

Le petit monde très secret des goûteurs de caviar assiste à une véritable révolution. Les œufs d'esturgeons élevés dans les piscicultures d'Aquitaine rivalisent désormais en qualité gustative avec le caviar sauvage pêché dans les eaux de la Caspienne, devenu de plus en plus rare et hors de prix.



LA FRANCE L'AUTRE PAYS DU CAVIAR

REPORTAGE CAROLINE TOSSAN

Souvenir d'une belle prise d'esturgeons à Talmont-sur-Gironde avant guerre. La carte postale précise : « Au pays du caviar. Site merveilleux ».



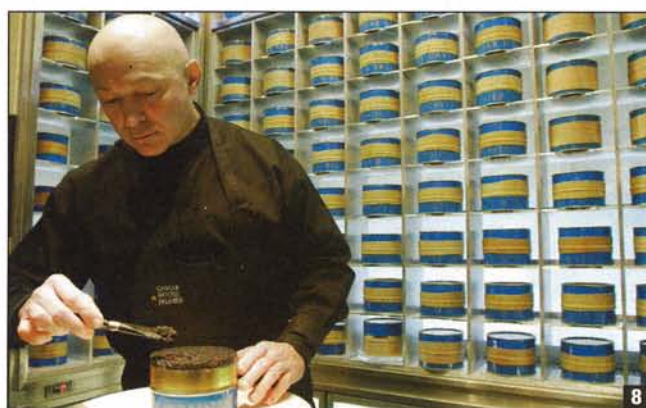
« J'allais passer mes vacances près de Saint-Seurin-d'Uzet, sur les bords de la Gironde. Pendant la guerre, les pêcheries étaient fermées, mais il subsistait au bistrot les pancartes proposant des sandwiches au jambon, au pâté et au caviar. » Ces souvenirs d'enfance sont ceux de Pierre Bergé. Ce roi du luxe à la française est aujourd'hui le plus ardent promoteur du caviar hexagonal. Une idée folle ? Oui. Mais une idée qui puise sa légitimité justement dans les Années... folles. En 1921, le restaurateur parisien Emile Prunier installait neuf pêcheries d'esturgeon sur les bords de la Garonne, de la Gironde et de la Dordogne. On venait de l'informer que ce poisson frayait en grande quantité dans les fleuves et que les pêcheurs se débarrassaient de la rogue emplie d'œufs noirs de la femelle... en la jetant aux poules. Importateur de caviar de Russie et désireux de satisfaire sa prestigieuse clientèle, Emile Prunier fut le premier producteur de caviar français, entraînant dans son sillage les pêcheurs girondins. Quand ils passaient dans le coin, Jean Gabin, Mistinguett et Danielle Darrieux filaient à Saint-Seurin-d'Uzet, déguster sans façon quelques perles noires au bistrot. Léon Blum a même fait discrètement le détour à l'occasion du congrès socialiste de 1937 à Royan... Comme quoi la gauche caviar ne date pas d'hier. En 1982, la pêche de l'esturgeon est interdite en France. La grande époque est révolue. En 1988, Pierre Bergé invite Jack Lang à déjeuner chez Prunier, le beau restaurant de style Art déco créé par Emile, avenue Victor-Hugo, à Paris. Il a un mauvais pressentiment et lui demande de classer l'établissement, ce que fit le ministre de la Culture.

L'espèce présente en Gironde – le sturio –, surpêchée et fragilisée par la pollution, est en voie de disparition. Elle compte une centaine d'individus seulement aujourd'hui. Les



Icre et Patrick Flet. Le créneau de notre pays : très grande qualité et raffinement, pour rivaliser avec les meilleurs caviars sauvages. Et maintenir des prix élevés, à la hauteur de l'investissement en temps et en technologie consacré au bien-être de la femelle esturgeon. Avec la haute couture, les parfums et les grands vins, le caviar est en passe de devenir le nouvel étendard du luxe à la française. A un prix qui reste malgré tout bien en deçà de celui de la concurrence : jusqu'à trois fois moins cher qu'un grand béluga, le plus rare et le plus prisé de tous. Chez Petrossian, comptez 1 760 euros le kilo pour un baeri royal, contre près de 5 000 à 6 000 euros pour un béluga. Auchan vient de passer commande auprès de Jacques Carré. Les quatre principaux éleveurs ont produit environ 15 tonnes cette année, quantité en constante augmentation.

Les grands marchands reçoivent le caviar dans de grosses boîtes contenant 1,8 kilo de perles noires (5). Au fil des jours et des mois, le caviar va s'affiner et prendre des saveurs multiples. Pierre Bergé et Peter Rebeiz, associés chez Caviar House & Prunier, dégustent ici leur caviar Paris, qui a la particularité d'avoir été pêché il y a moins de 48 heures (6). Dans leur boutique de la Madeleine, une caviarhèque permet aux amateurs de choisir le caviar à différents stades d'affinage selon ses goûts (8). Belle diversité chez Petrossian, qui vend les meilleurs caviars du monde, y compris ceux produits en France et aux Etats-Unis (7).

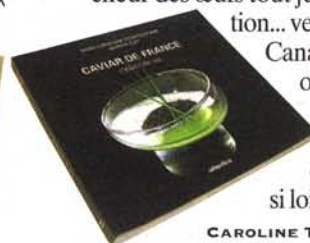


De son côté, Pierre Bergé a racheté le restaurant Prunier il y a quelques années. Il a acquis une pisciculture en Dordogne. Associé à Caviar House, qui compte 40 points de vente dans le monde, ils commercialisent ensemble la production de la manufacture Prunier (80 % de leurs ventes). « On ne peut pas dire que le caviar français soit plus ou moins bon qu'un autre. Il a un goût différent. Les vrais amateurs vous diront que c'est la diversité des goûts qui compte », explique Peter Rebeiz de Caviar House. Parmi la gamme proposée par Caviar House & Prunier, un caviar Paris, pêché il y a quarante-huit heures au plus. Le déguster est une expérience inédite pour les amateurs de caviar sauvage, car celui de la Caspienne n'arrive en France qu'après plusieurs mois, le temps d'obtenir les autorisations d'exportation. La douceur et la fraîcheur des œufs tout juste pêchés en font un vrai caviar d'exception... vendu au prix de l'or. « On fait du luxe, pas du Canada Dry », tranche Pierre Bergé. Son rêve : ouvrir un Caviar House à Moscou ! Sans hésiter. « Ce serait le snobisme du snobisme de vendre notre caviar aux Russes », renchérit Claudia Boucher. Dans un avenir pas si lointain qu'il n'y paraît. ●

CAROLINE TOSSAN - REPORTAGE PHOTOS KASIA WANDYCZ



A lire : « René Val ou la véritable histoire du caviar de la Gironde », par Bernard Mounier, éd. Bonne Anse. « Caviar de France, l'élixir de vie », par Marie-Christiane Courtoux-Icre et Patrick Flet, éd. Atlantica.



Comment se déguste le baeri

Le caviar français a un goût très doux et subtil. Inutile d'y ajouter de la crème, du beurre, encore moins du citron ou de l'oignon. Il se déguste seul, à la petite cuillère, en nacre ou en corne, comme il se doit, car l'argent dénature les œufs. Prélevez une jolie quantité de caviar dans une cuillère, déposez-la sur le dessus de la main, entre le pouce et l'index. Portez la main à vos lèvres. Laissez les grains rouler entre la langue et le palais, puis exploser. Dégustez, non pas avec de la vodka, trop forte, mais avec un bordeaux blanc ou un chablis.

Le rêve des éleveurs français : vendre leur caviar à Moscou !

chercheurs du Cemagref (Institut de recherche pour l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement) tentent depuis vingt ans son sauvetage par l'élevage. Mais le fier sturio, rétif à la captivité, n'a pour l'instant qu'une modeste descendance. C'est pourquoi, dans les années 80, ils ont importé de Russie une autre variété, le baeri, qui, lui, se reproduit volontiers en bassin. Cherchant des débouchés commerciaux à sa découverte, le Cemagref contacte des pisciculteurs de la région. Parmi lesquels Jacques Carré, expert en truite argentée, bar et perche. « L'esturgeon, pourquoi pas ? Sa chair est délicieuse. » Il n'était pas encore question de caviar. Il faut dire qu'une femelle met sept à huit ans pour produire des œufs. En 1993, Pepone, une femelle de 25 kilos, donne ses premiers œufs que les élus viennent déguster en grande délégation au Moulin de la Cassadote, chez Jacques Carré. Une gentille actualité pour la presse locale. On imagine les mots polis qui s'échangent. Car il faut bien le dire, ce premier cru n'est pas formidable. Il a le goût de vase. « Les œufs, trop matures, étaient mous et la texture gélatineuse », confirme Armen Petrossian, le célèbre importateur de caviar. Le salage, avec un sel ordinaire, n'a aucune saveur. Le goût de terre est trop prononcé.

En quelques années, tout a changé. Parmi les quatre grands pisciculteurs de Gironde, chacun garde jalousement ses secrets de fabrication. Chez Sturgeon, on a eu l'idée de détourner des maternités la technique de l'échographie pour déterminer le sexe des poissons, qui n'est pas apparent, et éliminer les mâles. A L'Esturgeonnière, qui commercialise ses œufs sous la marque Perlita, on met l'accent sur les techniques de filtrage de l'eau qui permettent d'éliminer le mauvais goût « de sous-bois ». La préparation, en milieu stérile, empêche la prolifération des bactéries. Enfin, à la manufacture Prunier, on a fait venir d'Iran les meilleurs spécialistes du salage et de l'affinage. L'esturgeon est un poisson high-tech. Non seulement les femelles sont échographiées, mais en plus elles subissent plusieurs biopsies pour mesurer le moment où leurs œufs sont à parfaite maturation. C'est grâce à tous ces efforts que le baeri a acquis sa réputation d'excellence.

L'élevage des esturgeons (ici, à L'Esturgeonnière près du bassin d'Arcachon) fait appel à des techniques de pointe, ce qui explique en partie le prix élevé de ses œufs. Ainsi, à trois ans, tous les poissons subissent une échographie sur le bord de leur bassin d'élevage afin de déterminer leur sexe (1). Seules les femelles sont gardées. Elles ne seront abattues que vers 8 ans (2). Une fine incision dans l'abdomen permet de dégager la précieuse poche de caviar (3). Tamisés puis rincés, les grains sont ensuite goûtés et leur fermeté évaluée (4).

Il y a dix ans pourtant, la partie n'était pas gagnée. « Je vous le dis tout de suite, votre truc, ça ne m'intéresse pas ! » Nous sommes en 1998. Le « truc » est une boîte de la marque Sturgeon, produite par Claudia Boucher. Son interlocuteur est un grand marchand parisien pour qui le seul vrai caviar provient de la mer Caspienne. Les années ont passé. Le caviar français a conquis ses lettres de noblesse. Son goût très doux prend des accents de noisette quand il est jeune. Avec l'affinage, il acquiert plus de longueur en bouche. Son grain est ferme, il n'est ni trop salé ni trop amer.

Les importations de caviar sauvage de la Caspienne sont très contingentées. La production a dramatiquement baissé. Béluga, sévruga et osciètre atteignent des prix faramineux. Les associations écologiques veillent au grain. En septembre dernier, l'O.n.g. Seaweb a obtenu l'interdiction du béluga aux Etats-Unis, premier importateur mondial. Des élevages se mettent en place dans le monde entier. Aux Etats-Unis, on élève l'Acipenser transmontanus, un esturgeon qui donne un caviar frais et franc. Le caviar italien est bien coté. On parle d'élevages en cours en Amérique du Sud, en Grèce et même à Hawaï. En France, Seaweb mène une campagne de promotion du caviar d'élevage. Mais il semblerait que ce ne soit pas nécessaire. En cette période de fêtes, chez Caviar et Prestige, la société de courtage de Claudia Boucher, le fax débite les commandes sans discontinuer. « Nous en avons refusé une tonne », se réjouit Alan Jones, son associé. Idem à L'Esturgeonnière, près du bassin d'Arcachon, où Michel Berthommier, le gérant, ne lâche plus son téléphone. A Paris, chez Petrossian, la production française figure en bonne place aux côtés des meilleurs béluga et sévruga. Le baeri s'est imposé sur la table des grands chefs, comme en témoigne le livre de Marie-Christian Courtioux-

