



ROYAL BELGIAN CAVIAR

Source : LA DERNIERE HEURE

Date : 19.12.2018

12 CONSO DES FÊTES GOURMANDES



DE PRÉCIEUSES PERLES produites à Dottignies





ROYAL BELGIAN CAVIAR

Source : LA DERNIERE HEURE

Date : 19.12.2018

▶ Les quelque 70 000 poissons de Royal Belgian Caviar produisent chaque année 4 tonnes de caviar 100 % belge. Un délice.

▶ Oubliez tout ce que vous pensiez connaître sur le caviar, à commencer par les grands espaces, aux confins de la mer Caspienne, où s'ébattent joyeusement les bélugas : désormais, les précieuses perles sont produites dans des fermes piscicoles high tech, où chaque paramètre est contrôlé par ordinateur, sous la surveillance d'ingénieurs agronomes. Celui que nous rencontrons à Dottignies, ce jour-là, s'appelle Thierry Bay. Écrire qu'il est passionné par son métier serait un doux euphémisme. Au terme de notre visite chez Royal Belgian Caviar, on est convaincu

qu'il connaît chacun de ses poissons - et il y en a 70.000 - par leur petit nom...

BONNET SUR LA TÊTE, bottes de caoutchouc aux pieds, nous voilà parés pour déambuler entre les bassins. Au total, 3 000 m³ où sont élevés des esturgeons sibériens, russes, croisés. Autrefois, sur le

site sis dans un zoning à Dottignies, on produisait des tilapias. Mais la société a fait faillite et les Flamands de Joosen-Luyckx, spécialistes de longue date dans la fabrication de farines destinées à l'aquaculture, ont investi les lieux. Et ont amélioré les installations existantes pour le plus grand confort de leurs hôtes et, surtout, pour en retirer le meilleur caviar possible, 100% belge.

Ici, de la température de l'eau à son oxygéné-

tion en passant par le filtrage et le nourrissage, tout est informatisé. "Grâce à des filtres biologiques, l'eau est purifiée", explique Thierry Bay. "Nous n'avons pas besoin de traiter les poissons à grands coups d'antibiotiques." Pour venir à bout des petits parasites, le sel suffit...

QUATRE SYSTÈMES de bassins, construits en miroir, fonctionnent en même temps, dans lesquels les esturgeons grandissent à leur rythme. Quand les femelles atteignent



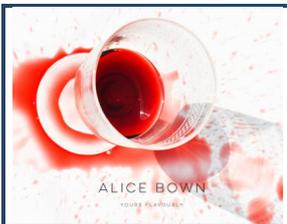
» Désormais, les précieuses perles sont produites dans des fermes piscicoles.

© BALUWERAERTS

4

Royal Belgian produit 4 tonnes de caviar par an, dont 150 kilos de béluga.





ROYAL BELGIAN CAVIAR

Source : LA DERNIERE HEURE

Date : 19.12.2018

leur taille optimale, elles sont transférées dans un des six bassins d'affinage, en chambres réfrigérées, où elles passeront six semaines sans être nourries. Le but? Leur faire éliminer les graisses accumulées et les nettoyer pour qu'elles perdent leur goût de vase.

Direction, ensuite, le site d'abattage, situé, lui, à Turnhout, ville historique de la maison. Là, un autre travail de précision commence. Les poches sont ouvertes, les œufs récupérés, tamisés - pas question de proposer des perles de tailles totalement différentes ni des œufs provenant de poissons différents -, lavés, salés légèrement (le Malossol) puis emballés et scellés sous-vide.

Conditionné dans des boîtes allant de 10 g (comptez une vingtaine d'euros) à 1 kilo (plus de mille euros), le Royal Belgian Caviar n'a pas manqué de séduire les plus grands chefs du pays, comme Alex Verhoeven chef cuisinier du restaurant Fleur de sel ou Marcelo Ballardin, de chez Oak.

□ Toutes les infos sur www.royalbelgiancaviar.be/fr/distributeurs

L'art de la dégustation

DOTTIGNIES Oubliez le verre de vodka, même bien frais : cela fait partie, d'après Raymond Tanghe, de la légende entretenue par les producteurs russes. Avec le caviar, rien de tel qu'un bon vin blanc ou, mieux, un verre de champagne bien frais. Et pour saisir tous les arômes du caviar, rien de tel qu'un morceau de pain ou un blini, tout simplement.

Attention, les précieuses perles se dégustent bien fraîches - ne le sortez donc pas du frigo trop en avance - la boîte déposée sur un lit de glace, c'est encore mieux.

Par ailleurs, remisez l'argenterie au placard : le métal, qu'il soit précieux ou pas, nuit au goût du caviar. Préférez toujours des petites cuillères en bois ou en plastique.

Enfin, si vous avez la chance de déguster avant d'acheter ne soyez pas surpris si le vendeur vous dépose quelques perles sur le dos de la main : en quelques secondes, le caviar se réchauffera ainsi juste ce qu'il faut pour qu'explorent en bouche toutes ses saveurs...

I.M.





ROYAL BELGIAN CAVIAR

Source : LA DERNIERE HEURE

Date : 19.12.2018

Il y en a pour tous les goûts

■ DOTTIGNIES Si le béluga est le roi, les princes – ou plutôt les princesses – qui frayent dans les eaux des bassins de Royal Belgian Caviar n'ont pas à rougir de la comparaison.

Au total, ce sont six variétés qui sont vendues par la marque belge qui s'est imposée comme un acteur important de la production de cet autre or noir.

■ Gold Label : issu d'esturgeons sibériens ou de croisements entre un esturgeon russe et un sibérien de cinq ans minimum, les œufs font entre 2,7 et 3,2 mm de diamètre. Ils sont d'un vert profond qui tire sur le noir. Ce caviar au goût salé est aussi crémeux en bouche.

■ Platinum : fruit d'un croisement entre un esturgeon russe et un sibérien de sept ans au moins, ce caviar présente des œufs de 2,9 à 3,4 mm, un peu plus solides, salés et au délicieux arrière-goût de noisette.

■ Osietra : notre préféré, le caviar osciètre, est produit par un esturgeon russe de dix ans minimum. Ses œufs varient de 2,9 à 3,4 mm et offrent une belle couleur vert olive, parfois ambrée. On y retrouve le goût salé, la noix et une intéressante touche de minéralité.

■ White Pearl : pour les puristes, ce n'est pas vraiment du caviar puisque ça n'en a pas la couleur (officielle). Le White Pearl – soit

les œufs de l'esturgeon sterlet albinos – propose des œufs plus petits, couleur perle, au goût salé et qui fondent (trop ?) sur la langue.

■ Béluga : la star. Avec des œufs de 3,5 mm minimum – les poissons ont au moins dix-huit ans d'âge –, le béluga est grisâtre, avec des reflets noirs. Sans doute plus fin que les autres, il

est aussi... le plus cher.

■ Classic : ces œufs d'esturgeon sibérien (minimum cinq-six ans) sont d'un vert profond et leur goût est salé et crémeux à la fois. On trouve ce caviar dans un conditionnement de 30 g chez Delhaize.

I.M.

» Le caviar se déguste bien frais. Ne le sortez donc pas du frigo trop en avance.

© REPORTERS

