



LE FABULEUX NOËL DE PRUNIER



LE FABULEUX NOËL DE PRUNIER

Avec à l'honneur un caviar subtil, prisé par les connaisseurs, des coffrets gastronomiques réalisés par le chef triplement étoilé Yannick Alléno, un art de la table travaillé... Prunier vous invite à célébrer les fêtes avec panache.

L'OSCIÈTRE PRUNIER, la crème du caviar 100% français s'invite sur les tables de fêtes

Afin de plonger les gourmets dans la féerie des célébrations hivernales, la maison Prunier présente L'Osciètre. Un caviar haut gamme, à la maturation exigeante, dont les notes beurrées et gourmandes ont de quoi apporter un supplément d'âme aux dîners de Noël et du Nouvel An. Caviar fétiche du chef Yannick Alléno, désormais aux commandes du restaurant de l'Avenue Victor Hugo, le chef aux trois étoiles confie à son propos :

“ *L'Osciètre c'est mon caviar de cœur. Dégusté frais, la délicatesse de son grain et ses notes florales, qui s'approchent de la noix, frappent en bouche. C'est un caviar qui s'affirme dans le temps.* ”
Yannick Alléno

Seul restaurant pouvant se targuer de produire lui-même son caviar issu de son propre élevage exclusivement en France, Prunier dévoile, cette saison, 4 recettes d'Osciètre. Réalisées dans le plus grand respect des traditions artisanales russes et iraniennes, mais selon un savoir-faire 100% français, elles ont mis 12 ans à voir le jour. L'élevage patient de ses esturgeons *Acipenser gueldenstaedtii* dans les bassins de Montpon-Ménésterol dans sa Manufacture d'Aquitaine, nécessite des manipulations délicates, un régime

particulier pour ces espèces dont la préparation se fait quelques heures seulement après leur sortie de l'eau. En résulte un quatuor de caviars allant du noir profond au mordoré, brille par ses grains généreux, travaillé puis mûri avec la finesse d'un sel perse spécialement sélectionné. Un processus minutieux qui lui confère une complexité et une diversité gustative rare. Des créations qui tombent à point nommé pour se fondre dans l'esprit enchanteur des fêtes.



OSCIÈTRE PRUNIER



PRUNIER **OSCIÈTRE**

Grand classique de la maison Prunier, ce caviar brun et délicat séduit les palais grâce à ses notes de noisette, enveloppantes et généreuses en bouche.



PRUNIER **OSCIÈTRE NOIR**

Un caviar rare, dont les grains généreux laissent un goût iodé durable en bouche. Paré d'une robe noire profonde, il ne représente que 10% de la production Prunier.



PRUNIER **OSCIÈTRE SUPÉRIEUR**

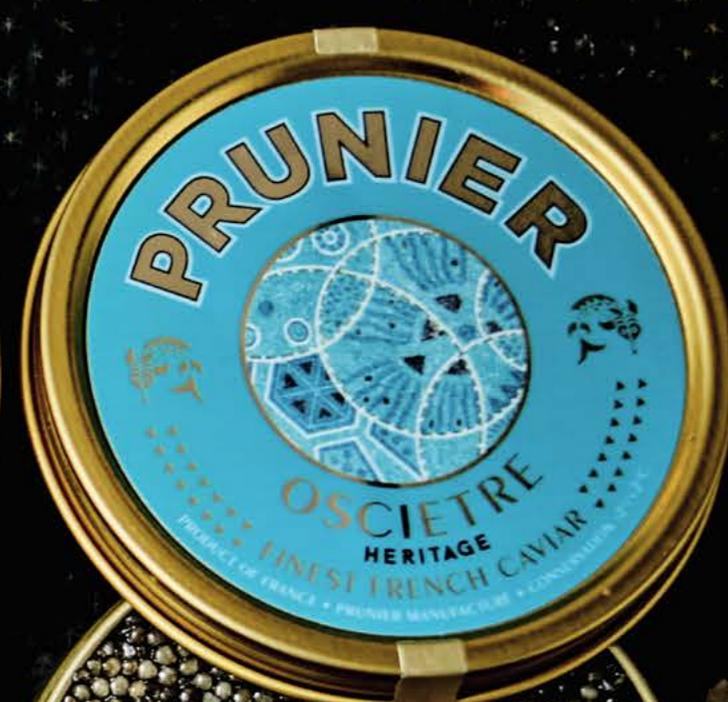
Prisé pour ses notes crémeuses, qui caressent avec persistance les papilles, ce caviar gourmand a la spécificité d'avoir des grains couleur brun-gris clair de lune.



PRUNIER **OSCIÈTRE HERITAGE**

Aussi iconique que rarissime, ce fabuleux caviar est aussi le plus clair de la gamme Oscietre. Mordoré, il ne représente que 1% de la production Prunier et brille par ses grains très généreux au parfum crémeux et complexe.

Chacun est disponible en boîte de 30 g, 50 g, 125 g et 250 g





YANNICK ALLÉNO DÉVOILE 3 MENUS ENCHANTEURS qui subliment le caviar au restaurant Prunier de l'Avenue Victor Hugo

Tout juste nommé à la tête du restaurant Prunier de l'Avenue Victor Hugo, le chef multi-étoilé Yannick Alléno propose, cette saison 2022, trois coffrets de fêtes. A s'offrir ou se faire offrir au cœur de l'adresse historique, dont le décor unique vient d'être revampé.

Le coffret « Déjeuner chez Prunier »

à 68 euros/pers, en 3 services, du mardi au samedi

Le coffret Alfred

à 125 euros/pers, en 4 services, du mardi au samedi

Le coffret Emile

à 190 euros/pers, en 6 services, du mardi au samedi

Chacun de ses coffrets présente plusieurs options complémentaires dont :

- 1 accord mets & vins travaillé par le sommelier de la maison
- 1 préambule avec une dégustation de caviar Prunier



L'ART DU CAVIAR PRUNIER

Aimant le beau comme le bon, Prunier, révèle son présentoir à caviar qui vient compléter son art de vivre. Le caviar est un moment privilégié de joie, de partage et de plaisir au-delà de l'ordinaire. Il se déguste dans son écrin, aux lignes Art déco or et noir, qui le maintient à température polaire et le surélève comme un diamant monté en solitaire.

Réalisé par Jacques Sitoleux, qui a officié durant 30 ans au sein de la Maison Christofle. A découvrir au restaurant de l'Avenue Victor Hugo. **So Chic !**



© Crédits photos : Nicolas Lobbestael
Jean-Claude Armiel



PRUNIER
PARIS

Info Lecteurs : www.prunier.com | [@caviar_prunier](https://twitter.com/caviar_prunier)

Contact presse : Caroline Coppinger | caroline@dlx.co | 06 50 78 04 28