DU CAVIAR POUR LES FÊTES : DÉCOUVRIR LE CAVIAR DE NEUVIC

Le 10 Décembre 2020









Du **caviar pour les fêtes**, pourquoi ne pas tenter l'expérience cette année à Noël ? Produit de légende, le caviar n’est pas une évidence sur la table au moment des fêtes. Pourtant, depuis quelques années, il gagne en notoriété grâce au savoir-faire des artisans éleveurs français. La France est pionnière dans l’élevage d'esturgeons. Elle occupe la troisième place mondiale pour la production et la consommation de la perle noire. En 2008, la convention sur le commerce international interdit la pêche de l’esturgeon sauvage et la vente de caviar sauvage au niveau mondial. Cette décision permet de protéger l’espèce en voie de disparition et de réguler son élevage. Aujourd’hui, environ 37 tonnes de caviar sont produites chaque année en France. Ce mets d’exception, qui au temps des Tsars de Russie était considéré comme un produit de luxe, aurait tendance à se démocratiser pour devenir plus accessible. Désormais, le caviar se vend aux connaisseurs, aux amateurs et aux

nouveaux consommateurs désireux de le découvrir et de se faire plaisir pour le réveillon de Noël et du Nouvel an. En tant qu'artisan conserveur, nous recherchons toujours à vous faire connaître des produits d'épicerie fine dont l'excellence est surprenante. Le caviar en fait partie. Il est un **petit plaisir à mettre sur la table** ou **sous le sapin** au moment des fêtes. Comme nous aimons parler de bons produits, découvrez avec nous cette drôle de perle noire et son producteur : la Maison Caviar de Neuvic.

Du caviar pour les fêtes : quelles sont les différentes variétés de caviar ?

Caviar écrit "Khavyar" en turc signifie "œufs de poissons". En goûtant du caviar au moment des fêtes, vous allez manger des œufs de poisson et plus précisément des **œufs d'esturgeon**. Mais plus qu'un mets que l'on déguste, le caviar est une ambiance à lui tout seul. Il nous invite à voyager vers la Russie, l'Iran et la mer Caspienne à l'époque de la pêche sauvage des esturgeons. Vous ne le savez peut-être pas mais seules les femelles sont capables de produire du caviar. C'est généralement à partir de 6 ans qu'elles commencent à produire des œufs. Pour cette raison, les producteurs s'arment de patience, d'autant que pour certaines espèces, il faut attendre plus longtemps. Il existe dans le monde au moins vingt-six espèces d'esturgeons. Pour l'élevage, les espèces sont sélectionnées en fonction de leur capacité à s'adapter en eau douce. Découvrez les différentes variétés de caviar.

En premier, le **baeri. Elle est la variété la plus commune en France** et particulièrement en Aquitaine. Les **grains du caviar baeri** sont de taille moyenne, sa texture est fondante et son goût harmonieux présente une note de noisette tout en légèreté en fin de bouche.

Le **beluga est certainement la variété la plus renommée**, mais aussi la plus rare et la plus chère. Pourquoi ? Parce que les éleveurs doivent attendre vingt ans pour que la femelle esturgeon atteigne sa maturité sexuelle. Ses grains gris à gris foncé sont extrêmement généreux. Longueur en bouche, notes iodées et arômes d'amande délicats distinguent cette variété de caviar parmi les meilleures.

L**'osciètre** donne des grains moyens gris-brun sombre à doré. Sa texture est ferme et sa saveur très subtile. Son léger goût de noix est une valeur très appréciée par les amateurs de caviar.

Le **caviar schrenki** est la variété de caviar que les grands cuisiniers préfèrent. Tout simplement parce qu'il est beau, doré et nuancé de reflets gris. Brillant, tout en rondeur avec son subtil parfum d'amande, ce caviar accompagne les mets les plus raffinés sur les plus grandes tables du monde.

Enfin le **sevruga** est une espèce que l'on retrouve peu en élevage. Le caviar sevruga est le plus proche du caviar sauvage. Il est très convoité par les connaisseurs pour la finesse de ses grains et s'apprécie en bouche pour ses notes corsées. Son goût iodé est très prononcé.

Une belle découverte : la Maison Caviar de Neuvic

Se donner le temps, respecter la nature et l'équilibre du milieu aquatique pour produire un caviar d'excellence : c'est bien la ligne de conduite que se donne La Maison Caviar de Neuvic. Comme la Combe de Job, le domaine Caviar de Neuvic confectionne des produits dans les règles de l'art en conjuguant habilement **tradition et modernité**. Spécialisée dans la production de caviar depuis 2013, la ferme d'élevage d'esturgeons s'étend sur 20 hectares à Neuvic, le long de la **rivière de l'Isle**. Pour la petite histoire, c'est dans

cette rivière que les premières productions de caviar d'Aquitaine ont commencé dans les années 80. À la Maison Caviar de Neuvic, les esturgeons sont élevés en circuit ouvert, au sein de bassins alimentés par les eaux de l'Isle. L'eau y est renouvelée plusieurs fois par jour pour offrir une qualité de produit digne de l'excellence. La Perle Noire est élaborée selon la tradition en respectant chacune des étapes. Extraire les œufs d'esturgeon à bonne maturité, les trier délicatement à la pince, assaisonner et saler dans les justes proportions, enfin affiner en chambre froide à -2 °C. C'est cette dernière étape essentielle qui donnera mois après mois son goût au caviar.

En vente dans l'épicerie fine, nous avons sélectionné le caviar signature baeri. Il est issu de l'esturgeon Acipenser Baeri et est un incontournable de la marque. Son grain est fin, légèrement fondant et beurré. Nous l'avons goûté pour vous : c'est un délice ! Il vous surprendra par sa petite note de noisette en fin de bouche. Pour plus de découvertes, d'autres variétés de caviar sont disponibles au domaine : le caviar oscietre, le caviar sevruga et le fameux caviar beluga

Le caviar autrement : les produits dérivés

Ce que nous aimons particulièrement chez Caviar de Neuvic, c'est leur capacité à créer, à inventer, à élaborer des nouvelles recettes, un peu comme nous finalement. En créant des produits dérivés, l'idée est d'élargir les horizons et de faire découvrir le caviar au plus grand nombre, car au fond, il n'est pas aisé de choisir un produit cher que l'on ne connaît pas. Les produits dérivés du caviar sont, selon nous, une bonne entrée en matière pour **découvrir le caviar à Noël**. Ils offrent une première approche pour les novices. En sus du caviar signature baeri, nous avons sélectionné d'autres produits de la marque pour notre épicerie fine. Le beurre de caviar est une alternative intéressante pour débuter la dégustation. Sa recette est exclusive puisqu'elle a été élaborée par le Chef étoilé, Cyril Haberland. Ce beurre est composé de 28 % de caviar baeri et se tartine sur des toasts ou des blinis ou s'utilise pour cuisiner. Les rillettes d'esturgeon au caviar et baies roses sont une autre possibilité. Réalisées à partir des filets d'esturgeons ayant servi à la production de caviar, elles sont excellentes tartinées sur des toasts à l'apéritif. Ce produit permet de découvrir le goût de l'esturgeon.

La dégustation du caviar : comment s'y prendre ?

Avant la dégustation, le caviar se conserve au frais entre 0 °C et 4 °C. Avant de commencer la dégustation, nous vous conseillons de sortir le caviar du réfrigérateur cinq minutes avant de le consommer. Puis servez-le sur un lit de glace. Pour une dégustation nature en très petite quantité, à la Russe, sur le dos de la main ou à la cuillère de nacre, mettez 15 g d'œufs sur la langue et laissez exploser leur saveur en bouche contre votre palais. De cette façon, le caviar peut s'accompagner d'un champagne brut ou d'une vodka. L'autre manière est de le déguster avec un plat. Il se marie aux pommes de terre bouillies et à la crème fraîche, aux œufs, aux coquilles Saint-Jacques et aux crustacés. Notre conseil : le caviar doit être dressé au dernier moment, juste avant de servir, pour qu'il ne se réchauffe pas.

La notoriété du caviar d'Aquitaine progresse d'année en année. Les producteurs de caviar œuvrent pour une reconnaissance Indication Géographique Protégée (IGP), "Caviar d'Aquitaine". Elle s'appuierait sur une véritable légitimité liée au territoire, à la rive droite de la Gironde, à l'Isle, le berceau historique du caviar en France. En attendant l'IGP, Caviar de Neuvic vient d'obtenir la **certification Origine France Garantie** , selon des critères plus exigeants que ceux de Made in France. Voilà qui conforte notre choix d'avoir sélectionné **la Maison Caviar de Neuvic** comme partenaire pour vous permettre de découvrir de nouveaux produits dans notre épicerie fine. Du Caviar pour les fêtes sur la table et sous le sapin aussi, pour d'autres idées de cadeau gourmand, découvrez nos suggestions !

Article modifié le 23 février 2021