



**P R U N I E R**

P A R I S



**P R U N I E R**  
P A R I S

La référence mondiale du caviar français d'exception dans 40 pays

Le seul éleveur et producteur de caviar au monde avec 150 ans d'histoire

Une maison d'avant-garde de la gastronomie française



**P R U N I E R**  
P A R I S

Masterclass PRUNIER



1872 Prunier invente le bar à huîtres et le service du vin et du champagne au verre.



Prunier est la première maison française à importer du caviar, à livrer poissons et crustacés frais à pieds et vélo, 150 ans avant Deliveroo.



1921 Prunier devient la première Maison à produire du caviar en France, donnant naissance à une nouvelle économie.



1990 Prunier crée en France l'une des premières ferme d'élevages d'esturgeons au monde



PRUNIER  
PARIS

PAR YANNICK ALLÉNO

Une institution  
Parisienne mythique



Une adresse iconique de la scène Parisienne, symbole des années folles et de l'Art déco depuis 1924 et protégée au titre des monuments historiques depuis 1989.

- Prunier inspire Marcel Proust : « Oh ! des huîtres, j'en ai si envie [...] elle les aurait meilleures chez Prunier » - *A la recherche du temps perdu*.
- L'écrivain américain F. Scott Fitzgerald est un client régulier : il s'inspire de l'ambiance pour l'écriture de son livre *Gatsby le Magnifique*.
- Clients célèbres : Oscar Wilde, Ernest Hemingway, Marcel Proust, Christian Dior and Yves Saint Laurent, Coco Chanel et Jean Cocteau, Marilyn Monroe et Yves Montand.



# Caviars Prunier Baeri et Oscière



Tradition

## Histoire

Prunier Tradition a été conçu pour être la référence du caviar français issu du Baerii avec des saveurs iodées et franches, toutes en finesse.

## Arômes et texture

Ses arômes francs et généreux lui confèrent une attaque mesurée avec une certaine longueur qui tire sur la noix. Le grain est délicat..



Saint James

## Histoire

Ce caviar fut introduit en 1935, lors de l'ouverture du Restaurant Prunier de Londres, rue Saint James et fut servi lors du couronnement du Roi.

## Arômes et texture

Attaque généreuse et une superbe longueur en bouche. Il présente un grain soyeux et une texture unique à partir d'un sel extrêmement fin.



Paris

## Histoire

Cette préparation incarne l'art du caviar français de Prunier. En 1921, il était servi frais, 48h après la pêche, au restaurant Prunier.

## Arômes et texture

Légèrement iodé, ce caviar présente une complexité supérieure, un goût frais et une texture unique alliant finesse et onctuosité. Subtil et sensuel.



Oscièrre

## Histoire

Prunier Oscière est la référence du caviar français avec des saveurs iodées et franches, tout en finesse.

## Arômes et texture

Ses arômes francs et lui confèrent une attaque mesurée avec une certaine longueur en bouche qui tire sur la noisette. Le grain est délicat et de couleur brune.



Noir

## Histoire

Ce caviar se distingue par sa couleur noire profonde unique, la préférée des connaisseurs des années folles,

## Arômes et texture

Légèrement iodé, avec une belle longueur en bouche. Grain généreux et soyeux, noir profond. Unique, les grains noirs sont généralement de petits tailles.



Supérieur

## Histoire

Ce caviar, aux grains de couleur brun-gris clair et de texture crémeuse ravira les palais les plus subtils avec une persistance aromatique unique.

## Arômes et texture

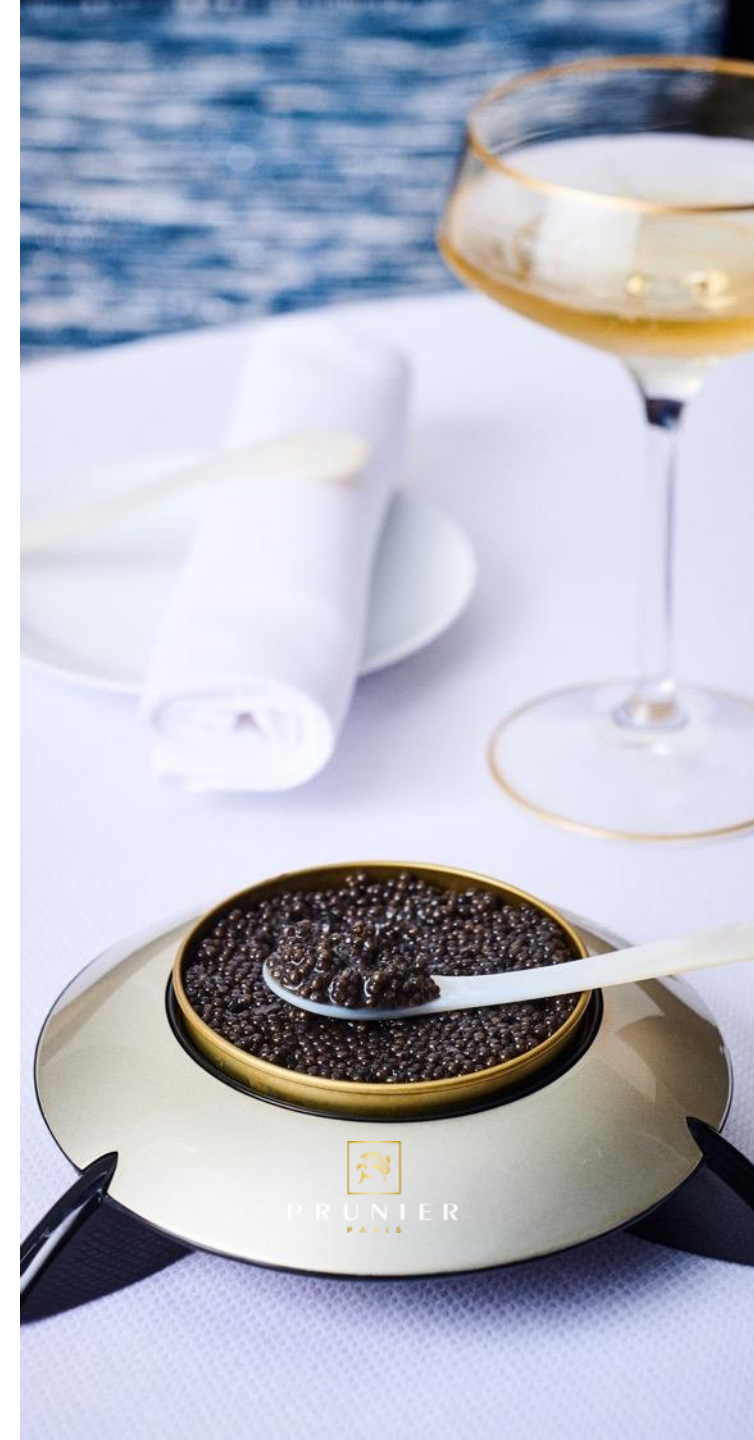
Une douceur unique, une complexité aromatique et une persistance qui se déploie par vagues successives dans le temps.

## MASTERCLASS 2 ou 3 CAVIARS

- Masterclass *Initiation*
- Masterclass *Dégustation*
- Masterclass *Exception*

Les convives seront guidés dans un voyage dans le temps et à travers les sens. Ils seront accompagnés dans une dégustation comparée de plusieurs caviars et leurs spécificités.

Un accord champagne est sélectionné pour chaque caviar par nos sommeliers afin de partager les mêmes valeurs autour du savoir-faire français, d'un travail de précision des terroirs d'exception pour un accord évident avec le caviar.





# MASTERCLASS « INITIATION » 125€ TTC/ Pers.

Nous vous proposons la masterclass « *Initiation* », mettant en lumière nos deux caviars emblématiques provenant de nos esturgeons *Acipenser Baerii* et *Acipenser Gueldenstaedtii*. Afin d'éveiller vos sens et vos papilles, la dégustation se lie à un accord parfait avec des champagnes de la maison Lombard et Lallier.

*Le tout est accompagné de tarama, blinis maison et crème d'Isigny.*



Caviar  
Baerii Tradition



Caviar  
Oscètre Classique



Champagne  
Lombard



Champagne  
Lallier

# MASTERCLASS « DEGUSTATION » 169€ TTC/ Pers.

Nous vous proposons la masterclass « *Dégustation* », mettant en lumière nos deux caviars best-seller. Afin d'éveiller vos sens et vos papilles, la Maison Duval-Leroy présente deux de ses prestigieuses cuvées pour créer un accord parfait.

*Le tout est accompagné de tarama, blinis maison et crème d'Isigny.*



Caviar Baerii  
Saint-James



Caviar Oscietre  
Supérieur



Champagne  
Duval-Leroy Rosé



Champagne  
Duval-Leroy Blanc  
de Blancs

# MASTERCLASS « EXCEPTION » 270€ TTC/ Pers.

Nous vous proposons la masterclass « *Exception* », les maisons Perrier-Jouët et Taittinger accordent leurs cuvées d'exceptions à nos caviars emblématiques et intemporelles ; Baerii Tradition, Saint-James et Osciètre classique.

*Le tout est accompagné de tarama, blinis maison et crème d'Isigny.*



Caviar Baerii  
Tradition



Caviar Osciètre  
Classique



Caviar Baerii  
Saint-James



Champagne  
Perrier-Jouët  
« Grand brut »



Champagne  
Taittinger Prélude

# MASTERCLASS CAVIAR

Déroulement, contenu et budget

## Déroulé - 1h30

- Accueil par nos équipes et visite du restaurant Prunier Victor Hugo
- Mise en bouche et blinis maison
- Masterclass
- Questions et moment d'échange

## Contenu et support

- Introduction : une brève histoire du caviar
- Prunier : l'art du caviar français, secrets de préparation
- L'art de la dégustation : comprendre le caviar, accord avec le champagne
- Origine : savoir décoder la provenance du caviar et son impact
- Questions/réponses, remise du support masterclass (PDF)

## Intervenants

- Ambassadeur caviar Prunier et sommeliers

## Budget (€/pp)

Masterclass 2 caviars *Initiation* : **125€** TTC/ Pers.

Masterclass 2 caviars *Dégustation* : **169€** TTC/ Pers.

Masterclass 3 caviars *Exception* : **270€** TTC/ Pers.







**P R U N I E R**  
P A R I S

Contact  
01 44 17 35 85  
[pruniervictorhugo@prunier.com](mailto:pruniervictorhugo@prunier.com)