

SÉLECTION Prélevés sur des esturgeons, les œufs doivent avoir un diamètre standard de l'ordre de 2,5 millimètres.



PHOTOS: R. ESCHER/FEDEPHOTO.COM

CAVIAR D'AQUITAINE

Le nouveau pays de l'or noir

Par **Christian David**

Les poissons l'ignorent, mais la mi-novembre ne présage rien de bon pour eux. Pour elles plutôt, ces femelles esturgeons à l'abdomen gorgé d'un caviar attendu pour les festins de réveillon. Dans une large clairière de la forêt landaise, à quelques encablures des étangs d'Arcaçhon, ces *Acipenser baeri*, une espèce d'origine sibérienne, se prélassent encore dans des bassins d'élevage qu'une installation géothermique maintient à 12 °C. Pour éviter le stress à ces créatures au museau pointu porteur de barbillons, au ventre plat et lisse, mais au dos comme blindé par des plaques osseuses, le visiteur observe à distance le travail des techniciens qui préparent la collecte des œufs. L'un, équipé de waders (de hautes et solides cuissardes), se saisit des pois-



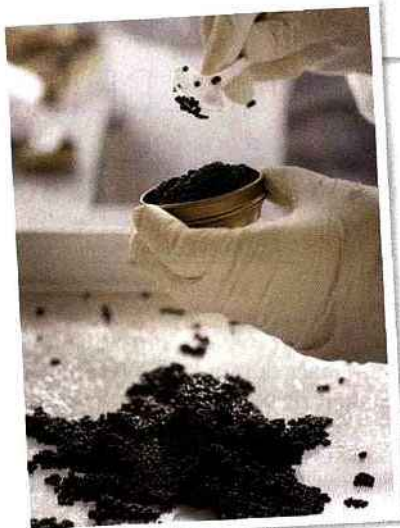
sons présélectionnés et les présente à l'échographe. Celui-ci, après identification de l'animal, grâce à la puce électronique posée lors de l'opération de sexage, menée à l'âge de 3 ans, confirme ou non le volume de la poche contenant les œufs et leur taille, un standard de l'ordre de 2,5 millimètres le diamètre du grain. Les minutes qui suivent la validation sont moins agréables pour les esturgeonnes, étourdies d'un violent coup sur la tête avant de rejoindre le laboratoire de production, où on les éventrera pour extraire la rogue portant les œufs.

La France, deuxième producteur mondial de caviar

Tout se passe à quelques mètres des bassins, dans un petit univers de carrelage blanc et de récipients en Inox, sans cesse nettoyé par un personnel en blouse et bottes blanches, coiffé de charlottes, masqué, ganté... Température ambiante autour de 5 °C, air filtré en permanence... « Nous travaillons des produits frais, sans cuisson ou pasteurisation. Nous ne pouvons prendre aucun risque sanitaire durant un cycle de

COSMÉTIQUE : LE CAVIAR DANS LA PEAU

La magie de la cosmétique rend invisibles les grains noirs dans ces crèmes virginales. C'est aussi la magie du caviar qui transforme un œuf de poisson en produit de beauté anti-âge, antirides... La prestigieuse marque suisse la Prairie en décline une douzaine, de la Crème Caresse au Concentré liftant, quand Ingrid Millet revendique l'utilisation du luxueux composant depuis 1972, pour ses gammes Caviar Essence ou Absolu Caviar. Le secret de l'efficacité avancée : le cocktail acides aminés, oméga, vitamines, oligoéléments... Curieusement, c'est à Obolensk, au sud de Moscou, que les partisans du cosmétocaviar ont trouvé leurs premières cautions scientifiques, une ville « secrète » de l'ex-URSS spécialisée dans les recherches sur l'ingénierie génétique ! Le débat sera sans fin sur la réelle efficacité de ces produits au prix survitaminé lui aussi, mais au regard du nombre de fournisseurs chinois qui proposent désormais des catalogues « caviarisés », le marketing, lui, fonctionne bien.



encore ferme, au goût assez neutre. Au salage, qui entraîne un phénomène d'osmose assouplissant le grain, succède l'égouttage, avant la précautionneuse opération d'emboîtement. Un vrai défi, qui consiste à chasser le maximum d'air entre les grains, sans les abîmer par trop de pression. Autant d'opérations qui conditionnent la maturation, l'évolution des saveurs, vers des goûts de noisette aux notes iodées, et de la consistance. Comme dans les démonstrations de close-up des prestidigitateurs, le travail se fait sous les yeux du spectateur. Qui ne repère rien, mais constate le résultat. L'addition

d'un conservateur sur une partie de la production permet d'étendre l'administrative « date limite d'utilisation optimale » (la DLUO), autorisant une maturation, au frais, jusqu'à une dizaine de mois. Et, comme pour les vins, plus grand est le contenant, plus riche est la maturation. Toute une culture, désormais, elle aussi, française. ●

production qui prend une trentaine de minutes, de la récupération des œufs au stockage en chambre froide après la mise en boîte », explique Michel Berthommier, patron de l'Esturgeonnerie, qui produit annuellement 3,5 tonnes de caviar d'Aquitaine, dont 40 % sont exportées, pour un chiffre d'affaires de 2,5 millions d'euros ; une bonne partie est commercialisée sous sa marque, Perlita, à partir de 900 euros le kilo. Cette PME de 17 personnes qui dispose de sa propre nursery de poissons (de 150 000 à 200 000 naissances par an !), fait partie de la quinzaine de fermes piscicoles qui confèrent à la France la surprenante place de 2^e producteur mondial de caviar, derrière l'Italie, avec une vingtaine de tonnes vendues chaque année. « Les esturgeons sont placés sous la protection de la convention de Washington depuis 1973 et la pêche en mer Caspienne est interdite depuis 2009 », explique Armen Petrossian, spécialiste passionné dont la marque, référence du marché, propose des caviars élaborés à partir d'œufs produits, entre autres, en France. Mais les élevages ont aussi éclos, outre dans quelques pays d'Europe, en Chine, aux Etats-Unis ou en Uruguay.

« Plus c'est clair, plus c'est cher »

Aucune perte de temps, donc, entre l'ouverture du ventre des poissons et la libération des œufs (la chair, elle, sera vendue aux traiteurs et aux restaurateurs, comme celle des poissons mâles). Une masse représentant environ 15 % de celle du poids du poisson, soit 400 ou 500 grammes en moyenne, dont la couleur, du noir profond au doré lumineux, varie d'un animal à l'autre, sans logique particulière. Après rinçage à l'eau claire avec des gestes d'orpailleur, suppression des petites traces de graisse ou de parcelles de tissus abdominaux et tamisage, les œufs issus de différents poissons sont associés pour composer des lots de couleur homogène. Question d'esthétique, certes, mais aussi commerciale.

« L'adage de la profession est simple, s'amuse notre ingénieur agronome de 42 ans qui a repris en 2007, avec des partenaires, la ferme créée en 1991. Plus c'est gros, plus c'est clair, plus c'est cher. » Le grain est au départ brillant, mais

DÉGUSTEZ-LE SEUL, TOUT SEUL

Pour les amoureux des œufs d'esturgeon comme pour les professionnels, la discussion n'a même pas lieu d'être. Que l'on soit néophyte ou palais affirmé, c'est dégusté seul que le caviar se révèle au mieux. Pas sur une pomme de terre en robe des champs, ni sur une tomate, surtout sans gouttes de citron, seul. Présenté dans sa boîte d'origine, sortie du réfrigérateur une trentaine de minutes avant consommation, mais posée sur un lit de glace. Chaque convive utilise une petite cuillère de nacre, de corne, voire de plastique, en veillant bien à préserver l'intégrité des grains, que l'on pose délicatement sur la langue avant de jouer avec eux sur le palais. Sans hâte. En entrée, prévoir de 30 à 40 grammes par personne. Comme accompagnement, une vodka frappée s'impose. Ceux qui ne supportent pas les 40 degrés de l'alcool blanc choisiront un champagne ultrabrut, non ou faiblement dosé.

