

www.sudouest.fr

29/04/10

Le caviar en solo à l'aveugle

La dégustation organisée au Moulin de la Cassadotte, à Biganos (33), confirme la qualité du caviar d'élevage girondin. Une bonne nouvelle pour l'esturgeon sauvage, qu'il faut protéger.



Fabienne Labeyrie, cuisinière à domicile, ausculte les grains de caviar. philippe taris

Les dégustations sont rarement une science exacte - le goût n'est pas une arithmétique - mais elles délivrent des enseignements intéressants. Il fallait oser : Jean-Pascal Feray, qui a requalifié le Moulin de la Cassadotte (1) à Biganos (caviar de Gironde), a organisé lundi dernier, en matinée, une confrontation entre 17 caviars d'élevage et sauvages du monde entier.

Le jury était composé de dix personnes qualifiées dont quatre chefs, Stéphane Carrade (La Guérinière à Gujan-Mestras), Jean-Luc Rocha (Cordeillan-Bages à Pauillac), Christophe Girardot (La Table de Montesquieu à La Brède) et Mickaël Feval (le restaurant Antoine, à Paris).

Évaluation du site

Le site Internet du journal régional Sud Ouest diffuse des articles concernant l'actualité générale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* :477

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Qualités et défauts

Pourquoi pareille initiative ? « Parce que le caviar sauvage est en voie de disparition, que la pêche de l'esturgeon dans la mer Caspienne doit s'arrêter, que 2010 sera la dernière année où il sera vendu et servi du caviar beluga et du caviar osciètre », indique Jean-Pascal Feray. Ajoutant : « Il le faut absolument si on ne veut pas que l'espèce disparaisse. » Les chefs en sont convaincus, à l'exception des palaces, où il faut satisfaire la clientèle de luxe qui paie cher et veut être rassurée, ailleurs le **caviar** d'élevage a la préférence. « Si on laisse faire, il n'y aura plus de beluga dans la Caspienne dans moins de dix ans », déclarait dans un entretien publié en 2007 Thierry Marx.

Une chose est sûre, le **caviar** d'élevage a atteint une maturité et une qualité qui lui confèrent le statut de produit gastronomique. On a pu le vérifier à l'occasion de cette dégustation à l'aveugle qui a tourné à son avantage. Les **caviars** girondins baeri **diva** et baeri **ebene** (le Moulin de la Cassadotte), baeri sturia (Sturgeon SCEA à Saint-Fort-sur-Gironde) et baeri perlita (L'Esturgeonnière au Teich) ont devancé les **caviars** sauvages d'Iran, d'Azerbaïdjan et de Kazhakstan. La grille de dégustation ne laissait rien au hasard : les notations, de 1 à 5, s'appliquaient à l'odeur, au visuel, à la texture et au goût.

Pour l'odeur, il s'agissait d'apprécier la sensation de fraîcheur ; pour le visuel, il fallait ausculter la taille des grains, leur homogénéité, leur brillance, leur couleur claire, leur autonomie (des grains désolidarisés) ; pour la texture, il fallait être attentif à l'existence de chaque grain sous le palais, à la fermeté de la membrane, au grain qui éclate et fond sous le palais, au grain qui n'a pas de texture farineuse ; pour le goût, il fallait pointer les défauts, goût de vase, de terre, de sous-bois, de moisi, goût métallique, goût d'huile rance, et évaluer les qualités, salage raffiné, goût iodé, notes beurrées, notes de noisettes, notes d'huître ou d'oursin, l'amertume modérée, la bonne persistance en bouche.

Le confort du poisson

On se gardera de conclure que le caviar d'élevage est supérieur au caviar sauvage - un beluga ou un osciètre quand il est à son optimum, ce qui n'était pas le cas lundi, est incomparable - mais on reconnaîtra la qualité intrinsèque du premier qui ne doit rien au terroir (à la différence du beluga dont le iodé est le signe qu'il a aspiré le plancton et les algues en eaux profondes) mais aux conditions d'élevage (le caractère commun aux **caviars** girondins est leur finesse en goût). Jean-Pascal Feray, qui ambitionne « de faire le meilleur **caviar** d'élevage de France », est dans la recherche de l'excellence. Pour cela, il donne du confort à l'esturgeon (moins de 30 kilos au mètre carré pour éviter la densité, cause de stress) avec la création de bassins, privilégie le circuit ouvert de l'eau (pas de recyclage), sélectionne l'aliment (du végétal et des farines de poisson).

La production annuelle (2) est d'à peine 1 tonne, **diva** et **ebene**, les deux marques (69 euros les 30 grammes **diva**, 90 euros les 30 grammes **ebene**), s'adressent aux épiceries fines et à la restauration et sont disponibles sur la boutique en ligne (Jean-Pascal Feray, c'est un choix, revendiqué, ne travaille pas avec la grande distribution).

1) **Caviar** de Gironde, Moulin de la Cassadotte, 33380 Biganos. 05 56 82 64 42 www.caviardegironde.com

2) La production de **caviar** d'élevage en France est de 20 tonnes à l'année, elle est essentiellement réalisée en Aquitaine.