

Paris



# LE CAVIAR D'ÉLEVAGE S'INVITE À TABLE

SOUVENT CAVIAR RIME AVEC RUSSIE OU IRAN. MAIS CES PAYS PRODUCTEURS TRADITIONNELS SONT PASSÉS LOIN DERRIÈRE L'ITALIE, LA CHINE ET LA FRANCE EN TERMES DE PRODUCTION DES FAMEUSES PERLES NOIRES! DE PLUS, LE CAVIAR SAUVAGE N'EXISTE PLUS! L'APPARITION DE FERMES D'ÉLEVAGE D'ESTURGEONS A SAUVÉ CE POISSON PRÉHISTORIQUE DE L'EXTINCTION ET, PAR EXTENSION, ASSURE LA PÉRENNITÉ DU CAVIAR SUR LES TABLES DE FÊTE.

**L'**esturgeon, poisson qui porte les œufs à la base du caviar, est mentionné depuis très longtemps en Égypte et même en Phénicie, eh oui! Ce poisson vivait près des côtes, dans les estuaires et

les rivières et on consommait alors sa chair. Il n'était pas encore question de savourer les œufs que l'on jetait comme un vulgaire déchet.

Ce sont les Russes qui ont inventé le

caviar. Fervents pratiquants de la religion orthodoxe, les russes jeûnent plusieurs fois par an. Le carême imposant un régime maigre, sont proscrits alors viandes, volailles, crèmes et plats riches. Ils vont se contenter pendant cette

↳ période sacrée de plats maigres et... de caviar, ce sous-produit du poisson pauvre en graisse. Né de cette pratique religieuse, le caviar s'est ensuite imposé dans la haute société russe du fait de sa rareté et de ses qualités gustatives. Après la révolution bolchévique, les Russes blancs partent en exil, certains s'installent sur la Riviera française et à Paris et y introduisent les délicieuses perles noires. Le caviar connaît pour la première fois un engouement en dehors de son pays d'origine.

Malheureusement, les pêcheurs d'Iran et de Russie ont surpêché ce poisson peu farouche et sans défense jusqu'à l'extinction. Dans l'Hexagone, on avait l'habitude de consommer la chair du poisson et de jeter les œufs qui étaient considérés comme non comestibles jusqu'à ce que le chef de la garde d'un prince russe, en visite dans la région bordelaise, voit cette scène et s'insurge. Comment? Jeter du caviar?! Il explique alors la manière de faire des Russes et donne la recette du caviar aux pêcheurs. Le caviar d'Aquitaine est ainsi né. Mais il était déjà trop tard pour en faire une consommation importante et le caviar français disparaît des tables fines bien avant le caviar de la mer Caspienne.

### CAVIAR, ÉTAT DES LIEUX

Triste histoire que celle de l'avidité humaine qui exploite jusqu'à l'extinction une espèce animale sans lui donner une chance de se reproduire. Les esturgeons ont fini par quasi-disparaître de la mer Caspienne. Les quelques rares spécimens sont maintenant protégés depuis la convention de 1982, même si l'on peut douter de son application stricte dans tous les pays concernés. Nous voilà arrivés à un point où le caviar sauvage n'existe plus. L'Iran n'est d'ailleurs plus

un pays producteur majeur. Quant à la Russie elle ne produit plus que du caviar d'élevage. Mais après le désastre de l'extinction des esturgeons, le miracle du renouveau a commencé.

### LA RENAISSANCE DU CAVIAR EN FRANCE

Aujourd'hui, des fermes piscicoles fleurissent un peu partout dans le monde; en Chine, en Italie, aux États-Unis ou en Allemagne... Mais c'est en Aquitaine que l'on trouve l'une des

meilleures qualités au monde. Né de la conjonction d'un terroir de qualité, de la recherche agronomique et de normes sanitaires rigoureuses, le caviar d'Aquitaine est en train d'acquiescer ses lettres de noblesse.

### CAVIAR DE NEUVIC, UN CAVIAR HAUTE COUTURE

Le Caviar de Neuvic, produit dans une petite bourgade éponyme aux fins fonds de la Dordogne, fait partie de cette catégorie de producteurs exigeants à la recherche de l'excellence. Ici, l'élevage des esturgeons est certifié aquaculture responsable par un organisme agréé. L'alimentation des poissons est exclusivement composée de farines de poissons issus de la pêche durable et de céréales sans OGM fabriqués en France et garantis biologiques. Le processus de fabrication est lui aussi labellisé...

Laurent Deverlanges, le patron de Caviar de Neuvic, a abandonné une brillante carrière dans de grands cabinets d'audit et de conseil pour se lancer dans cette aventure. Et pourtant, rien n'était joué d'avance tant la tâche semblait difficile et improbable. Le poisson aussi ancien soit-il est en effet très fragile. Comme on ne différencie pas les femelles des mâles aisément, les fermes ont recours à des échographies vers l'âge de 3 ans pour déterminer le sexe des poissons. Il faut attendre 3 ans supplémentaires avant d'obtenir des œufs! Et si un incident quelconque se produit pendant ce cycle, il faut tout reprendre à zéro pour six années supplémentaires...

Aujourd'hui, Caviar de Neuvic, qui produit environ 3 tonnes par an, s'est spécialisé dans la variété d'esturgeon Baeri d'origine sibérienne qui s'acclimate particulièrement bien en France. Il est

### MARIN MONTAGUT X MAISON NORDIQUE

La traditionnelle boîte noire de la Maison Nordique se pare de blanc, bleu et rouge le temps des fêtes de fin d'année! Une allure poétique résultant d'une collaboration avec Marin Montagut qui s'est vu confier le relooking de la boîte de 125 g du Caviar Impérial de Sologne. 100% français, ce caviar se distingue par ses grains fermes, son goût peu iodé et sa salaison précise exhalant de subtiles notes de noix et noisette. La boîte (déjà collector!) arbore une illustration marine qui reflète parfaitement l'univers frais et original du créateur célèbre notamment pour ses guides de poches illustrés.

[www.lamaisonnordique.com](http://www.lamaisonnordique.com)

