

LE CAVIAR

Rond, doré, gris, croquant, le caviar vous procure un plaisir incommensurable généré par ses petits grains de folle venus tout droit d'un autre âge.

L'esturgeon, pêché depuis la nuit des temps, en est la source vive: deux pêches annuelles ont lieu au printemps et en automne, essentiellement dans la Mer Caspienne. Trois variétés d'esturgeons nous procurent ce délice:

— **Le SEVRUGA**, herbivore, le plus petit (de 6 à 30 kg), donne de petits grains noirs, serrés, agréables à l'oeil et croquant sous la dent. Teinte gris sombre à noir.

— **L'OSCIETRE**, herbivore, moyen (de 20 à 300 kg), donne un grain joli, rond, doré, ambré et au goût de noisette bien reconnaissable. Le caviar Impérial est issu d'un osciètre albinos, avec de gros grains presque blancs, et il était servi autrefois à la Cour du Shah. Il fait maintenant le plaisir des notables.

— **Le BELUGA**, le plus grand, carnivore, donne de gros grains charnus, charpentés, de teinte gris clair à gris soutenu. Sa nourriture confère à ses oeufs un salage naturel qui en affine le goût.

Chaque espèce de poissons donne 15% d'oeufs par rapport à son poids total. Toute la finesse du caviar vient de sa préparation.

La pêche iranienne est une pêche artisanale pratiquée très près des côtes, tandis que la pêche russe ainsi que la mise en boîte se font de manière industrielle.

En ce qui concerne la pêche iranienne, le poisson pêché près des côtes est simplement assommé à sa sortie du filet et il est aussitôt ramené à terre car le poisson doit être vivant pour en retirer la ROGUE, panse unique bénie des dieux.

Après l'avoir lavé, le poisson est posé sur le flanc et, d'une seule incision, ouvert de bas en haut avec dextérité. La rogue en sort, soyeuse, pleine, rebondie et, avec douceur, elle est tamisée. Puis, avec patience minutieuse, elle est salée selon sa consistance, sa couleur et son poids. Le degré de salaison est important car, trop salé, le caviar se dessèche rapidement; pas assez salé au contraire, il perdra de sa superbe et se fanera. Il est aussitôt mis en boîtes d'origine trempées dans de l'huile de caviar (car le caviar ne supporte que le contact de son huile). Marquées et signées, elles seront notées dans le Grand Livre de la Pêche (heure, jour, mois, année et signature).

Chaque boîte est remplie de 10% de plus que sa capacité pour créer un vide d'air car, comme pour le vin, le plus grand ennemi du caviar c'est l'air. L'élastique entourant la boîte est d'ailleurs là pour maintenir un équilibre constant, ce qui permettra à l'huile de monter en descendant à l'intérieur sans qu'aucune pression ne la contraigne à rester vers le bas, situation qui finirait par dessécher les grains du haut. (Conseil: les boîtes entamées devront par conséquent être posées sur le flanc et disposées dans l'emplacement le plus froid du réfrigérateur. Elles devront impérativement être consommées dans les 24 heures).

Le caviar se mange avec des blinis tièdes ou du pain bis, mai aussi avec des pommes de terre «en robes» ou cuites au four en papillotes. (ma recette : couper les pommes en deux après cuisson, les évider à la petite cuillère, écraser la pulpe, ajouter un peu de crème double, poivre, ciboulette, incorporer le caviar à proportion égale, mélanger délicatement et remettre le tout dans les pommes évidées. Un ré...gal!). Concernant la boisson, notre préférence va à la vodka glacée et au champagne.

La maison «Caviar House» de Genève vient de nous faire connaître le Royal Black au gros grain. Le caviar «à la louche» n'est que du folklore car, dégusté comme il se doit, c'est-à-dire sur la main ou sur blinis, c'est un véritable festin.

L'esturgeon, poisson sans arêtes, mais avec une épine dorsale, donne en lui-même une chair à la saveur forte mais de très bon goût.

La maison «Prodial» à Genève fait actuellement un essai fort réussi d'esturgeons fumés (après de nombreuses tentatives) qui nous donnent des filets légèrement craquants sous la dent, d'une couleur coquille d'oeuf et d'un goût fort agréable. Nous souhaitons plein succès à ces pionniers.

Gage de bonheur et maintenant accessible à tous, le caviar saura vous séduire en toutes occasions.

Jean-Pierre Rollier