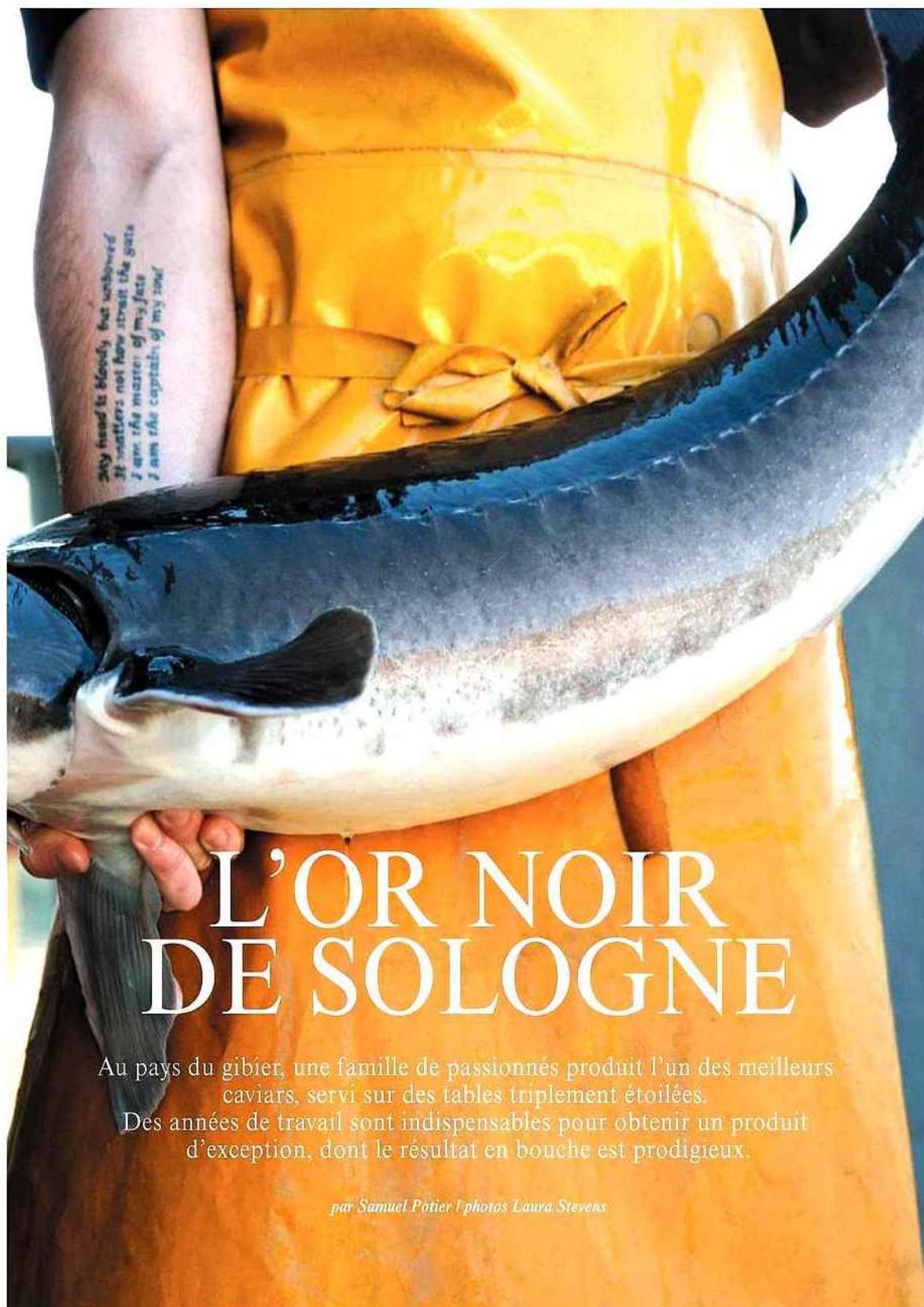




Les esturgeons élevés dans les étangs du Grand Cornéant, en Sologne, permettent de récolter près de 3 tonnes de caviar par an.





L'OR NOIR DE SOLOGNE

Au pays du gibier, une famille de passionnés produit l'un des meilleurs caviars, servi sur des tables triplement étoilées.
Des années de travail sont indispensables pour obtenir un produit d'exception, dont le résultat en bouche est prodigieux.

par Samuel Potier / photos Laura Stevens



Au bout de huit à onze ans d'élevage, lorsque l'esturgeon pèse environ 9 kg, la poche qui contient les œufs – appelée la rogue – est récupérée à la main.

C'est une terre peuplée de chevreuils, sangliers, cerfs, lièvres et autres faisans. La Solongne, royaume historique du gibier, abrite pourtant un nouveau roi dont les œufs sont élevés au rang d'or noir. Bienvenue à Saint-Viâtre, village de 1 200 âmes au cœur du Loir-et-Cher encerclé d'interminables forêts de chênes, bouleaux et châtaigniers. Le Grand Cernéant, vaste domaine piscicole de 100 hectares, regorge d'étangs pas comme les autres. Inutile de chercher ici carpes, gardons ou brochets, les dizaines de bassins fourmillent d'étonnants pensionnaires : des esturgeons aux pêches miraculeuses, qui enfantent le caviar.

En cette mi-octobre baignée de soleil, le mercure frôle anormalement les 30 degrés. Enfoncés dans un mètre cinquante d'eau douce, quatre colosses s'activent dans leurs «waders», ces cuissardes qui les protègent jus-

qu'à la poitrine. Ils assurent le rituel de la pêche hebdomadaire, de septembre à fin mai, et jusqu'à trois fois par semaine à l'approche de Noël. Avancant lentement sur le sol sablonneux et argileux, ils replient le grand filet en Nylon de 140 mètres qu'ils avaient déroulé quinze minutes plus tôt. De petites bouées en liège et deux piquets plantés sur la berge stabilisent cette opération plutôt physique. Ils resserrent encore et laissent un mètre de large pour prendre au piège les 400 esturgeons et les sortir à la main. À l'aide d'un échographe, ils détectent la taille des œufs (entre 2,8 et 3,2 mm), vérifient leur bonne répartition et leur niveau de maturation.

Surprise : les esturgeons se débattent très peu. La raison ? Avant d'atterrir sur les plus grandes tables de France, ils mènent une existence paisible dans une eau pure, depuis huit ans pour l'*Acipenser baerii* (esturgeon sibérien) et même onze ans pour l'autre espèce, l'osciètre. À l'origine, l'alevin qui naît fin mars met une année pour attein-

dre 500 grammes. Douze mois où il vit dans un circuit fermé, à l'intérieur d'un hangar, protégé des prédateurs et des bactéries. Puis c'est le grand saut à l'air libre, transféré de bassin en bassin, réparti par espèce, génération et taille. Sa nourriture préférée pour rassasier sa bouche protractile : du phytoplancton, des larves d'insectes, des petits vers, des céréales et de la farine de poissons.

UN TRAVAIL D'ORFÈVRE EN LABORATOIRE

Ses dix ans de vie s'achèvent en quarante-cinq minutes chrono. L'esturgeon pèse alors 9 kg en moyenne. « *Le poisson ne doit pas être stressé, il reste dans l'eau jusqu'à la dernière seconde* », raconte Vincent Hennequart, qui avec sa sœur Patricia dirige Le Grand Cernéant et emploie dix salariés. Drapé d'un tablier en toile cirée jaune, un grand gaillard saisit un tube en acier galvanisé de 40 cm et assomme l'esturgeon. Son collègue, en combinaison blanche, équipé d'un masque, de gants et de bottes stérili-

sées, l'accroche par la nageoire caudale à un portique, afin qu'il se vide de son sang. Dix minutes plus tard, il reprend le poisson, l'allonge sur une table en Inox et l'éventre au scalpel sur toute la longueur avec une précision chirurgicale. La rogue – la poche de caviar, qui se trouve entre la nageoire pelvienne et la nageoire pectorale – est retirée à la main, déposée dans une bassine en plastique et transférée dans une pièce adjacente.

La salle de conditionnement ressemble à un vrai laboratoire, où l'on sent l'air filtré insufflé à 4 degrés se mêler à un bruit de réfrigérateur. Chaque geste minutieux est répété. La rogue est égrainée sur un tamis afin de se débarrasser de tous les tissus. Lors du rinçage et de l'égouttage, chaque microparticule est retirée avec une pince fine. Après le pesage, secret défense sur la technique du salage, améliorée au fil des années, décisive pour le goût. Une fois mis en boîte, référencé et étiqueté, le stock part en région parisienne le jour même. La mission s'achève ici pour les Henne-



Avec la plus grande précision, le caviar est ensuite égrainé, rincé, salé et mis en boîte sur place, dans un laboratoire près des étangs.

quart. Depuis leur élégante longère en briques et bois mélangés de la fin XIX^e, Vincent, 56 ans, et Patricia, 61 ans, mesurent l'incroyable chemin parcouru. Dans la famille, on est pisciculteur depuis le XVI^e siècle. Dans les années 1980, leur père élève des carpes et des silures. « *L'esprit de curiosité et le désir d'aller plus loin nous ont donné une passion pour l'excellence et l'envie de nous lancer dans le caviar, assure le duo. Nous avons débloqué des fonds pour un hypothétique retour sur investissement huit ans plus tard...* » Le pari était risqué. Aujourd'hui, ils proclament leur enthousiasme « *à l'idée de contribuer au rayonnement du "made in France", en s'appuyant sur les talents locaux. C'est notre fierté* ».

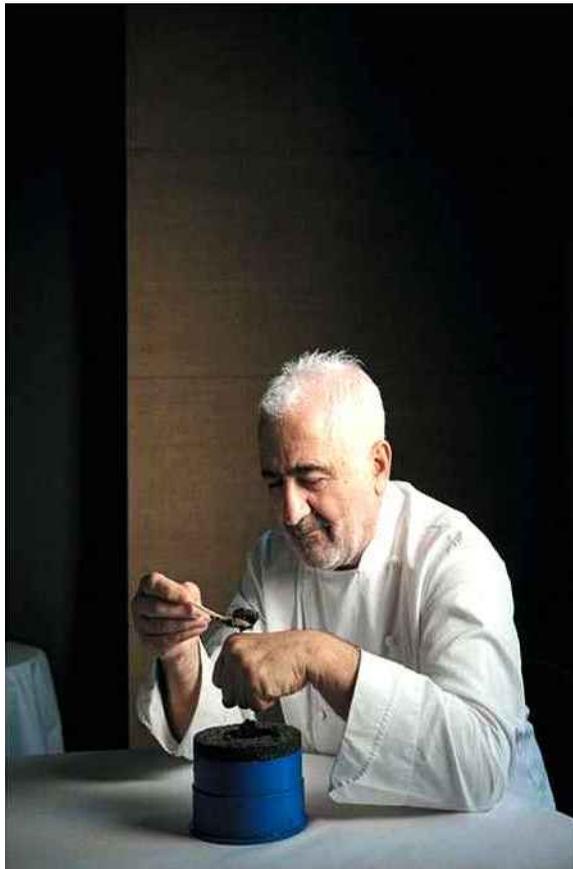
Cette ascension serait inimaginable sans le troisième pilier de l'aventure : Keyan Eslamdoust, 55 ans. Leur ami, leur associé, le distributeur exclusif du caviar impérial de Sologne via La Maison nordique, dont il est le fondateur avec sa sœur Kimiya et son frère Kiavosh. Cet homme

affable et souriant, qui saute d'un avion à l'autre, de Paris à Dubaï en passant par Hongkong, Singapour ou Las Vegas, joue le rôle d'ambassadeur mondial. En patron comblé, il dirige une cinquantaine de salariés au siège à Gennevilliers, dans les Hauts-

de-Seine. Avec eux, il se targue désormais d'« *accompagner les acteurs les plus réputés de la gastronomie à travers le monde* ». Traçabilité, fiabilité et fraîcheur constituent ses trois points forts, que l'on retrouve aussi dans sa chic boutique du VIII^e arrondisse-

ment de Paris. Entre le cœur de saumon mariné à l'aneth, le tarama à la truffe noire et le king crabe, le caviar de Sologne se vend à partir de 66 euros les 30 grammes. Tous les fins palais s'y pressent avec délice.

Qu'il semble lointain le temps où →



Le chef Guy Savoy, à la Monnaie de Paris, apprécie son « grain croquant et ses arômes à mi-chemin entre la noisette et les pignons de pin ».

→ le jeune Keyan, né à Téhéran, doit fuir l'Iran avant la révolution islamique de 1979 pour s'installer aux États-Unis puis en France. Galérer et donner des cours de tennis à des personnalités dans le club le plus réputé de la capitale. Ouvrir une première boutique de vente de caviar – succès immédiat –, avant de « foutre (sa) vie en l'air » dans les casinos. Pas pour longtemps. Devenu ingénieur dans une entreprise d'informatique, il fonde ensuite La Maison nordique en 1997. Réussite totale... puis patatras! Le caviar sauvage est interdit à l'exportation dans les années 2000. Les trois quarts de son chiffre d'affaires s'envolent et l'obligent à s'orienter vers le caviar d'élevage, qu'il juge alors « assez médiocre »... Lorsqu'un ami lui fait goûter les grains si précieux de Sologne, c'est le coup de foudre gustatif. Une nouvelle histoire commence. De 100 kg au départ, la production passe à 3 tonnes, « mais nous ne voulons pas devenir une industrie, nous souhaitons rester artisans », s'empresse-t-il de préciser.

Une volonté appréciée par les chefs des restaurants gastronomiques, dont les retours sont dithyrambiques. « Sa régularité est époustouflante », s'émerveille Éric Frechon, 3 étoiles au Bristol, qui en a fait un plat signature toute l'année à la carte : caviar de Sologne, avec mousseline de pomme ratte fumée au haddock. « Il a une longueur et une puissance en bouche, il roule bien », se délecte Christian Le Squer, 3 étoiles au George-V, qui le cuisine avec du lait ribot, pour apporter un côté iodé à son bar. Quant à Guy Savoy, trois macarons également au Michelin, il utilise « ce grain croquant, avec sa jolie robe dorée et ses arômes à mi-chemin entre la noisette et les pignons de pain » pour faire rêver ses convives. Keyan Eslamdoust a lui aussi un rêve, qu'il qualifie même d'« ultime » : que son idole Roger Federer vienne dîner dans son restaurant. En attendant, l'ex-tennisman reconverti en champion de l'or noir peut sourire : dans le championnat de France du caviar, c'est jeu, set et match pour la Sologne. ■

COLORS OF CAVIAR DE GUY SAVOY (pour 8 verres à vodka de 7 cl)

INGRÉDIENTS :
- 2 feuilles de gélatine
- 125 g de crème épaisse
- 150 g de haricots verts
- 2 jaunes d'œufs
- sel fin, poivre du moulin
- 60 g de caviar de Sologne
- 100 g de caviar osciètre de Sologne
- 125 g de vinaigrette nature (à faire à partir de 70 g de vinaigre de Xérès, 12 g de jaune d'œuf, 37 g de moutarde, 0,75 l d'huile de pépins de raisins, 9 g de sel, 2 g de poivre. Monter le tout dans une cuve de batteur, en incorporant lentement l'huile).
• Coller la vinaigrette avec une feuille de

gélatine préalablement réhydratée, y mélanger 30 g de caviar. Répartir dans les verres et faire prendre au frais.
• Coller 125 g de crème épaisse crue avec une feuille de gélatine, ajouter 15 g de caviar, assaisonner, répartir dans les verres, faire prendre au frais.
• Égoutter les haricots verts, puis les faire cuire à l'eau bouillante salée, les rafraîchir, les mixer, puis passer la purée au chinois et rectifier l'assaisonnement.
• Sur la crème prise, étaler 3 g de caviar contre les bords des verres, ajouter un peu de purée de haricots verts,

tapoter le verre sur le plan de travail pour aplanir la purée, puis la recouvrir avec 5 g de caviar et disposer une quenelle de 6 g environ de caviar Osciètre.
• Pour réaliser le sabayon, mettre deux jaunes d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau et une pincée de sel dans une sauteuse. À l'aide d'un fouet, faire mousser les jaunes hors du feu, puis continuer à fouetter le sabayon sur feu doux. Il est cuit lorsque l'on aperçoit le fond de la casserole.
• Ajouter 10 g de caviar et disposer le sabayon dans les verres. Servir aussitôt.