

Et si vous vous laissiez tenter par un peu de caviar, pour les fêtes?

Certains caviars de bonne facture peuvent se trouver à des prix raisonnables (à partir de 39 euros les 30 grammes): une bonne excuse pour franchir le cap de la dégustation!



Une cuillerée de caviar, le 7 décembre 2016 dans une ferme d'esturgeons de Saint Genis-de-Saintonge (Charente-Maritime) | Georges Gobet / AFP.

Le caviar (les œufs d'esturgeon femelle) a connu dans les années 1990 une évolution culturelle et agricole, passant du caviar sauvage pêché dans la Caspienne au caviar d'élevage issu d'esturgeons soignés, bichonnés dans des bassins d'eau douce.

Il faut sept à dix ans pour qu'un esturgeon femelle livre des poches d'œufs (la rogne), qui seront ensuite travaillés, salés, mis en boîte. C'est de la haute couture.

Introduit en France dans les années 1920

Il s'agit de sublimer la matière et de sélectionner le caviar de provenance connue: la Chine, l'Italie, la Bulgarie, les États-Unis et même la France, avec notamment la Maison Nordique, en Sologne. Le caviar n'a pas de terroir: les esturgeons croissent où l'on veut, contrôle scientifique nécessaire.

Les boîtes mères de 1,8 kilo sont le premier contenant après la récolte des grains noirs ou gris, plus ou moins éclatants à l'œil. Ceux-ci sont testés en permanence, car le caviar évolue avec le temps. Les caviarologues, selon le mot d' Armen Petrossian, détectent d'abord les parfums au nez, puis l'œil observe la brillance et la couleur. Au toucher, la texture se révèle plus ou moins ferme et ronde.

Grâce aux papilles du palais, les caviarologues goûtent les œufs placés sur la main, près du pouce; les grains en bouche roulent dans la cavité buccale. Ainsi se détectent les arômes, les parfums, la complexité,