

[Se connecter](#)

LES EXPERTS



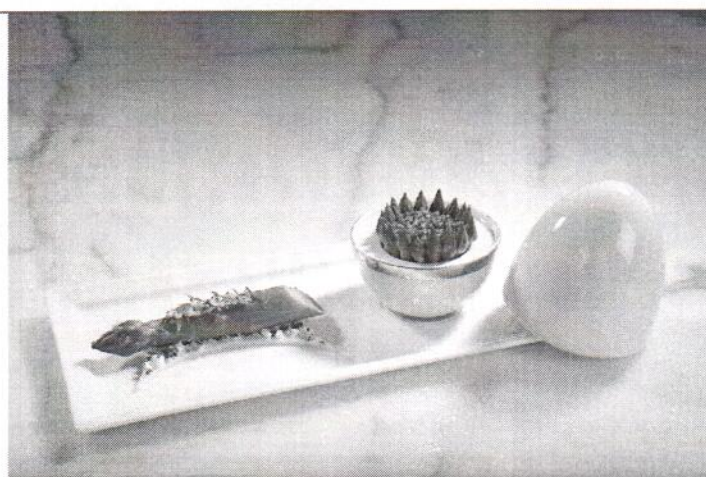
(/sebasti
en-
laderma
nn/autos

=
gastrono
mie)

SÉBASTIEN LADERMANN (/SEBASTIEN-LADERMANN/AUTOS-

GASTRONOMIE)

Le caviar – Un plaisir retrouvé



S'il est un produit de bouche qui évoque à lui seul le luxe ultime, fait de rareté et

d'excellence, c'est bien le caviar. Jadis, sa provenance des mers Noire et Caspienne lui a conféré un exotisme mêlé de fascination pour un Orient aux fastes légendaires. Puis la pollution et la surexploitation des ressources naturelles - refrain connu hélas - ont eu raison de cet or noir gourmand, la Russie et l'Iran cédant au passage à l'Italie et la France le rang de pays exportateur de premier ordre. De sauvage, le caviar est ainsi devenu désormais un produit d'élevage.

Ce raccourci historique ne doit pas occulter l'immense défi relevé par ceux qui se sont lancés dans l'aventure de l'aquaculture. Si les méthodes et techniques générales remontent à plusieurs siècles avant Jésus-Christ, il a fallu les adapter aux exigences particulières de la production d'esturgeons. De très nombreuses tentatives ont échoué, débouchant sur un caviar de qualité médiocre. Difficile d'égaliser Mère Nature en quelques décennies à peine. Exercice d'autant plus cuisant qu'il nécessite, pour récolter les oeufs et ainsi évaluer le produit, d'attendre la maturation sexuelle des individus élevés, soit entre 8 et 15 ans pour les grandes espèces.

Car en matière de caviar, comme bien souvent d'ailleurs, c'est dans l'espèce de l'esturgeon employé que réside une des clés essentielles de la qualité finale du produit. Au firmament trône le Beluga, roi des esturgeons. Son poids peut dépasser la tonne, mais sa culture comporte des obstacles quasi insurmontables. Toute l'attention s'est donc portée sur l'*Acipenser gueldenstaedtii*, soit l'esturgeon d'origine russe, dont les plus beaux spécimens atteignent le poids respectable de 120 kilos. *Le roi est mort, vive le roi!*, voilà aujourd'hui l'Osciètre d'esturgeon russe porté au firmament par les connaisseurs.

Benoît Violier* - intraitable sur la qualité des produits travaillés et toujours en quête d'absolu - utilise un **caviar belge**, le **« Royal Belgian Caviar Osietra »**. Son léger goût de noisette, sa saveur très peu iodée et légèrement salée, pas agressive mais au contraire très ronde, la texture ferme et onctueuse de ses grains en font un caviar d'exception. Ses nuances peuvent aller du noir au (presque) jaune, en passant par un vert olive très élégant.

*Les Asperges vertes de Villelaure en mimosa à l'Osciètre Impérial** sont un hymne aux produits d'exception. Le chef du célèbre Hôtel de Ville décline plusieurs

calibres de la plante, jouant ainsi sur des saveurs et textures complémentaires. Le caviar vient rehausser le plat comme un condiment, prouvant s'il en était encore besoin sa capacité à composer avec d'autres aliments, pour le plus grand plaisir des gourmets. Gageons que plus personne ne parlera d'ici quelques années du caviar sauvage, tant celui d'élevage - lorsqu'il s'avère de premier choix - aura fait étalage de ses immenses qualités!

* www.restaurantcrissier.com
(<http://www.restaurantcrissier.com>)

Photo: Pierre-Michel Delessert

Publié le 18 Avril 2014 à 6:00

PLUS D'OPINIONS

[Le yuzu - Un zeste qui transporte \(/sebastien-ladermann/autos-gastronomie/yuzu-un-zeste-transporte\)](#)

SÉBASTIEN LADERMANN [La Rade paresse après l'effervescence des Fêtes de Genève. Le Jet d'eau conserve sa superbe dans la légère brise d'été, pour le plus gran... \(/sebastien-ladermann/autos-gastronomie/yuzu-un-zeste-transporte\)](#)

[La tomate - Un sujet délicat! \(/sebastien-ladermann/autos-gastronomie/tomate-un-delicat\)](#)

SÉBASTIEN LADERMANN [A force de s'entendre répéter que seuls les produits de saison valent la peine d'être dégustés, le consommateur soucieux d'offrir le meil... \(/sebastien-ladermann/autos-gastronomie/tomate-un-delicat\)](#)