



Le parcours de La Maison Nordique, spécialiste du saumon fumé et du caviar, est emblématique de l'histoire récente de la haute saurisserie. Pour son créateur Keyan Eslandoust, l'excellence passe forcément par l'indépendance.

Il y a 25 ans, quand Keyan Eslandoust a fondé La Maison Nordique, la seule activité qu'il avait jamais rêvé d'exercer était celle de tennismen professionnel. Né au bord de la mer Caspienne, dans le grand port iranien d'Anzali, il était parti du royaume doré et assassin des chahs persans avec le souvenir inconsolable des parties de pêche à l'esturgeon en compagnie de son père. Le jeune homme vécut d'abord de ses talents sportifs en Angleterre et aux États-Unis, qu'il dut quitter en 1979 au début de la crise des otages à Téhéran. Son entrée sur le sol français eut lieu au cours d'une simple escale, sans visa.

### Indépendance

Il commença par faire vendre du caviar de porte à porte, denrée qu'il connaissait un peu pour l'avoir goûtée à la source. « Nous achetions aux négociants spécialisés. Le jour où l'un de mes fournisseurs m'a fait faux bond sur une commande délicate, j'ai décidé de prendre mon indépendance. » La Maison Nordique devint l'importatrice exclusive du caviar d'Azer-

baidjan, et aida la jeune république caucasienne à rivaliser d'adresse avec ses grandes sœurs russes et iraniennes, dans ce mélange typique de saurisserie et de sorcellerie. Mais la surexploitation des réserves d'esturgeons sauvages de la Caspienne entraînera leur quasi-disparition, et l'interdiction formelle de les pêcher. La solution d'un caviar d'élevage fit donc son chemin, et s'épanouit aujourd'hui en France, en Sibérie sur le fleuve Amour, en Espagne, en Italie, en Allemagne, aux États-Unis, en Suisse, en Amérique du Sud, et même à Dubaï.

### Grand tournant

L'esturgeon fermier provoqua une transformation complète du microcosme, comparable en ampleur au grand tournant de la culture perlrière pour la joaillerie. Dans cette révolution du caviar, ce sont les Français qui ont tiré les premiers, avec des pionniers comme la famille Hennequart qui élève toujours du baeri et de l'oscietre dans ses étangs de Sologne. La Maison Nordique est récemment entrée au capital de cette entreprise, et a fait l'acquisition d'un atelier de fumaison dans le

Berry pour sécuriser son autre cœur d'activité, le saumon. Jamais sauvage, car Keyan Eslandoust refuse les poissons congelés, réglementaires lorsqu'il est question de pêche. Sa société s'adresse à des pisciculteurs norvégiens et écossais triés sur le volet, et tire de leurs livraisons les grands classiques de la saurisserie (saumon gravlax, mariné ou fumé) ainsi que quelques curiosités comme les filets carminés au jus de betterave comme de la langue écarlate. Dernier épisode d'une histoire mouvementée, La Maison Nordique a racheté la boutique centenaire des pianos Labrousse, juste en face de la salle Pleyel, pour ouvrir le restaurant magasin des Ternes qui lui sert actuellement d'ambassade. On y mange le caviar le plus frais de Paris sur une écrasée de pommes de terre, et du saumon fumé à la verticale, pour offrir une meilleure ergonomie à l'écoulement de ses graisses.

Restaurant La Maison Nordique,  
221, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8<sup>e</sup>,  
01 47 23 00 00, lamaisonnordique.com