

« De même que la société Émile Prunier en 1920 a été la seule à produire son propre caviar et à importer et distribuer le caviar russe, de même Caviar House & Prunier est désormais la seule société au monde produisant son caviar et important également celui de la Mer Caspienne.

« Nous avons la ferme intention de repositionner le caviar Prunier tel qu'il était par le passé. Nous voulons perpétuer la riche histoire du caviar français afin qu'elle ne soit plus réduite à une "note de bas de page" mais qu'elle retrouve sa réputation d'excellence.

« Nous avons récemment racheté la vieille Auberge du Commerce à Saint-Seurin-d'Uzet, laquelle, par le passé de ce "village du caviar", était le point de rencontre des pêcheurs locaux, et dont les murs ont été les témoins ultimes de l'ascension et de la chute du caviar français.

« Notre objectif consiste à créer, en cet endroit unique, un véritable Musée présentant l'histoire magique du caviar français, son actualité et son devenir.



« En 2005, nous avons dépensé beaucoup d'énergie et de moyens pour retrouver les saveurs exceptionnelles des caviars d'antan, selon la vision originelle et la volonté d'Émile Prunier, 85 ans après que la première boîte de caviar français de la Gironde a été servie à Paris. »



Les propos de Peter G. Rebeiz me sont allés droit au cœur. Mes connaissances et celles de tous ceux qui se sont attachés à la mémoire de notre passé prestigieux, lui sont acquises. La preuve en est, la recette suivante, servie actuellement dans un restaurant de Talmont-sur-Gironde et qui constitue, comme autrefois, l'un des fleurons de ses menus. Je ne puis trouver meilleure conclusion... provisoire.