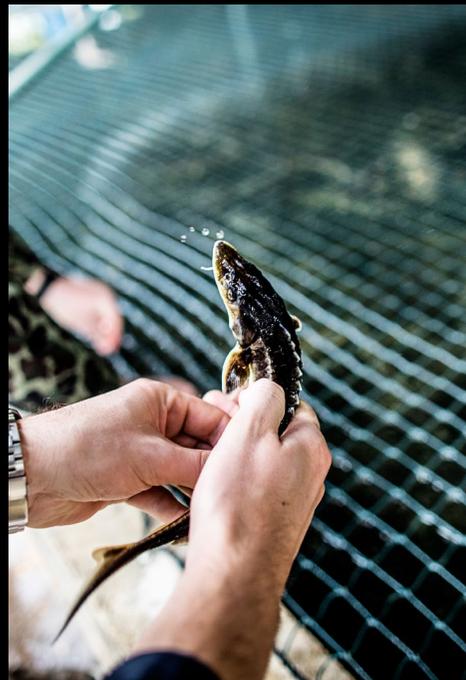




BRUNNEN
MANUFACTURE
CAVIAR
depuis 1872

100% Caviar de Saumon



LA MANUFACTURE PRUNIER

ou la passion du caviar

Au milieu de plusieurs hectares de terres préservés au bord l'Isle, un des affluents de la Dordogne, à Montpon-Ménéstérol près de Bordeaux, la Manufacture Prunier perpétue aujourd'hui son héritage traditionnel en produisant son caviar dans un environnement totalement contrôlé. A l'origine, créée en 1990 par Laurent et Valérie Sabeau, parmi les premiers à tenter l'élevage de l'esturgeon en pisciculture, l'entreprise quelques années plus tard (après l'acquisition par Pierre Bergé et Jean-François Bretelle) devient " Manufacture Prunier ".

Pour obtenir un caviar " parfait ", la Manufacture élève l'Acipenser Baerii, un esturgeon originaire de Sibérie. Comme ses cousins de la mer Caspienne, ce poisson est l'un des plus anciens au monde, il peut atteindre trois mètres de longueur et peser plusieurs centaines de kilos. Il se développe particulièrement bien en captivité et donne son caviar après 8 ans de croissance.

De l'état d'alevins produits dans l'écloserie de Prunier Manufacture jusqu'à la période de frai, les esturgeons sont élevés avec une eau et une nourriture répondant aux meilleurs critères de qualité. Ils sont des milliers à vivre en plein air, dans les vastes bassins de la Manufacture, leur croissance est suivie tout au long de l'année, ils sont l'objet de toutes les attentions pour ne subir aucun stress ou changement dans leur environnement. Lorsque la femelle atteint sa maturité, vers l'âge de huit ans, elle passe une échographie pour vérifier que la taille de ses œufs est bien conforme aux standards Prunier !

Transformer ces œufs en caviar nécessite une minutieuse préparation. Ils sont d'abord lavés avec une eau très pure dans plusieurs bains successifs, puis soigneusement égouttés avant le salage traditionnel, étape primordiale de la production selon un savoir-faire développé il y a 100 ans par la maison Prunier. Car si le sel agit comme un conservateur naturel, il est surtout un formidable exhausteur d'arômes. Avec une variété de procédés de salaison, incluant différents types de sels et de teneurs, les experts de Prunier ont créé une sélection de caviars " sur mesure ", adaptée aux attentes des amateurs les plus exigeants.

Enfin, sans attendre, le caviar est empoté. Loin d'être un simple contenant, la boîte originale (la " slip lid ") joue un rôle essentiel dans sa maturation en lui permettant de " respirer ". C'est de cette manière que le caviar continue d'évoluer en goût et en caractère. A l'instar d'un vin dont l'arôme se construit une fois mis en bouteille, différents attraites et saveurs se développent durant les douze ou quatorze mois qui suivent la mise en boîte au cours desquels le caviar doit être consommé. Il est important de retourner les boîtes régulièrement pour que l'huile contenue dans les œufs d'esturgeon enrobe le caviar de manière homogène.

Grâce à son savoir-faire historique dans le processus de maturation du caviar, Prunier est en mesure de garantir le goût unique et délicat exigé par ses clients et contribue à la réputation du Caviar Français reconnu comme l'un des meilleurs au monde avec une production annuelle totale de près de 40 tonnes.



RÉVÉLER LA SAVEUR DU CAVIAR EST UN ART ABSOLU

Les 5 grands caviars Prunier

La saveur du caviar a rarement été présentée comme son principal attrait car elle continue d'évoluer même après son conditionnement. Il est donc difficile pour les simples importateurs de garantir un goût à moins d'ouvrir les boîtes !

Et pourtant les notes rédigées en 1932 par Alexander Scott, l'expert en caviar de la Maison Prunier à l'origine avec Emile Prunier du premier caviar français, montrent que le peu d'importance accordée au goût par rapport au calibre et à la couleur faisait déjà débat à l'époque. Il proposait même d'éduquer les consommateurs, de leur apprendre à apprécier la merveilleuse diversité des arômes qu'offre le caviar et à ne pas se contenter d'en admirer l'aspect.

C'est cet héritage du goût que perpétue la Manufacture Prunier aujourd'hui avec cinq caviars français issus d'esturgeons *Aspenser Baerii*, d'origine sibérienne, particulièrement adaptés à l'écosystème aquitain. Les saveurs et les fragrances spécifiques, tels des grands crus, sont obtenues en fonction des différents degrés de maturation, de l'âge des poissons et des techniques de préparation qui varient selon des procédés développés depuis des décennies par la Manufacture.

CAVIAR PRUNIER " TRADITION "

Préparé selon les méthodes d'Alexander Scott, il représente 45 à 60 % de la production totale de Prunier. Ferme et noir, ce caviar à la finesse et aux caractéristiques uniques, représente l'archétype du caviar Prunier, avec un goût noiseté prononcé de plus en plus apprécié. Il dégage des arômes très francs, généreux de noix et d'amandes, et possède une belle longueur en bouche.

CAVIAR PRUNIER " PARIS "

Afin d'en apprécier toutes les subtilités, le caviar Paris aux gros grains ambrés est consommé très rapidement après sa préparation. Cette fraîcheur s'explique par la très faible quantité de sel utilisée : plus le salage est léger et plus volatils sont les arômes du caviar. Grâce à cette courte maturation, les œufs conservent une fragrance plus concentrée. Son caractère subtil et crémeux lui confère une complexité aromatique et une texture unique. A cette fraîcheur, s'ajoute le plaisir de déguster un produit rare, le caviar Paris, n'étant disponible que quelques semaines par an, pendant les périodes de pêche du printemps et d'automne.

CAVIAR PRUNIER " SAINT-JAMES "

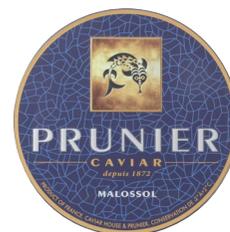
Historiquement produit depuis 1932 pour l'inauguration du restaurant Prunier de la rue St James à Londres, le Saint-James est l'archétype d'un grand Caviar Prunier. Préparé avec du sel exceptionnel d'origine iranienne, il atteint une parfaite maturation deux mois après la pêche. Ce très grand caviar racé et iodé a une attaque généreuse et une superbe longueur en bouche, un caviar hors norme.

CAVIAR PRUNIER " MALOSSOL "

Ce caviar spécifique appelé également " pur sel " est un caviar au gros grain noir profond et aux arômes puissants. Il est très riche avec une longueur en bouche interminable. Ce caviar " typé, riche et concentré " est particulièrement apprécié par les connaisseurs exigeants.

CAVIAR PRUNIER " HÉRITAGE "

Seulement 2% de la production Prunier mérite d'être choisie pour la sélection Héritage. Ce produit d'exception se distingue par ses gros grains clairs mais aussi par ses subtiles notes iodées. Il a une longueur en bouche complexe et exceptionnelle. Cette sensation d'onctuosité tient principalement de la sélection drastique des poissons les plus âgés et de sa préparation unique selon la méthode perse.







PRUNIER
CAVIAR
depuis 1872

100 ANS
DU CAVIAR FRANÇAIS

www.prunier.com | [@caviar_prunier](https://www.instagram.com/caviar_prunier)