, puisque Prunier crée en France l'une des premières ferme d'élevage d'esturgeons au monde et devient le porte étendard du caviar français. En 1997, Pierre Bergé alors Président d'Yves Saint Laurent Couture entre au capital de la Manufacture puis rachète le restaurant Prunier Victor Hugo en 2000 qu'il a fait protéger au titre des monuments historiques.

UN DES PLUS BEAUX DÉCORS DE PARIS, UNE FOLIE RETENUE

Il fut un temps où les décors foisonnaient et consacraient le bonheur d'aller au restaurant. Rien n'était trop beau : moulures, fresques au plafond, verrière... Voilà pourquoi le restaurant Prunier reste un des plus beaux lieux de Paris, dans un style Art déco magnifique, stoïque dans ses géométries et superbe dans ces ondulations. Les plus grandes signatures se sont presque données rendez-vous. Louis-Hippolyte Bouleau, consacré pour son intervention à l'annexe du Bon Marché (actuelle Grande Epicerie). La façade est attribuée au mosaïste Auguste Labouret alors que les jeux de bronze et or animent le marbre noir sont l'œuvre d'Alexey Brodovitch, futur (et mythique) directeur artistique de Harper's Bazaar de 1934 à 1958. Que ce soit Cassandre pour l'affiche Prunier Londres à Jacques Grange pour la décoration du salon, Izba jonglant avec les inspirations russes (Yvan Bilibine, peintre, décorateur de théâtre) et japonaises (mouvement Hokusai). Prunier, c'est aussi ce que l'on ne voit pas : 400 mètres carrés de cuisines et de réserves pour ce restaurant qui était capable de « sortir » 1200 repas par jour.

PRUNIER PARIS



PRUNIER



PRUNIER PARIS

PAR YANNICK ALLÉNO

LES ACTEURS

Yannick Alléno, l'icône de la gastronomie française

En signant la carte de Prunier Victor Hugo, Yannick Alléno contribue à mettre valeur le savoir-faire français d'exception qui lui tient tant à cœur. Dans cette adresse mythique, la force de création du Chef se mêle au puissant héritage de la maison, pour faire (re)naître des recettes iconiques. A l'instar de l'Œuf Christian Dior, né lors d'un dîner entre Pierre Bergé, Yves Saint Laurent et le célèbre couturier. A travers ses recettes, Yannick Alléno propose une nouvelle interprétation du caviar français qui s'inscrit dès lors dans une cuisine moderne.

Chef deux fois trois étoiles, à l'Alléno Paris au Pavillon Ledoyen et au 1947 Cheval Blanc Courchevel, Yannick Alléno cumule 15 étoiles au Guide MICHELIN dans l'ensemble de ses restaurants. Inspiré par le travail d'Auguste Escoffier, il redonne à la sauce toutes ses lettres de noblesse, créant des sauces comme on crée des parfums grâce aux procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration. Il parvient alors à tisser entre les produits un tout nouveau dialogue, parce que « la sauce est le verbe de la cuisine française ».

PRUNIER PARIS



Olivier Cabarrot,
CEO Groupe Prunier

Olivier Cabarrot est un homme aux parcours variés et atypiques qui a su se démarquer dans divers domaines.

Il a d'abord excellé en tant que sportif de haut niveau et international de rugby, tout en lançant la première régie publicitaire indépendante dans le club de « US Colomiers ». Après avoir mis un terme à sa carrière sportive, il choisit d'explorer de nouveaux horizons et travaille pendant une décennie dans les médias au sein du Groupe Lagardère. Cette expérience lui donne l'occasion d'acquérir des compétences solides et une précieuse expertise dans l'industrie médiatique.

Par la suite, il poursuit sa carrière en tant que Directeur Général en rejoignant les marques renommées telles que Liberto et Chevignon, où il travaille pendant neuf ans. Son expertise dans le secteur de la mode lui permet alors de contribuer au succès de ces deux marques emblématiques.

Passionné par la gastronomie et le fine food, Olivier Cabarrot a ensuite consacré six années de sa vie à la prestigieuse Maison Pierre Hermé Paris en tant que Président Directeur Général. Sous sa direction, il mettra en valeur l'excellence culinaire du chef et contribuera au rayonnement de cette enseigne à travers le monde entier.

En février 2023 il prend les rênes du groupe Caviar House & Prunier au poste de Président Directeur Général. Sa vision stratégique et son savoir-faire guident l'entreprise vers de nouveaux sommets dans le domaine du caviar et des produits de la mer. Plus récemment, il est nommé Président Directeur Général du groupe Prunier, suite à la fusion avec Caviar de Neuvic.

Le parcours d'Olivier Cabarrot reflète un esprit d'entreprendre, une passion pour l'excellence et une capacité à se distinguer dans des domaines variés. Son expérience dans le sport, les médias, la mode et la gastronomie fait de lui un leader accompli, capable de relever les défis les plus ambitieux.

PRUNIER PARIS



Laurent Sabeau,
fondateur de la Manufacture Prunier,
pionnier du caviar français d'élevage

La Manufacture Prunier est située en Aquitaine dans un écosystème unique, au cœur de plusieurs hectares de nature préservée. La qualité d'un élevage est signée, entre autres, par la nature des eaux de source. Celles-ci, sont issues du Massif Central et des Pyrénées, d'où un environnement unique. À la tête de la Manufacture Prunier, un passionné, Laurent Sabeau, pionnier de l'élevage d'esturgeons en France depuis 1990 devenu aujourd'hui expert mondialement reconnu. Fondateur de la Manufacture Prunier, Laurent, son épouse et son équipe ont appris à maîtriser le comportement des esturgeons depuis l'écloserie, l'évolution du milieu naturel pour adapter quotidiennement leurs pratiques qui garantissent une croissance douce des esturgeons pendant 8 à 14 ans et un élevage respectueux de leur environnement. Les caviars sont ensuite préparés à quelques mètres des bassins selon les meilleures méthodes traditionnelles iraniennes, sous le regard attentif des Maîtres assembleurs de la Maison puis jalousement maturés à Prunier Manufacture dans leur Boîte origine.



Julie Pobel,
directrice de Prunier

Ingénieure passée auprès des plus belles filières de la gastronomie française et membre de la Team France pour le Bocuse d'Or, Julie Pobel souhaite s'appuyer sur l'héritage de Prunier pour contribuer à son développement, une entreprise au rayonnement international synonyme d'élégance à la française : « *C'est une institution depuis 150 ans, et nous nous devons de poursuivre cette mission lancée par la famille fondatrice visionnaire. Nous sommes le porte-étendard du caviar français d'exception et grâce au renfort de Yannick Alléno aux commandes de notre restaurant légendaire, nous avons une très belle chance de poursuivre le mythe.* »

PRUNIER PARIS



LE GROUPE PRUNIER, nouveau leader du caviar français

L'ambition du Groupe, né de la fusion de Caviar House & Prunier et des caviars de Neuvic, est de favoriser le rayonnement de la gastronomie française dans le monde au travers de ses caviars de qualité supérieure et de ses poissons fumés d'exception, grâce à leur savoir-faire historique depuis 1872 et à une expertise inégalée. Cette opération a donné naissance au numéro 1 français de la production de caviar avec le potentiel de devenir un leader mondial.

Il réunit quatre maisons

Prunier 1872

Première Maison à produire du caviar français dès 1921 et à le distribuer dans ses propres restaurants à Paris en circuit-court. Le seul éleveur et producteur de caviar au monde avec 150 ans d'expérience : c'est La référence mondiale du caviar français d'exception dans 40 pays.

Balik 1978

Seule manufacture au monde à maîtriser le procédé de fumaison du saumon selon la tradition Russe des Tsars (qui prit fin en 1918). Située au cœur de la Suisse dans une ferme de 300 ans, son fumoir fut conçu en 1978 par Israël Kaplan, dernier détenteur de la tradition.

Caviar House 1950

Référence mondiale dans le négoce international de caviar. Premier négociant de caviar iranien dans l'histoire et une maison reconnue mondialement pour ses Seafood bars dans les aéroports, sa sélection innovante de caviar et d'épicerie de luxe.

Neuvic 2011

Caviar contemporain et engagé, Caviar de Neuvic est la première société à mission de Dordogne et la seule société proposant du caviar certifié biologique en France. Pour faire découvrir son savoir-faire engagé, le domaine accueille plus de 10.000 visiteurs chaque année, particuliers comme professionnels.

PRUNIER PARIS

PRUNIER PARIS PRATIQUE

Où trouver les caviars Prunier

Prunier par Yannick Alléno - Restaurant et boutique
16, avenue Victor-Hugo, 75116 Paris. Tél. 01 44 17 35 85.

Fermé le dimanche après-midi et le lundi

Prunier Madeleine - Boutique
15, place de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. 01 47 42 98 91.

Fermé le Dimanche.

Prunier Boutique
Aéroport Paris Charles de Gaulle Terminaux 1 et 2

Et aussi dans les boutiques Caviar House
à Genève • Zurich • Ebersol • Cologne • Hambourg
Londres • Hong Kong • Tokyo

Le brunch de Prunier, le dimanche dès 12 heures.

Concentrés et attentifs aux moindre détails
nos chefs régalent vos papilles avec les différents comptoirs à discrétion :
comptoir sucré, comptoir de salades de saison ou
encore comptoir Traktir avec son bar à huîtres, son saumon unique et ses caviars
en direct de la Manufacture Prunier.

Le service à table est dédié à la découverte des plats imaginés
par le Chef Yannick Alléno.

A partir de 12h le dimanche exclusivement, 98 € /pers.

Événements privés

Prunier par Yannick Alléno - 16, avenue Victor Hugo, 75116 Paris
Vous souhaitez privatiser tout ou partie de Prunier Victor Hugo,
contactez-nous pour recevoir toutes les informations utiles
et préparer ensemble votre offre sur-mesure
Sarah Duplan : sarah.duplan@prunier.com. +33 7 68 97 79 76

PRUNIER PARIS





PRUNIER

PARIS

PAR YANNICK ALLÉNO

