

PRODUIT À QUATRE MAINS

Ce petit grain de folie n'est pas toujours snob, sophistiqué, élitiste. Certes, il est précieux, mais point besoin de lever le petit doigt pour le déguster. Le caviar est avant tout un produit rustique et puissant. Jean-Marie Amat ne le voit pas autrement et lui propose un compagnonnage de crépinettes, huîtres, oignons... Tutoyons le caviar !

CAVIAR GAULOIS

Texte Jean-Patrick Ménard / Photos Louis-Laurent Grandadam

« Un jour, un ami russe m'a invité à manger du caviar à la façon de son pays. De la crème, des oignons, une fine crêpe, des blinis qui n'ont rien à voir avec ces épais pancakes que l'on connaît chez nous. Le tout roulé. C'était fantastique, largement arrosé de vodka, à la fin on était dans les steppes... »

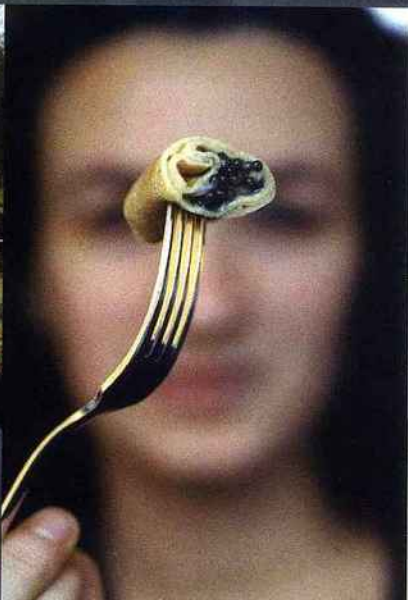
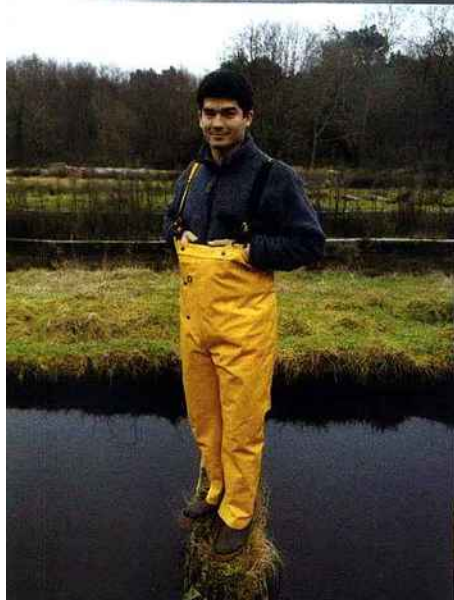
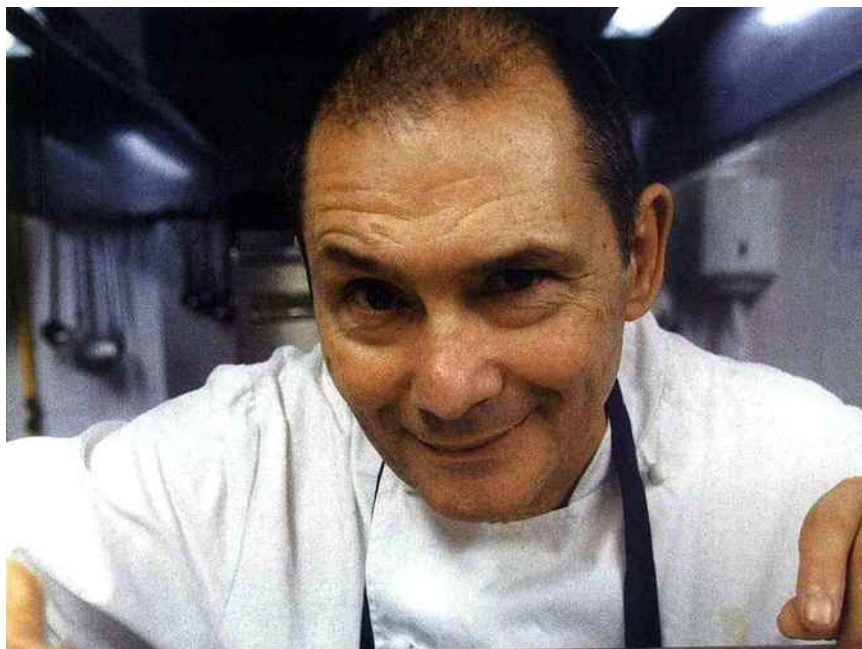
Les eaux du Moulin de la Cassadotte, bâti non loin du bassin d'Arcachon, ont vu naître en 1988 les premiers esturgeons *acipenser baerii*. Un peu plus de vingt ans ont passé et la maison rebaptisée Caviar de France produit aujourd'hui Diva, un des caviars les plus réputés de notre pays, le seul à ne pas être pasteurisé. Une différence notable qui n'a pas manqué de séduire, en bon apôtre du naturel, Jean-Marie Amat, chef du restaurant étoilé éponyme à Lormont. « Mine de rien, c'est tout simplement un produit exceptionnel. Ses goûts ne sont pas dénaturés, la finesse est là. Et il plaît ! Je ne crois pas que les Français soient de grands connaisseurs de caviar : rares

sont ceux qui en ont goûté suffisamment pour comparer avec pertinence le Sevruga au Beluga, pour distinguer le russe du français. Mais ils savent reconnaître un produit qui leur apporte du plaisir. C'est bien l'essentiel. »

Imprévisible bille

Exceptionnel, ce caviar de Gironde, car imprévisible... « C'est la rançon du naturel, rebondit Heather Ducretot, responsable commerciale de Caviar de France, on ne peut pas faire le choix d'un produit non pasteurisé et vouloir un goût, une texture identiques à chaque fois. Certains esturgeons vont donner des œufs plus ou moins chargés en oméga 3, le caviar sera alors plus sec ou plus gras. »

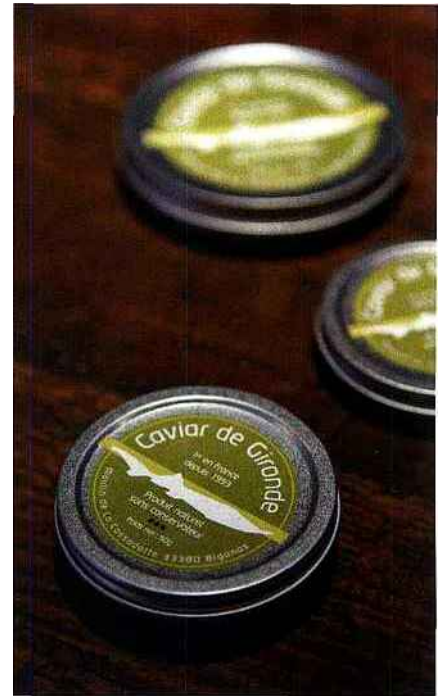




LE MOULIN DE LA CASSADOTTE CAVIAR DE FRANCE

Cassadotte, en Gascon, veut dire lieu de chênes et d'eau. Le moulin a été construit au bord de la rivière Lacanau, affluent de la Leyre. Au XVIII^e siècle, les pêcheurs remontaient le courant à la rame pour y pêcher l'esturgeon. Ils vendaient la chair et se servaient des œufs pour appâter les sardines. Depuis, inversement des tendances : on mange certes toujours la chair, mais on préfère les œufs. Tant pis pour les sardines...

En 1968, une pisciculture voit le jour au moulin. Les bassins sont alimentés par l'eau du Lacanau et, très vite, les truites qui y sont produites sont appréciées pour leur qualité. Aussi, quand en 1985 le Cemagref (Centre Machinisme Agricole Génie Rural Eau Forêts) décide de développer la production de caviar en France, c'est au fondateur de cette pisciculture qu'il s'adresse. Aujourd'hui, 100.000 esturgeons vivent dans les eaux du Lacanau. « *Il naît autant de mâles que de femelles*, explique Heather. *À trois ans, on peut déterminer le sexe par échographie. La chair des mâles est vendue, la peau est tannée et les viscères servent à faire une colle pour les ébénistes.* » Rien de perdu. Les œufs sont récoltés quand les femelles atteignent l'âge de huit ans et parfois plus. « *Nous pratiquons des biopsies régulièrement pour voir à quel stade de maturité en sont les grains. Ils doivent atteindre au minimum 2,7 mm de diamètre.* » En moyenne, une femelle donne dix kilos d'œufs qui sont ensuite égrainés et salés, c'est la technique dite Malossole, la façon la plus naturelle. Le caviar pasteurisé, lui, contient des conservateurs, doit subir une maturation de trois mois avant d'être vendu, et prend là des saveurs iodées et corsées. Selon les goûts, on aimera la finesse du premier ou la puissance du second.



ACIPENSER BAERII

Comme les pigeons, tous les esturgeons ne sont pas voyageurs. L'*acipenser sturio* pêché de façon inquiétante sur les bords de la Caspienne et de la Mer Noire est migrateur. L'*acipenser baerii* est sédentaire, il reste toute sa vie en eau douce. Logiquement, c'est donc cette espèce qui a été acclimatée dans le Sud-Ouest français.

En 1975, le Cemagref fit venir de Russie deux cents alevins d'*acipenser baerii*. Ils mesuraient à peine une vingtaine de centimètres de long. Il a fallu six années pour obtenir les premières reproductions en France. Depuis, la souche a fait des petits et le sédentaire finira peut-être par sauver le cousin migrateur, quand la production de caviar d'origine domestique sera majoritairement consommée.

Quoi qu'ils deviennent, les grains non pasteurisés sont moins iodés, moins salés. « *C'est cette qualité que je privilégie*, souligne Jean-Marie Amat. *Le sel, comme le sucre, s'il y en a trop, ça écrase tout.* » Ceux de Caviar de France gardent en eux toutes les saveurs mouillées des rives qui les ont vus grossir et s'arrondir, algues et limons, milieu aquatique sublimé par la singularité de l'espèce. Le caviar est chaque fois magique, suave ou animal, onctueux ou légèrement résistant sous la langue.

Du caractère !

Jean-Marie Amat ne le prend pas à la légère, mais sait aussi le bousculer, le remettre à sa place. « *Je ne crois pas que je le désacralise. Je reste sur une expérience définitive. Un jour, un ami russe m'a invité à manger du caviar à la façon de son pays.*

De la crème, des oignons, une fine crêpe, des blinis qui n'ont rien à voir avec ces épais pancakes que l'on connaît chez nous. Le tout roulé. C'était fantastique, largement arrosé de vodka, à la fin on était dans les steppes... Depuis, je n'hésite pas à marier le caviar avec les oignons doux des Cévennes. C'est un produit brut le caviar, il a du répondant ! »

Aussi, Amat aime le voir partager l'assiette avec des huîtres emmaillottées de feuilles d'épinards et bordées d'une crépinette dorée. Cette spécialité bien connue de La Rochelle au bassin d'Arcachon accueille à la bonne franquette de petites quenelles de caviar. Républicain et populaire... Bien gaulois en somme ! ☘

Retrouvez les coordonnées dans le carnet d'adresses page 113



« C'EST UN PRODUIT BRUT,
LE CAVIAR, IL A DU RÉPONDANT ! »

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes
1 homard
(prévoyez 90 g par personne)
4 traits de vinaigre de vin aux
échalotes
15 cl de crème de homard
obtenue en réalisant un fond
avec les carcasses de homard
crème puis assaisonne
4 cuillères à moka de caviar
Sel

TARTARE DE HOMARD AU CAVIAR

Decortiquez le homard cru, hachez-le en petits cubes réguliers, incorporez une pincée de sel. Réservez au frais avec quatre assiettes vides en plus.

Au moment de dresser, disposez sur chacune des assiettes froides, au fond d'un cercle, le tartare de homard sur une épaisseur d'environ 1 cm. Arrosez d'un filet de vinaigre aux échalotes. Par-dessus, déposez une cuillère à moka de caviar en forme de quenelle.

Disposez autour un peu de crème de homard. Vous pouvez aussi servir ce plat avec des chips de Vitelotte (une pomme de terre violette).



PRODUIT À QUATRE MAINS

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Salade d'huîtres au caviar
16 huîtres
16 grandes feuilles d'épinards
16 cuillères à moka de caviar
1 citron

Crêpinettes grillées

125 g d'épaule de porc
12,5 g de gras de gorge
12,5 cl de vin blanc
2 g de sel fin
4 tours de poivre du moulin
1/4 cuillère à moka d'épices
Rabelais ou à défaut de poivre
voire de 4 épices
20 g de crêpine de porc

SALADE D'HUÎTRES AU CAVIAR ET CRÉPINETTES GRILLÉES

Crêpinettes grillées

Passez au hachoir grille fine l'épaule de porc et la gorge. Dans un cul-de-poule, mélangez le vin blanc, le sel, le poivre et les épices. Incorporez à la viande hachée. Prélevez 40 g de cette farce et garnissez-en un morceau de crêpine que vous refermez soigneusement. Réitérez l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

Salade d'huîtres au caviar

Ouvrez les huîtres en prenant soin de conserver leur jus. Disposez celui-ci dans une casserole, avec les mollusques. Faites à peine chauffer (surtout pas d'ébullition !). Sortez immédiatement les huîtres.

Amenez le jus à ébullition, passez-le au chinois, réservez. Blanchissez les feuilles d'épinards dans de l'eau salée bouillante. Rafraîchissez-les aussitôt dans de l'eau froide. Entourez chaque mollusque d'une feuille d'épinard. Disposez-les quatre par quatre sur des assiettes.

Réalisez une vinaigrette avec du vinaigre de vin, de l'huile d'arachide, des échalotes ciselées très très finement, du sel et le jus des huîtres. Déposez sur chacune des quatre assiettes une petite cuillère à moka de cette préparation.

Finition

Grillez à la poêle les crêpinettes. Juste avant l'envoi, passez 10 sec. les assiettes au micro-ondes. Répartissez les crêpinettes et ajoutez sur chaque « ballotin d'huître » une cuillère à moka de caviar de Gironde avec une goutte de citron.



**PRODUIT A
QUATRE MAINS**

**CAVIAR DE FRANCE - MOULIN DE LA
CASSADOTTE**

> 33380 Biganos
Tél. : 05 56 82 64 42
www.caviardefrance.com

JEAN-MARIE AMAT 

> Château du Prince Noir
33310 Lormont
Tél. : 05 56 06 12 52
www.jm-amat.com
Menus : 30€ (dég.), 50€, carte : env. : 100€