

Le caviar d'Aquitaine au Moulin de la Cassadotte

À UN VOL DE MOUETTES DU BASSIN D'ARCACHON, UN ÉLEVAGE D'ESTURGEONS PRODUIT
L'UN DES MEILLEURS CAVIARS ACTUELLEMENT SUR LES ÉTALS.

Texte : Sophie Denis - Photos : Jean-Daniel Sudres/voyage-gourmand.com

Des pins à perte de vue...
Quelquefois, le vent apporte des effluves marins : nous sommes à deux pas du bassin d'Arcachon. Pourtant, ici, au Moulin de la Cassadotte, il n'est pas question d'élevage d'huîtres, mais bien d'un poisson mythique : l'esturgeon.

DES ŒUFS POUR LES COCHONS !

Jean-Pascal Feray est grand, très grand : il a été champion de basket. C'est sans doute le goût des challenges qui l'a poussé à reprendre l'aventure du moulin en 2006, quand survient l'interdiction des importations de caviar sauvage en Europe : "C'était déjà une pisciculture depuis 1983, où on élevait l'*Ascipenser baeri*, un cousin de l'esturgeon sauvage".

La production de caviar en Aquitaine n'est pas nouvelle. L'aventure a commencé dès les années 1920, quand un immigré russe installé sur les bords de l'estuaire de Gironde réussit à convaincre les pêcheurs d'esturgeons sauvages qu'il y a mieux à faire avec leurs petits grains noirs que de les utiliser comme nourriture pour cochons... La mode était lancée et nombre de célébrités d'alors vinrent se régaler à Royan, la station chic de l'époque, du caviar d'Aquitaine, avant de le faire connaître à Paris. La suite est connue :



① Les grains ronds et iodés du Moulin de la Cassadotte rivalisent avec les meilleurs caviars sauvages. Mais pas de cuillère métallique qui oxyde et perturbe les arômes au contact de la bouche.

② Des bassins en eau très pure pour enlever aux esturgeons le goût de vase caractéristique des poissons d'élevage.

beaucoup trop traqué, l'esturgeon disparaît. En 1982, il devient espèce protégée, exit alors le caviar de Gironde.

Jean-Pascal aime raconter cette histoire, et encore plus faire visiter les bassins où évoluent ses esturgeons. Nous tombons bien : aujourd'hui, c'est biopsie, autrement dit prélèvement d'échantillons d'œufs pour déterminer leur taille. Michel a le geste sûr, il "opère" depuis 1983. On vient de lui passer une femelle. Dans le ventre blanc, Michel fait un petit trou et récupère dans la gonade une dizaine d'œufs. Armé d'un double décimètre, il les mesure. Le verdict tombe : "2,6 mm. On

peut le relâcher." L'œuf doit en effet mesurer 2,7 mm au minimum... "Hier, j'avais du 3,6 mm, du vrai beluga. Nous, on appelle ça des œufs de poule." Toute frétilante, notre femelle regagne son bassin, elle a gagné un mois de vie.

AFFINÉS EN EAU PURE

A la Cassadotte, les esturgeons sont bichonnés. "Il faut recréer au mieux l'environnement naturel du poisson pour avoir un caviar de qualité." Jean-Pascal nous en donne les recettes : une alimentation saine qui ne pousse pas l'animal à grossir, le respect du rythme des saisons, avec un repos pendant l'hiver, et la qualité de l'eau.

"L'eau des bassins provient d'une petite rivière qui ne traverse que des forêts, donc sans pollution. Et nos esturgeons passent leur dernier mois dans une eau très pure, prélevée à 230 mètres de profondeur." Une opération qui ôte au poisson ce petit goût de vase, caractéristique de l'élevage.

À LA TABLE DES PLUS GRANDS

Le résultat ? Un produit d'excellence, baptisé "Caviar de France", qui n'a pas à rougir de la comparaison avec les plus grands caviars sauvages. Les chefs ne s'y sont d'ailleurs pas trompés, qui ont désormais succombé aux petits grains aquitains : Alain Dutournier, un des premiers à l'avoir inscrit à sa carte, Michel Portos au *Saint-James* à Bordeaux, ou encore Thierry Marx. Tous reconnaissent à Caviar de France une saveur exceptionnelle, avec des arômes puissants et une belle longueur en bouche. Une jolie récompense pour l'équipe du Moulin de la Cassadotte!



③ Jean-Pascal Feray et un de ses protégés.

④ Un poisson préhistorique, vieux de 200 millions d'années. Il a connu les dinosaures!

⑤ et ⑥ Une opération délicate, la biopsie, permet de mesurer la taille des grains. Les plus gros poissons ne donnent pas les plus gros œufs, c'est pourquoi à Cassadotte, on ne suralimente pas les esturgeons.

UN DUO DE SAVEURS

Caviar de France est singulier, mais se décline en deux produits. "Diva" est produit toute l'année, avec uniquement des œufs et du sel, sans conservateur: irrésistible avec ses notes de noisette et d'iode. "Ebène" se compose des grains les plus nobles, affinés pendant plusieurs mois pour développer des arômes puissants, qui rappellent l'huître et l'oursin. L'un et l'autre se dégustent à la cuiller, en corne ou en nacre mais jamais en métal, avec des blinis, des toasts beurrés, du champagne ou certains grands vins blancs... et toujours en fermant les yeux de plaisir! 69 € (*Diva*) et 90 € (*Ebène*) les 30 g.

