

LE CAVIAR

Culture Pour Tous – 2012

Le **caviar** (en persan اریخاو / *Khāviār*, en russe чёрная икра / *tchiornaïa ikra*) est un aliment élaboré à partir des œufs d'esturgeon

Pour certaines variétés, son prix peut dépasser les 12 000 € le kilogramme en 2012. Il peut être consommé seul ou s'ajouter par touches sur une préparation.



Esturgeon

Origine du terme Caviar

En français, les premières occurrences du terme remontent à 1432 (*cavyaire*), puis à 1552 (*caviat*). Le terme *caviar* apparaît en 1553 sous la plume de François Rabelais dans *Pantagruel*. On trouve aussi *cavial* (Furetière, 1690). Le terme provient de l'italien *caviaro* et *caviale*, qui semblent eux-mêmes issus du turc *kavyar*⁴.

En 1751, l'*Encyclopédie* donne *caviari sckari* comme nom du produit commercialisé en Russie à l'époque.

On trouve également des allusions au caviar dans d'autres langues. Ainsi, Miguel de Cervantès parle de la qualité du caviar pressé dans son *Don Quichotte*.

Les différents Types de caviar



Les qualités organoleptiques du caviar, sa rareté et son prix dépendent de l'espèce d'esturgeon qui produit les œufs. On distingue plusieurs catégories de produits.

Le caviar sauvage

- Le « **béluga** » (russe : белуга, *Huso huso*) : le plus gros esturgeon, qui produit les plus gros œufs et c'est le caviar le plus cher. C'est également le caviar qui présente le plus de difficultés de conservation. La chair du beluga est peu estimée, en revanche, le caviar beluga est un mets recherché et de renommée mondiale. De tout temps, ce caviar a été rare et coûteux mais, en raison de la menace qui pèse actuellement sur ce poisson et sa raréfaction sur le marché, les prix sont de plus en plus élevés.



CAVIAR BELUGA

C'est le plus gros mais aussi le plus rare des esturgeons. Le **caviar Beluga** est un prédateur extrêmement vorace et puissant. Il peut atteindre quatre mètres et peser plus d'une tonne. Son **caviar**, de couleur gris sombre à noir, est particulièrement apprécié pour la grosseur de son grain.

Rare et d'une couleur variant du gris clair au gris anthracite, ce **caviar Beluga** se distingue par sa membrane très fine et la grosseur exceptionnelle de son grain.

L'«*almas*» (en russe : алмаз, « diamant ») est un caviar de béluga autrefois réservé au shah d'Iran. C'est un caviar blanc provenant d'esturgeons sauvages. C'est le caviar le plus cher au monde.

- L'« **osciètre** » (ou « ossiètre », russe : осётр, *Acipenser gueldenstaedtii*, *Acipenser persicus*) : Les œufs d'osciètre sont reconnaissables à leur couleur claire et à leur dimension : ils sont plus petits que ceux du béluga.

De taille moyenne, l'**Osciètre** est omnivore, Il peut atteindre deux mètres et peser jusqu'à 200 Kg. Son **caviar**, de couleur grise, brune ou dorée, est de taille moyenne. Son goût de noisette est très apprécié de la clientèle.

De couleur gris brun sombre et doré, ce **caviar Osciètre** très recherché en raison de son arôme particulier, vous suggérera le goût de noix.



CAVIAR OSCIETRE

- Le « **sevruga** » (russe : себрюга, *Acipenser stellatus*) est un esturgeon de petite taille.

C'est le plus petit des esturgeons. Il dépasse rarement 1 mètre 50 et 25 Kg. Son **caviar** à petit grain gris sombre est recherché pour sa saveur extrêmement fine et corsée. Le **caviar Sevruga** est le **caviar** de toutes les occasions.

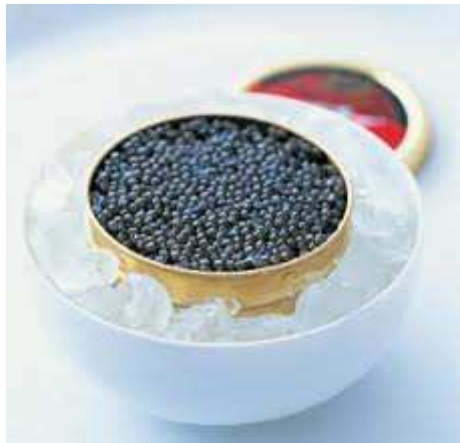
Ce **caviar** d'une couleur noire dont les grains sont de petite taille est apprécié pour son goût chaleureux, vif et iodé.

A partir de l'âge de 7 à 8 ans, les femelles dont le poids a atteint 7 à 8 kg sont examinées une par une pour sélectionner celles dont la qualité des œufs est la meilleure. Les critères principaux sont la taille, le degré de maturité et le goût naturel.



CAVIAR SEVRUGA

- Le « **sterlet** » (russe : Стерлядь, *Acipenser ruthenus*) : C'est un des plus petits esturgeons, également appelé *Esturgeon de Sibérie* ou *Esturgeon du Danube*. Compte tenu de sa taille, il ne fournit du caviar qu'en petite quantité.



CAVIAR STERLET

Caviar Schrenki :

Le **caviar Schrenki** est un esturgeon autochtone, depuis plus de 100 millions d'années, du fleuve Amour : frontière naturelle entre la Chine et la Russie(Sibérie).

Le **Schrenki** est une espèce endémique du fleuve Amour.

Les esturgeons arrivent à maturité vers 14 ans et pèsent entre 10 et 14 kilos et font entre 1m et 1.50m.(Par le passé des spécimens de plus de 190 kilos et 3 mètres de long furent pêchés !!).

Sa fabrication provient d'un processus de méthode Perse.

Il existe aussi deux variétés de caviars sauvages supervisées par le CITES: le caviar de **paddlefish** et celui de **hackeleback** ; ils sont originaires des USA.

Le Caviar d'Aquitaine :

Le **caviar d'aquitaine** est une production Française ; le grain de taille comparable à celui de l'osciètre (2,5mm), sa peau fine, sa robe de couleur gris anthracite à brun doré offre une saveur subtile et longue en bouche. Conditionné en boîte métalliques, caviar d'aquitaine doit être impérativement conservé au frais dans un réfrigérateur entre 0° et 4°C.

Caviars interdits de pêche :

Depuis quelques années, les quotas de pêche du **caviar** en Iran sont de plus en plus surveillés, afin de contrôler la reproduction des esturgeons. Le prix du **caviar** varie selon les pêches.

Depuis 2010, les **caviars Sevruga, Oscière et Beluga** de la mer Caspienne sont interdits de pêche pour la sauvegarde de l'espèce.

EXEMPLES DE PRIX DES DIFFERENTS CAVIARS (2012)

Caviar de qualité (chez « Atelier du caviar »)

SEVRUGA – 30 Grammes – 160 EUROS

OSCIETRE – 30 Grammes – 145 EUROS

BELUGA – 30 Grammes – 160 EUROS

On peut aussi trouver des caviars dans les grandes surfaces :

OSCIETRE BULGARE – 50 grammes – 60 EUROS – AUCHAN ou CARREFOUR

Présentation du caviar



Caviar noir et rouge et vodka

Le caviar se présente frais dans sa boîte, parfois entourée de glaçons. Il se consomme sur des canapés, des blinis, accompagnés de Vodka ou de Champagne.

NB : la vodka Zubrowska à *l'herbe de bison* est recommandée pour accompagner le caviar

Une recette originale : mettre des œufs brouillés dans un petit ramequin et déposer une cuillère de caviar au sommet (si vous n'avez pas de caviar, on peut le remplacer avec des œufs de saumon, bien moins onéreux)



Le caviar d'élevage

- *Acipenser baerii* (goût proche de l'osciette)
- *Acipenser transmontanus* (goût proche du sevruga).
- *Acipenser gueldenstaedtii*, osciette d'élevage produit en Bulgarie, Chine, Israël...

Fabrication

La fabrication du caviar peut nécessiter jusqu'à treize opérations. Les œufs sont d'abord extraits du ventre de la femelle esturgeon : la roque représente environ 15 à 18 % de la masse du poisson, voire 25 % pour le beluga¹¹. Elle est tamisée, puis lavée et égouttée. Les œufs sont triés selon leur fermeté, leur grosseur et leur couleur, puis salés avant séchage et conditionnement.

Producteurs de Caviar

Les principaux producteurs de caviar sauvage sont la Russie, le Kazakhstan, l'Azerbaïdjan et l'Iran, riverains de la mer Caspienne. L'Ukraine et la Roumanie en exportent en moindre quantité, la mer Noire souffrant de la pollution et de la surpêche. Le caviar est également produit (en élevage) en Chine, en Bulgarie, en Arabie saoudite, en Uruguay. On produit également un caviar des Pyrénées (Les, entre Luchon et l'Andorre) mais aussi en Sologne, en Espagne (Rio Frio - sud de l'Espagne), en Italie (Lombardie et Toscane), en Belgique (Turnhout)¹² et aux États-Unis, notamment en Californie au Nord de Sacramento (Elverta).

Actuellement, le caviar sauvage est interdit d'exportation et le seul caviar sauvage disponible en commerce en Europe est issu de la contrebande ! La qualité du caviar sauvage n'a plus rien de comparable avec celle des marchés homologués du caviar sauvage des années 1970 à 1990.

La qualité de l'eau dans laquelle évoluent les esturgeons, en pisciculture ou en étang est primordiale à sa qualité organoleptique. Un environnement hydrique exempt de nitrate, de pesticide, fongicide et autres polluants largement observés dans les nappes phréatiques et zones cultivées, améliore sensiblement ses qualités gustatives et sa longueur en bouche.

Règlementation en France et dans l'Union Européenne

Œufs d'esturgeons

En France, selon l'arrêté du 24 novembre 1962, l'utilisation du terme caviar est réservé aux seuls œufs d'esturgeon. Le terme de « succédané de caviar » doit être donné aux œufs de poissons autres que l'esturgeon. Les œufs d'escargots ou d'oursins sont ainsi exclus de cette définition.

La communication 91/C 270/02 de la Commission européenne du 15 octobre 1991 confirme cette position. Seuls deux États membres autorisent l'usage du terme *caviar* pour la désignation générique des œufs de poissons.

Œufs d'autres espèces

Certains pays d'Europe autorisent ainsi l'usage du mot caviar pour désigner des œufs de poisson, mais dans ce cas toujours accompagné de l'espèce concernée, par exemple « caviar rouge » ou encore les succédanés de caviar suivants, le plus souvent teintés en noir ou rouge : œufs de lompe, lavaret, de corégone blanchâtre, de lotte éventuellement fumés dans les pays nordiques, jusqu'aux œufs de poissons volants (ou tobiko).

- Les œufs de saumon : appelés parfois « caviar rouge » (traduction du russe красная икра), œufs de saumon de la mer de Béring ou du Kamchatka).
- La boutargue ou poutargue, œufs séchés de poissons de la famille des *Mugilidae* (Mulet, *Mugil cephalus*), appelée aussi « caviar blanc », ou « caviar de Méditerranée ».
- Les œufs de lump : populaires mais très éloignés en goût et en sensation du caviar, colorés en rouge ou noir. C'est un produit très bon marché.
- La consommation d'œufs d'escargot connaît un regain d'intérêt depuis 2007.

Les autres appellations « Caviars »

Le caviar d'aubergines (recette de cuisine méditerranéenne) est la seule préparation végétale pouvant porter la dénomination de caviar. Cet usage est la seule possibilité d'utilisation du terme *caviar* qui, de par son ancienneté et sa constance, ait été approuvé par avis de l'administration pour un produit d'origine végétale.

Sont ainsi interdites en France les dénominations de caviar de tomates séchées, de courgette, de poivron ou encore d'algues...

Cosmétique

Certains fabricants de produits cosmétiques ajoutent du caviar dans leur produit car celui-ci serait riche en composants naturels qui favorisent la restructuration et la revitalisation de la peau. Il contient une substance nutritive appelée **vitelline** (du latin *vita*, la vie) riche en phospholipides et en phosphoprotéines, constituants essentiels des cellules. L'argument est cependant surtout publicitaire, le mot caviar conférant une notion de luxe à n'importe quel produit.

FIN