

Spécial | Demain les fêtes ! Caviar d'Aquitaine, le grain de magie de votre repas de fête



De la fraîcheur pour ouvrir ce menu de Noël... Une fraîcheur un brin iodée, mais juste ce qu'il faut. Quelques arômes de fruits secs aussi, noisette, noix... Un mets rare, subtil et fin. Le caviar. Mieux, du Caviar d'Aquitaine ! Celui de l'Esturgeonnière installée au Teich sur le Bassin d'Arcachon et dirigée depuis 1999 par Michel Berthommier. « Avant de déguster, il faut rappeler le côté magique du caviar. Un produit rare à la dégustation exceptionnelle. Au-delà de vendre un œuf, on vend une histoire. » Il s'agit donc avant de déguster son caviar, le Perlita, de le raconter...

Peut-être dire d'abord, que l'esturgeon prend son temps. De l'oeuf à l'oeuf, « il faut compter 10 ans », explique Michel Berthommier... 10 ans pour naître et grandir à l'Esturgeonnière et ainsi mériter son titre de « Caviar d'Aquitaine », garantie de son origine, et d'un savoir-faire certain. Un savoir-faire entre sélection rigoureuse, et soins quotidiens des animaux. Autre attention : la température de leurs bassins, en plein air, maintenue entre 14 et 17°C par une source en géothermie... Un environnement douillet dans une eau venue de la voisine, la Leyre, toujours pure et propre, grâce aux investissements de la ferme, soucieuse, aussi, de la préservation de son environnement.

Après un dernier bain de 2 semaines des esturgeons dans une eau très claire, pompée à 200 mètres de profondeur, « afin de sortir d'éventuels goûts parasites », le caviar est récolté « à point », grâce à des échographies régulières des poissons. Au sein du laboratoire de l'Esturgeonnière, l'heure est alors au tri « sur des critères de taille, de texture et de couleur. » Ensuite on tamise, on rince les grains, on les égoutte et on les sale. Légèrement. Puis vient la mise en boîte... le tout dans un délai d'1h30. Fraîcheur assurée à l'ouverture...

En bouche, le goût sera lié à l'espèce mais aussi à l'âge de votre caviar. A moins de 3 mois, « il sera plus consensuel, doux, avec une robustesse des arômes contenue. Parfait pour une première découverte. Si vos invités sont déjà amateurs, le caviar de plus de 3 ou 4 mois offrira une dégustation plus puissante, plus forte ». Quant à la meilleure des dégustations, il n'hésite pas : « la plus belle expression du produit est le caviar consommé seul. Une boîte, une cuillère, et à la rigueur un peu de pain blanc, un peu de crème fraîche, mais neutre et très fraîche, Et puis c'est tout. » Que la magie opère !

Pour les Fêtes dégustez aussi :

Quelques beaux vins d'ici



Solène Méric

Crédit Photo : Caviar Perlita
Publié sur aqui.fr le 04/12/2020
[Url de cet article](#)