



LE CAVIAR, l'autre or noir de LA DORDOGNE

À Montpon-Ménéstérol, un couple s'est lancé depuis le début des années 1990 dans l'élevage d'esturgeons pour produire du caviar. Un travail exigeant qui tient toutes ses promesses.

Par Marine Couturier.
Photos : Emmanuelle Bézières.

Loin de la mer Caspienne, la rivière Isle, en Dordogne, recèle les mêmes trésors : des eaux claires propices à l'élevage d'esturgeons. C'est aux abords de ce cours d'eau, au milieu de plusieurs hectares de terre, que Laurent et Valérie Sabeau ont fondé en 1991 leur ferme aquacole, rebaptisée Prunier Manufacture au tournant des années 2000. Les poissons y sont élevés dans des dizaines de bassins alimentés par l'eau de la rivière et leur répartition ne doit rien au hasard. Elle est déterminée selon leur espèce – esturgeon sibérien et esturgeon diamant –, leur âge et leur sexe, défini autour de 2 ans.

HUIT ANS D'ATTENTE

À quelques mètres de l'entrée, l'heure de l'échographie a sonné pour les jeunes poissons. En quelques secondes, les ouvriers piscicoles déterminent le sexe, puis mâles et femelles sont séparés sous l'œil attentif de Thomas Lipinski, responsable de production. « Les mâles partent dans des bassins remplis d'eau de nappes phréatiques souterraines afin d'être nettoyés pendant une quinzaine de jours, ce qui permet d'enlever leur petit goût de terre et ainsi de valoriser leur chair. Le même processus est utilisé pour les femelles quand elles ont atteint leur maturité sexuelle », détaille-t-il. En attendant, elles continuent de se développer jusqu'à l'âge de 8 ans, âge où elles commencent à produire des œufs. Une nouvelle échographie et un prélèvement permettent alors de déterminer le degré de maturité. « Si l'esturgeon ne porte pas d'œufs en automne, il est remis en bassin pour être réexaminé au printemps. Si nous arrivons trop tard, il faut attendre deux ans de plus pour que la femelle donne de nouveaux œufs », détaille Thomas Lipinski. Si tout se présente bien, le poisson passe quinze jours en eaux claires avant de prendre la direction du site de production, une centaine de mètres plus loin. Le caviar est un mets paradoxal. Si l'élevage de l'esturgeon demande de la patience, la transformation des précieux œufs en or noir est, elle, l'affaire de quelques dizaines de minutes. Dans le laboratoire, la température ne dépasse pas les 10 °C et un premier ouvrier ouvre le poisson d'un geste précis. Il en récupère deux poches d'œufs, qui représentent

environ un dixième de son poids. « Nous mesurons les œufs et regardons leur couleur et leur texture pour les assembler avec d'autres, similaires. Les œufs les plus clairs sont aussi les plus gras et donc les plus longs en bouche », explique Valérie Sabeau, directrice adjointe de Prunier Manufacture. Ils donneront, selon leurs caractéristiques, du caviar Tradition, Saint-James, Malosso, Paris ou Héritage, les cinq gammes de la marque.

SAVANT DOSAGE DE SEL

Avant d'en arriver là, les œufs sont séparés de leur poche grâce à un tamis, puis sont ensuite rincés et égouttés. Vient alors le moment délicat du salage, qui va donner tout son caractère au caviar. Sous les mains et les gestes souples d'un autre ouvrier, les œufs se gorgent de sel et deviennent plus mousseux. « Nous n'utilisons pas de sel marin, car il altère le goût, mais du sel de mine très fin et pur. Suivant la gamme, nous faisons varier son taux et son origine en optant pour du sel d'Iran ou d'Allemagne », glisse Valérie Sabeau en gardant le secret sur les quantités nécessaires. Après un second égouttage, le caviar est conditionné dans des boîtes de 1,8 kg, puis stocké en chambre froide où, à la manière du vin et du fromage, il continue d'évoluer. Il y reste entre deux mois et un an en

fonction des commandes et part le plus souvent vers l'étranger. Dans l'Hexagone, on le retrouve dans les rayons des épicerie fines et sur les cartes des grandes tables où son délicat goût iodé émerveille toujours les papilles.

LES ŒUFS LES PLUS CLAIRS SONT AUSSI LES PLUS GRAS ET DONC LES PLUS LONGS EN BOUCHE.

En chiffres

Les poissons grandissent dans des bassins de **400 à 500 m²**.

À leur maturité sexuelle, les femelles peuvent atteindre **1,50 m** pour **10 kg**.

En période de production, **150 kg** de caviar sont fabriqués chaque jour à la manufacture.

Le caviar Prunier est vendu entre **60 €** et **300 €** les **30 g**.

5 ASTUCES POUR L'UTILISER EN CUISINE

- 1 N'utilisez pas de métal pour le servir, mais du bois ou de la nacre. Laissez-le réchauffer avant de le porter en bouche et écrasez les œufs avec la langue contre votre palais pour qu'il dégage tous ses arômes.
- 2 À la coque, cocotte ou brouillés, les œufs accueillent bien volontiers une lichette de caviar.
- 3 En version terre et mer, mélangez un tartare d'huître et un de bœuf, puis ajoutez une quenelle de caviar. Un délice !
- 4 Pour une purée de pomme de terre haut de gamme, il suffit d'ajouter 5 à 10 g de caviar au moment de servir.
- 5 Servez-le avec de la burrata, du comté ou du brillat-savarin.