



Le caviar dans tous ses états

Réputé pour son caviar, son saumon Balik et ses produits de la mer, Caviar House & Prunier comprend des restaurants à Genève où prendre le temps d'une pause gastronomique, du petit déjeuner jusqu'au dîner. La prestigieuse maison Caviar House & Prunier dispose aussi d'un service traiteur d'exception.

Le royaume du caviar a un nom: Caviar House & Prunier. L'élégante boutique, située à la place de la Fusterie à Genève, propose les meilleurs caviars et en particulier ceux de la maison Prunier, qui installa la première ferme de caviar d'élevage au monde en France au début des années 1990. «Autrefois, on parlait de caviar d'Iran ou de Russie, mais ce n'est plus le cas aujourd'hui, explique Cyril Baron, *Managing Director* de Caviar House & Prunier. Depuis 2008, l'esturgeon est une espèce protégée, avec une interdiction de pêche sauvage et de vente de son caviar. Tous les caviars sont désormais issus de l'élevage et les plus gros producteurs sont la Chine, l'Italie et la France».

Du matin au soir, les différents restaurants de Caviar House & Prunier proposent des plats gourmands mettant en scène des produits d'exception: caviar, saumon Balik, subtilement fumé dans une ferme d'Ebersol, dans les montagnes du Toggenburg, Saint-Jacques, crabe royal...

Dans une ambiance urbaine et décontractée, le Seafood Bar, situé dans le magasin Globus à la rue du Rhône, propose au petit déjeuner des pancakes maison, des toasts



CAVIAR-HOUSE

Une expérience culinaire exceptionnelle.



GRANDS-BUISSONS
Patrick et Marc Favre • viticulteurs

Ouvert vendredi et samedi ou sur rendez vous

Chemin des Grands-Buissons 13 • 1233 Sézenove - Bernex
Tél.: +41 22 757 10 20 - www.grands-buissons.ch



CAVIAR HOUSE



‘caviarshots’ sont présentés sur un plateau spécial caviar et l’un de nos spécialistes ouvre une boîte individuelle pour chaque convive. Notre approche est très personnalisée et nous nous adaptons au thème de chaque événement. Nous avons, par exemple, préparé un menu avec notre caviar blanc, l’Almas, pour nous inscrire dans l’univers d’une soirée blanche organisée par une marque de luxe.

Quant à ceux qui n’apprécient pas le goût salé ou iodé, qu’ils se rassurent: ils trouveront leur bonheur parmi la sélection de 17 types de caviar proposés par Caviar House & Prunier. ■

VIRGINIA AUBERT

Caviar House & Prunier
30, rue du Rhône - 1204 Genève
Tél. 022 781 02 37
www.caviarhouse-prunier.ch

Prestigieux caviar!

à l’avocat, œuf et caviar, des œufs Bénédicte ou encore la Tsarina, soit une cuillère de caviar Prunier et du saumon fumé Balik servis sur un blini grillé, garni de crème fraîche. La carte fait aussi la part belle aux *poke bowls*, notamment au crabe, aux salades, aux tartares - celui au saumon Balik, coupé au couteau, est un incontournable - et, bien sûr, à la dégustation de caviar et de saumon Balik.

Plus intimiste avec sa trentaine de places, le restaurant de Caviar House & Prunier, situé au premier étage de la boutique de la place de la Fusterie, offre un cadre idéal pour un déjeuner au calme en dégustant l’un des plats signatures, parmi lesquels la tagliatelle sauce champagne & caviar Prunier Saint-James et la burratina & Oscière clas-

sique Prunier. Sans oublier la tarte chocolat et caviar tradition Prunier.

Traiteur d’exception

Le savoir-faire de Caviar House & Prunier s’étend également à son service traiteur pour des événements allant jusqu’à cinq cents personnes. Associant excellence des produits et créativité, la carte offre un vaste choix de pièces cocktails comme le pétale de Balik Sjomga Orange Saumon fumé, une délicate bouchée de saumon mariné à l’orange, les gambas au citron et basilic ou encore, pour les pièces chaudes, les agnolotti, sauce au champagne et caviar Prunier. «Nous proposons également des expériences, explique Cyril Baron. Nos

GROS PLAN

Un caviar au sel de Bex

La maison Caviar House & Prunier a lancé en juin dernier le premier caviar au sel des salines de Bex. «Nous avons produit quelques kilos qui ont été vendus en deux semaines, constate Cyril Baron. Nous réfléchissons à utiliser à l’avenir davantage de sel suisse». A partir de septembre, le caviar au sel de Bex, qui se distingue par sa longueur en bouche, sera vendu à l’international.

Notons les présences internationales du groupe (Japon, Hong Kong, Dubaï, Allemagne, France, Royaume-Uni) et celles bien connues en Suisse (Genève, Lausanne, Montreux, Crans Montana, Verbier).



Café du Marché

- Café, tartines et viennoiseries du matin
- Planchettes et vins du terroir à l’apéro
- Plat du jour et cuisine bistro à midi
- Cuisine inspirée et décomplexée le soir
- Terrasses et cour intérieure pour les beaux jours

Café du Marché
Place du Marché 4
1227 Carouge
(+41) 22 301 26 47

www.cafedumarchecarouge.ch

facebook/cafedelemarchecarouge
 instagram/cafedumarchecarouge

