

TEST DE CAVIAR D'ÉLEVAGE:



LA BELGIQUE GAGNANTE FACE AU MONDE ENTIER!

DEPUIS 1998, L'ESTURGEON SAUVAGE FAIT PARTIE DES ESPÈCES PROTÉGÉES PAR LA CITES. CETTE CONVENTION DE L'UNESCO SUR LE COMMERCE INTERNATIONAL DES ESPÈCES DE FAUNE ET DE FLORE SAUVAGES, AUXQUELS APPARTIENT ÉGALEMENT LE CAVIAR, IMPOSE ENTRE AUTRES DES QUOTAS À CINQ PAYS (IRAN, RUSSIE, AZERBAÏDJAN, KAZAKHSTAN ET TURKMÉNISTAN) QUI JOUXTENT LA MER CASPIENNE. EN IRAN, LE COMMERCE DU CAVIAR SAUVAGE FAIT L'OBJET D'UN CONTRÔLE STRICT PAR L'ÉTAT (SHILAT) ET SA CONSOMMATION EST MÊME INTERDITE DANS LE PAYS. LE DÉCLIN DE CE COMMERCE S'EXPLIQUE PAR LA SURPÊCHE ET LA POLLUTION. LA CONSTRUCTION DE BARRAGES EN TRAVERS DES GRANDS FLEUVES DE RUSSIE A ÉGALEMENT FAIT CHUTER LA POPULATION D'ESTURGEONS SAUVAGES.

EN REVANCHE, LA PRODUCTION DE CAVIAR D'ÉLEVAGE CONNAÎT UNE FORTE HAUSSE DEPUIS QUELQUES ANNÉES. LEUR ÉLEVAGE EST UN TRAVAIL DE LONGUE HALEINE: IL FAUT ATTENDRE EN MOYENNE 8 ANS POUR QUE LES POISSONS FRAIENT ET DEVIENNENT EXPLOITABLES. LA FRANCE, L'ITALIE ET LES ÉTATS-UNIS SONT ACTUELLEMENT LES PLUS GRANDS ÉLEVEURS DE CAVIAR, MAIS LA CHINE REJOINT CE GROUPE DE TÊTE AU GALOP. PAR AILLEURS, DES CENTRES DE PRODUCTION SONT ÉGALEMENT ÉTABLIS EN BULGARIE, EN ALLEMAGNE, AUX PAYS-BAS, EN AUTRICHE, EN POLOGNE, EN GRÈCE, EN HONGRIE, EN ISRAËL, EN ESPAGNE ET EN URUGUAY. EN BELGIQUE, LE PRODUCTEUR DE CAVIAR «AQUA BIO» OPÈRE À TURNHOUT DEPUIS LES ANNÉES 80 ET ÉLÈVE DES ESTURGEONS PARALLÈLEMENT À LA PRODUCTION DE LEUR NOURRITURE. AU DÉBUT DES ANNÉES 90, LE BIOLOGISTE DR WILLY VERDONCK S'EST LANCÉ DANS LA PRODUCTION DE CAVIAR D'ÉLEVAGE, LES PREMIERS RÉSULTATS APPARAISSANT EN 2002. LE PRODUIT A ÉNORMÉMENT GAGNÉ EN QUALITÉ GRÂCE À DES TECHNIQUES TRÈS ÉTUDIÉES D'ÉLEVAGE ET DE FINITION. VU LE NIVEAU ACTUEL DU CAVIAR D'ÉLEVAGE BELGE, WILLY VERDONCK FAIT OFFICE D'AUTORITÉ INTERNATIONALE DANS LE DOMAINE.

AFIN DE NOUS AIDER À JUGER, NOUS AVONS EU LE PLAISIR D'ACCUEILLIR WILLY VERDONCK, EXPERT INTERNATIONAL. NOUS AVONS ÉGALEMENT PU COMPTER, POUR CETTE DÉGUSTATION DE 14 ÉCHANTILLONS DE 9 PAYS, SUR L'EXPERTISE DE LA RÉDACTRICE EN CHEF, CATHERINE GAUDISART, DES SPÉCIALISTES EN PRODUITS FINS JAN DEMONIE ET ROGER MIGNOLET, DES FOODIES JEAN-PAUL PEREZ ET LUC VALKIEERS, DU JOURNALISTE DE LA VRT ALAIN CONINX ET DU CHEF ALAIN BERGEN DE THE GOURMETS' MARKET, OÙ NOUS ÉTIIONS REÇUS. LES ÉCHANTILLONS ONT TOUS ÉTÉ SOUMIS AU MOINS DEUX FOIS EN AVEUGLE AUX MEMBRES DU JURY. AFIN DE RAFRAÎCHIR LE PALAIS ENTRE DEUX, DE L'EAU FRAÎCHE ÉTAIT À DISPOSITION.

WILLEM ASAERT

PRÉSENTATION DU CAVIAR D'ÉLEVAGE



EXCELLENT 8 - 9/10 BONS 6 -7/10

BELGIQUE (8,5/10)

Royal Belgian Caviar, caviar osciètre d'esturgeon russe (Acipenser Guldenstädti)
Acheté chez Best Caviar

PRIX 125 g, 232,90 euros

PRIX AU KILO (*) 1.863 euros

COMMENTAIRE belle couleur gris clair caractéristique de l'osciètre, gros grains fermes dont peu de cassés, délicate saveur marine, texture ferme et agréable, «ça, c'est du caviar!».

(* prix au kilo calculé d'après le prix par boîte)

TRÈS BON 7 - 8/10

BELGIQUE (7,5/10)

Royal Belgian Caviar, Gold Label, caviar d'esturgeon de Sibérie (Acipenser Baeri)
Œufs d'esturgeon, sel, borax
Acheté chez Best Caviar

PRIX 50 g, 84,70 euros

PRIX AU KILO 1.694 euros

MEILLEUR ACHAT

COMMENTAIRE gros grains fermes, délicate saveur saline, bien brillants, belle couleur, agréable sensation en bouche.

PAYS-BAS (6/10)

Anna Gold
Œufs d'esturgeon, sel, borax
Acheté chez HGC Antwerpen

PRIX 30 g, 50,10 euros

PRIX AU KILO 1.670 euros

COMMENTAIRE saveur agréable, fraîche voire pétillante, structure valable.

RUSSIE (6/10)

Caspian Tradition «Top selection», osciètre
Acheté chez Rob

PRIX 30 g 62 euros

PRIX AU KILO 2.067 euros

COMMENTAIRE légèrement rance, grains moins fermes, beaucoup de casse, léger arrière-goût, couleur pâle de poisson, pas tout à fait frais.

MOYENS 5 - 6/10

URUGUAY (5,6/10)

Esturgeon Royal Select
Acheté à l'ISPC Gent

PRIX 30 g, 36,23 euros

PRIX AU KILO 1.208 euros

COMMENTAIRE forte oxydation, structure terne, fort arrière-goût de poisson, gras à huileux.

ESPAGNE (5,5/10)

Bio Andaluz Byzance (bio nacarii)
Acheté chez Rob

PRIX 30 g, 53 euros

PRIX AU KILO 1.767 euros

COMMENTAIRE légèrement rance, grains moins fermes, beaucoup de casse, léger arrière-goût, couleur pâle de poisson, pas frais.

FRANCE (5,3/10)

Classic Sturia
Acheté chez Difalux

PRIX 30 g, 50,93 euros

PRIX AU KILO 1.697 euros

COMMENTAIRE belle couleur, structure terne, assez salé, gras et un peu aigrelet.

FRANCE (5,3/10)

Selection Sturia
Acheté chez Difalux

PRIX 30 g, 50,93 euros

PRIX AU KILO 1.697 euros

COMMENTAIRE beaux grains noirs, saveur plutôt neutre, intense sans être noble, légèrement salé.

ALLEMAGNE (5,1/10)

Caviar de Sibérie, Malosol
Frai d'esturgeon, sel, borax

Acheté chez HGC Antwerpen

PRIX 30 g, 31,40 euros

PRIX AU KILO 1.046,66 euros

COMMENTAIRE structure huileuse, beaux grains mais saveur désagréable, trop salée voire amère.

ITALIE (5/10)

Caviale Prestige

Frai d'esturgeon (Acipenser baeri de Sibérie et Acipenser gueldenstaedti de Russie), sel, borax

Acheté à l'ISPC Gent

PRIX 50 g, 47,80 euros

PRIX AU KILO 956 euros

COMMENTAIRE structure terne, nombreux grains cassés, saveur vaseuse aux notes de poisson, le goût semble corrigé à l'aide d'arômes, manque de finesse, amertume désagréable à la fin.

CHINE (5/10)

Imperial Malosol, osciètre

Frai d'esturgeon, sel, borax

Acheté chez HGC Antwerpen

PRIX 10 g, 22,93 euros

PRIX AU KILO 2.293,00 euros

COMMENTAIRE beaux grains, petit goût déplaisant, de moisi, durs en bouche, ni finesse ni goût salin.



MÉDIOGRES 4-5/10

ITALIE (4,7/10)

Caviale Selection
Frai d'esturgeon (Acipenser baeri de Sibérie et Acipenser naccarii de l'Adriatique), sel, borax
Acheté à l'ISPC Gent

PRIX 50 g, 47,80 euros

PRIX AU KILO 956 euros

COMMENTAIRE très petits grains, bon nombre de cassés, trop d'huile, goût prononcé de poisson

ALLEMAGNE (4,7/10)

Caviar de Sibérie «pearlossol»
Frai d'esturgeon, sel, borax
Acheté chez HGC Antwerpen

PRIX 30 g, 44,70 euros

PRIX 1.490 euros

COMMENTAIRE sans aucune structure, fort goût de moisi, médiocre, produit sans authenticité, au goût de poisson

PAYS-BAS (4,6/10)

Anna Silver
Œufs d'esturgeon, sel, borax
Acheté chez HGC Antwerpen

PRIX 10 g, 12,70 euros

PRIX 1.270 euros

COMMENTAIRE très petits grains, saveur sans relief, mais structure ferme



RAPPORT DU JURY

Vu le score moyen de 5,6/10, on ne peut pas vraiment conclure à une qualité extraordinaire du caviar d'élevage au niveau mondial. Seuls 4 échantillons sur 14 obtiennent au moins 6/10. La majorité d'entre eux déçoivent du fait d'une consistance banale ou d'un goût trop salé ou de poisson. Certains dégagent même des arrière-goûts dérangeants. Manifestement, la production de caviar d'élevage n'en est qu'à ses balbutiements dans la plupart des pays. Soulignons que trois des quatre échantillons bien appréciés proviennent du Benelux. Le quatrième est un caviar d'élevage qui vient de Russie. Les scores du caviar belge sont remarquables. L'osciètre d'esturgeons russes obtient même la magnifique cote de 8,5/10, tandis que le Gold Label du producteur Royal Belgian Caviar, à base d'esturgeon de Sibérie, est

également fort apprécié, avec une cote 7,1/10. Ces deux produits belges doivent leur succès auprès du jury, à la fermeté des grains purs et intacts et à leur goût très naturel et partant agréable. Les subtiles touches salines génèrent un réel plaisir gustatif et une délicieuse sensation en bouche. Le prix moyen au kilo calculé à partir du prix par boîte s'élève à 1.548 euros. Vu que le deuxième échantillon le plus apprécié se chiffre à 1.694 euros le kilo, le caviar Gold Label du producteur Royal Belgian Caviar constitue le Meilleur Achat. Moyennant un léger supplément, on peut goûter à son caviar osciètre. Dans le lot, il s'agit du seul caviar d'élevage dont la qualité frise, sous tous égards (aspect visuel, saveur, texture), celle du meilleur caviar sauvage.

NOS BONNES ADRESSES CAVIAR



Best Caviar
Grote Sijpestraat, 12
1700 Dilbeek
Tél.: +32 (02) 569 00 34
info@bestcaviar.be
www.bestcaviar.be

Aqua Bio
Oude Kaai, 26
2300 Turnhout
Tél. : +32 (014) 47 27 10
info@aquabio.be
www.aquabio.be

Rob ,The Gourmet's Market
Boulevard de la Woluwe, 28
1150 Bruxelles
Tél. : +32 (02) 771 20 60
www.rob-brussels.be

Difalux
Rue de Jausse, 55
5100 Naninne
Tél. : +32 (081) 40 13 00
www.difalux.be

ISPC
Ottergemsesteenweg Zuid, 720
9000 Gand
Tél.: +32 (09) 241 51 11
info@ispc-int.com
www.ispc-int.com

Hgc-Hanos Antwerpen
Nijverheidsstraat, 54E
2160 Wommelgem
Tél. +32 (03) 608 41 41
www.hanos.nl

