



ÉRIC COISEL, CHEZ PRUNIER  
Sa maîtrise des produits de la mer  
et ses interprétations du caviar  
y font merveille depuis six ans.

**E**nvies GRAND ACCORD À PARIS

# UNE ODE À LA MER BAR, HÛÎTRE, CAVIAR ET CHAMPAGNE

Pour les fêtes, **Éric Coisel**, chef du restaurant de la célèbre maison de caviar parisienne **Prunier**, propose un accord magistral associant de chics saveurs marines au magique **Cristal de Roederer** !

Texte d'Olivier Poels, photos de Fabrice Leseigneur



C'était au début des années 20. Lorsque les adversaires du bolchévisme se réfugient en France, Alfred Prunier découvre le caviar. Quarante-dix ans plus tard, la maison qui porte son nom, passée sous le contrôle de Pierre Bergé, demeure associée à cet or noir. Première maison à proposer du caviar français, à l'époque sauvage, dès les années 20, Prunier est aujourd'hui le seul à produire et à commercialiser son propre caviar, issu de différents élevages en Aquitaine. Depuis 2006 et l'inscription de l'esturgeon sur le "livre rouge" de l'ONU, faisant de ce poisson une espèce protégée, le caviar sauvage a disparu du marché, remplacé par celui d'élevage dont la qualité a beaucoup progressé en une décennie. Les élevages se sont multipliés en France et ailleurs (Belgique, États-Unis, Chine, pays de l'Est) ; ainsi, l'an dernier, bonne nouvelle, les cours ont fondu de 40 %. De 2 500 € le kilo, le caviar tradition Prunier est passé à 1 450 €, rendant ce produit de grand luxe presque accessible (notre accord réclame 50 g de caviar).

S'il se déguste merveilleusement seul, agrémenté de simples pommes de terre ou de blinis, le caviar peut aussi entrer dans l'élaboration de plats plus ambitieux. Son mariage avec la coquille Saint-Jacques, crue ou cuite, est divin, tout comme son association avec de nombreux poissons. Pour ce dernier accord de l'année, nous avons choisi une cuvée d'exception pour un mariage qui ne l'est pas moins. Cristal de Roederer 1996 s'associe à merveille avec un tartare de bar, huître et caviar sous la houlette d'Éric Coisel, chef du restaurant *Prunier* à Paris.



LE PLAT

## TARTARE DE BAR, HÛÎTRE ET CAVIAR

D'une grande simplicité à réaliser, ce plat est une ode aux saveurs marines. La combinaison des trois ingrédients principaux est magique, la texture du bar, les notes iodées de l'huître et la finesse du caviar se mêlent avec bonheur, le tout porté par une touche de ciboulette. Complète, très fraîche et d'une grande distinction, cette réalisation magnifie le caviar, qui joue ici bien plus qu'un rôle de condiment.



LE VIN

## CRISTAL DE ROEDERER 1996

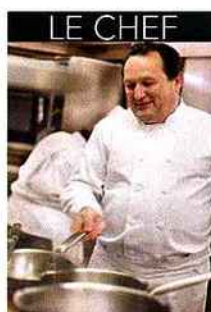
Cuvée magique qui atteint doucement sa maturité, ce 1996 a conservé toute la vivacité du millésime, déployant des notes d'agrumes, de fin grillé, d'amande et surtout d'iode en finale avec une touche qui évoque la coquille d'huître. Éternel dans ses saveurs, il doit être servi frais, mais pas trop, et surtout nécessite un passage en carafe pour se libérer totalement.

## SI VOUS N'AVEZ PAS CE VIN

Notre conseil est d'opter pour une belle cuvée de champagne qui a gardé sa vivacité et son énergie, ce qui est le cas de ce Cristal. On pourra opter pour un millésime plus jeune, en choisissant un champagne droit et de préférence très peu dosé.

## La clé de l'accord

Avec ce Cristal 1996, puissant et très iodé, il fallait un plat qui ait du répondant et qui puisse affronter le champagne, sans l'étouffer. On joue ici sur l'iode et surtout sur la persistance. Un accord de longueur qui prolonge longtemps en bouche de divines saveurs et qui magnifie la finale du vin et du caviar, les bulles jouant le rôle d'exhausteur de goût.



LE CHEF

## ÉRIC COISEL

Formé par Alain Senderens à *L'Archestrate*, ce Normand d'origine de 53 ans a dirigé les cuisines du *Chiberta* à Paris durant sept ans. Depuis six ans, il officie chez *Prunier*, où sa maîtrise des produits de la mer et ses interprétations du caviar font merveille.

LA RECETTE

## TARTARE DE BAR, HUÎTRE ET CAVIAR

### LES INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

**50 g de caviar**

**8 huîtres spéciales n° 2 Tarbouriech**

**200 g de filet de bar**

**50 g de crème fleurette**

**½ citron**

**1 botte de ciboulette**

**1 échalote**

**Sel et poivre du moulin**

### DÉROULEMENT

Ouvrir les huîtres, les décoller et réserver la chair. Laver les coquilles et les faire sécher. Couper le filet de bar en tout petits dés et placer le tartare dans un bol. Ajouter les huîtres hachées grossièrement, le jus de citron, la crème, l'échalote et la ciboulette émincées. Poivrer et saler si nécessaire.

### DRESSAGE

Répartir le tartare dans chaque coquille d'huître, puis poser environ 6 g de caviar dessus. Dans les assiettes, dresser les huîtres garnies sur un lit de glace pilée ou une poignée de gros sel de mer afin de les stabiliser. ■

