



18/03/2018

Le caviar d'Aquitaine : histoire, méthodes d'élaboration, dégustation

C'est l'aventure d'un poisson mythique nommé esturgeon et de ses précieux œufs, véritable « or noir » du terroir aquitain, racontés par une professeur de restaurant, Nicole Jouffret.

Une histoire de Princesse...

Une Princesse Russe de passage en Gironde fut horrifiée de voir que les pêcheurs ne gardaient que la chair du poisson alors que les œufs étaient grossièrement jetés à la mer ou donnés aux canards ! Elle expliqua que dans son pays ce mets était vendu

très cher et que les pêcheurs amassaient de véritables fortunes. C'est à partir de 1920, que commence sur la rive droite de la Gironde, une production de caviar. Malheureusement, l'esturgeon sera alors pêché inconsidérément, menant à une disparition progressive dans les eaux girondines. Sa pêche est totalement interdite en 1982. Le caviar d'aquitaine, mets d'exception, est élaboré selon un véritable savoir-faire et sa notoriété s'accroît d'année en année. Il provient d'œufs non-fécondés d'esturgeon appartenant à l'espèce *Acipenser*, appelé *Baerii* et d'esturgeons *Gueldenstaedtii*, appelés *Osciète*.

L'élevage d'esturgeons est un processus long et compliqué : il faut 7 ans pour qu'un esturgeon *baerii* et 9 ans pour qu'un esturgeon *gueldenstaedtii* caviar *osciète* arrivent à maturité, et l'on ne peut distinguer les mâles des femelles qu'au bout de 3 ans.

C'est à partir de ce moment, à l'aide d'une échographie, que l'on distingue le sexage. L'élevage des femelles se fait en étang pendant environ 8 ans, jusqu'à leur maturité. Le moment de la pêche est choisi grâce à d'autres échographies et à une biopsie qui permet de goûter le caviar et de s'assurer de sa qualité. Le caviar est un produit saisonnier, la pêche s'effectue de septembre à mars. Jusqu'à la commercialisation, le caviar est sélectionné minutieusement, grain par grain, et goûté à chaque étape de l'élaboration. Au moment de la production du caviar, les grains sont triés selon des critères extrêmement précis de taille, couleur, fermeté et qualités organoleptiques. Cette méthode permet de créer des lots homogènes et de qualité exceptionnelle. Ils sont délicatement tamisés à la main, lavés à l'eau claire, mélangés à du sel, puis mis en boîte de 1 kilo et mûrit ensuite naturellement dans les chambres d'affinage durant un mois, pour être reconditionnés dans de plus petites boîtes afin de rejoindre les tables partout dans le monde.



Éviter les couverts en métal pour la dégustation du caviar, privilégier le nacre ou l'argenterie.

Comment réussir la dégustation

La boîte doit être conservée fermée, et stockée dans le fond du réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation. Déposez de la glace pilée dans une coupelle, une assiette creuse ou un service à caviar et présentez la boîte de caviar dessus. Il n'est pas nécessaire d'ouvrir la boîte à l'avance, au contraire, l'ouverture fait partie du cérémonial devant les convives. Servez avec des petites cuillères en nacre, mais évitez le métal qui oxyde le caviar. La dégustation à la cuillère est la façon la plus conviviale pour apprécier le caviar particulièrement croquant en bouche. Faites rouler les grains sous le palais le plus longtemps possible. Sur la main, comme les professionnels. Serrez votre poing, déposez l'équivalent d'une cuillère de caviar sur la partie plate en dessous du pouce. Observez, puis gobez le caviar.

Vodka, champagne ou vin ?

À mets d'exception, vin d'exception. Le caviar ne se mange pas, il se déguste. La vodka est incontournable lorsqu'il s'agit d'accorder une boisson au caviar ; elle se marie idéalement à un caviar d'Aquitaine. La Vodka Pyla d'une grande pureté, s'apprécie pour ses légères notes poivrées. Côté champagne, optez plutôt pour des champagnes issus de chardonnay, un blanc de blancs extra brut. Vous pouvez surprendre les convives en proposant un accord avec des vins produits sur des zones géographiques identiques. Pour accorder le caviar d'aquitaine avec un vin de la même région, un vin blanc sec du type sémillon sauvignon du bordelais comme la cuvée R de Rieussec des Domaines Baron de Rothschild.

Nicole Jouffret