

Caviar de Neuvic

Le mythe réinventé

Chez les particuliers ou à la table des restaurants, le Caviar de Neuvic fait une entrée remarquée dans le monde de la gastronomie. Porté par une commercialisation dynamique et un respect constant de la qualité d'élevage des esturgeons, il prolonge et modernise une tradition centenaire en Aquitaine.

Sur la table blanche, la lumière accroche les œufs en multitude scintillante. Du brun doré au gris anthracite, les grains si convoités déploient leur palette de reflets. Les ventres béants des esturgeons baeri⁽¹⁾ ont dévoilé leur intime trésor au grand jour. D'un geste expert, une jeune femme, « maître caviar », glisse ses deux mains gantées sous la « rogue », cette poche d'œufs qui peut représenter 10 % du poids du poisson. Elle la détache délicatement et la dépose dans des bols en inox. Pour l'esturgeon, c'est le terme d'un périple de sept ans dans les eaux de la pisciculture Huso⁽²⁾.

Des conditions aquatiques optimales

Rembobinons le film de sa courte existence, qui vient de se terminer, ouïes et ventre ouverts. Issue inéluctable après une villégiature particulièrement surveillée. Avant Huso, existait déjà un élevage de carpes et de truites, et un parcours familial de pêche. Le domaine est enserré entre le cours large de l'Isle et les derniers méandres du Vern, qui se fait avaler en une confluence verdoyante, au pied de falaises de calcaire blanc. Les fiers ramages de chênes centenaires bordent des bassins artificiels qui correspondent aux différents stades de l'élevage des poissons. Une station de pompage puise l'eau dans l'Isle, avant qu'au terme d'un circuit, elle ne revienne dans la rivière plus pure qu'elle ne l'était au départ. Un laboratoire indépendant pratique des analyses mensuelles en aval, pour vérifier les propriétés de l'eau rejetée.

À Neuvic-sur-l'Isle, on sait que la qualité de vie de l'animal déterminera celle de sa semence. Les milliers d'esturgeons du domaine sont donc l'objet de toutes les attentions. Celle portée à leur nourriture est primordiale. L'alimentation des esturgeons ne contient aucune « protéine animale transformée », ce qui différencie les élevages aquitains des autres fermes françaises. Aucun OGM non plus, uniquement des farines de poissons issus de la pêche durable.

On distingue trois grandes zones d'élevage. Dans la zone de prégrossissement, les alevins, encore très sensibles, sont protégés des prédateurs, et alimentés plusieurs fois par jour. D'un à sept ans, les esturgeons vont vivre une phase de grossissement qui nécessitera peu de manipulations. L'animal est facilement perturbé par les présences intensives, comme par la chaleur, ou toute autre variation de paramètres de son milieu. Le principal trouble qu'il subit survient à l'âge de trois ans, où les employés se rassemblent pour se livrer à une opération fondamentale, le sexage, qui va différencier par échographie les mâles et les femelles. Les mâles seront revendus, tandis que les femelles demeureront dans les bassins, en attendant de livrer leur précieux bagage. La troisième zone, celle de l'affinage, nécessite une eau à la pureté irréprochable, dont l'oxygénation fait en permanence l'objet d'évaluations et de corrections informatiques. Cette cohabitation entre gestes ancestraux de l'artisanat et technologies les plus pointues est caractéristique du domaine.

En bassin d'affinage, les esturgeons sont mis à la diète pendant trois semaines, afin que leurs organismes soient parfaitement nettoyés. Dans cette eau limpide, on peut à loisir contempler les ondulations reptiliennes de leur épine dorsale, et le point blanc de leur

museau pointu. Il se dégage de ce poisson une image d'esthétisme osseux, peu surprenante pour un « fossile vivant », qui parcourait déjà les mers du globe il y a plus de trente millions d'années.

Redéfinir les modes de consommation

Depuis que la production de caviar sauvage, par la Russie et l'Iran, a été quasiment reléguée au rang de mythe perdu, et les fameux bélugas anéantis par la pollution de la mer Caspienne, l'avenir du caviar est essentiellement lié à l'élevage. Il y a encore quelques décennies, avant d'être décimé par la surpêche, l'esturgeon Sturio, poisson anadrome⁽³⁾ prisé pour sa chair blanche, aimait remonter l'estuaire de la Gironde. La Grande Guerre en avait fait oublier aux pêcheurs le goût de ses œufs, qui étaient jetés aux poules.

Jusqu'à ce que, selon la légende, une princesse russe exilée, aux papilles nécessairement sensibles au caviar, démontre aux pêcheurs sacrilèges qu'ils dilapidaient une fortune en régaland leurs gallinacées. La production de caviar aquitain, qui retrouve un niveau enviable ces dernières années, s'appuie donc sur une implantation historique.

Aujourd'hui, 90 % du caviar français proviennent d'Aquitaine.

Le caviar d'élevage, s'il ne possède peut-être pas l'aura romanesque du caviar sauvage, présente néanmoins l'avantage d'une régularité, d'un contrôle et d'un assainissement de la production, à une époque où les poissons de mer deviennent malheureusement les réceptacles de substances peu recommandables. Dans les années 80, les 3 500 tonnes de la production mondiale étaient issues à 100 % de poissons sauvages, alors qu'en 2014, ne furent produites que 200 tonnes de caviar sur la planète, exclusivement issues de poissons d'élevage. « Nous assistons à un changement de paradigme, analyse Laurent Deverlanges, le fondateur de la pisciculture Huso. Les gens qui consommaient du caviar sauvage ont quasiment disparu. La France en était le premier consommateur.

Aujourd'hui, les cartes sont redistribuées, il faut savoir saisir les opportunités. »

Dans un marché du caviar à forte croissance, où la concurrence s'élargit, nul salut, hors l'excellence, pour les producteurs français. « La différence avec nos principaux concurrents, italiens ou chinois, se fait principalement vis-à-vis des conditions d'élevage. La qualité de l'eau de nos rivières, relativement préservée, n'a rien à voir avec celle des rivières chinoises. » Le domaine Huso adhère à l'idée d'une pisciculture raisonnée, qui se fonde sur le respect de l'environnement et du cycle de vie des poissons. Ses efforts lui ont valu d'être distingué « entreprise remarquable »⁽⁴⁾ en 2013, année de création de la marque « Caviar de Neuvic ». Un volontarisme écologiste qui incite aussi Laurent et ses collègues aquitains, avec le soutien de la Région, à travailler sur le projet d'une IGP⁽⁵⁾ commune, qui reconnaîtra les spécificités du caviar local, légitimé en outre par son histoire.

Laurent Deverlanges veut bousculer les modes de consommation, et les démocratiser.

« Il ne faut pas avoir de complexe par rapport au caviar et à son image d'inaccessibilité. »

La fantasmagorie de la denrée est de plus en plus abordable en termes de prix, et ne nécessite pas de rituel guindé. Huso, la petite entreprise qui monte, attire dans son capital de plus en plus de financiers avertis ou de personnalités du monde du luxe, qui ne sont pas restés insensibles à son essor continu. De l'autre côté de la chaîne, de nouveaux consommateurs s'initient au Caviar de Neuvic, souvent en le découvrant lors de dégustations⁽⁶⁾. Porte d'entrée de ces nouvelles saveurs, le beurre de caviar est un coup de génie gustatif et commercial. Moins onéreux que le caviar pur, il magnifie de nombreux apprêts conventionnels.

Le choix du terroir neuvicois permet donc d'être à la hauteur de défis d'avenir, qui devraient se traduire en croissance par une production de six tonnes de caviar chaque année, à l'horizon 2018. Le Caviar de Neuvic est le nouveau fleuron durable de la gastronomie du Périgord.

Hervé Brunaux

(1) L'Acipenser baeri est un esturgeon sibérien originaire du lac Baïkal, qui s'est révélé particulièrement bien adapté à l'élevage.

(2) Huso Huso est le nom scientifique du béluga européen, le plus gros poisson d'eau douce.

(3) Anadrome : qui vit habituellement en mer mais remonte les rivières pour frayer.

(4) Le réseau Initiative France distingue ainsi des entreprises « portées par des dirigeants qui savent conjuguer la réussite économique avec des engagements forts en termes de visibilité, et qui dans leur diversité sont annonciatrices d'une économie plus humaine et responsable. »

(5) IGP : Indication géographique protégée.

(6) Le domaine commercialise plusieurs qualités de caviar. Dans la gamme « Caviar de Neuvic », outre le « Réserve », on trouve aussi le « Signature ». Le « Sélection », quant à lui, regroupe des caviars issus d'esturgeons d'espèces différentes (osciètre, béluga...), élevés dans des fermes du monde entier. Huso propose également un produit destiné à la grande distribution, appelé « Caviar de L'Isle », aux grains plus foncés et plus petits que ceux du Caviar de Neuvic.

Domaine Huso

La grande Veyssière

24190 Neuvic-sur-l'Isle

www.caviar-huso.com

Boutique en ligne www.caviardeneuvic.com

Stock pour légendes

Malgré des conditions d'élevage identiques, les œufs offrent des teintes variées, pouvant aller jusqu'à des chatoyements déroutants, du cuivré au bleu nuit. Contrairement à certaines idées reçues, le noir du grain et son croquant ne représentent pas des critères de supériorité.

Après tamisage, rinçage et égouttage des œufs, vient le temps du salage, qui les attendrit.

Le domaine adhère au « No Kill Project » : ce programme de recherche expérimente des méthodes d'extraction des œufs qui préserveraient la vie des femelles.

La chair des esturgeons n'est pas absente des menus, en tant que telle ou en se transformant en originales rillettes.

Pour son directeur Laurent Deverlanges, le domaine Huso est l'aboutissement d'un rêve de gamin aquariophile.

De nombreux mets peuvent s'accorder au caviar. Lors de séances de dégustation au Relais de la Ganache, à Saint-Astier, le chef Benoît Cohen propose une large gamme d'alliances inventives avec le Caviar de Neuvic.