



LE CAVIAR

Le caviar est un aliment de luxe fabriqué à partir des œufs d'esturgeon.

D'origine sauvage ou d'élevage, de Russie, de France, d'Iran ou de Californie le caviar peut provenir de bien des pays. Mais son nom provient uniquement de l'espèce d'esturgeon dont il est issu.

Les principaux pays producteurs sont la Russie, le Kazakhstan, l'Azerbaïdjan et l'Iran ; riverains de la mer caspienne.



La fabrication du caviar : une fois extrait du ventre de la femelle esturgeon, il est tamisé, lavé puis égoutté, trié selon sa fermeté, sa couleur et sa grosseur.

Il est ensuite salé avant d'être séché et conditionné.

Le beluga-Huso huso :

Ce poisson majestueux est le plus rare et le plus gros. Les tailles de 3 à 4 mètres sont courantes et ses œufs peuvent représenter 25% du poids de la femelle.

Habitat : mer caspienne, noire et d'azur et partie orientale de la méditerranée.

Grains : de 3 à 4 millimètre, couleur gris à noir de jais.

Texture : fondant, onctueuse, fragile.

Goût : délicat et long en bouche, suave, beurré, amande...

L'Ossetra ou Oscière-Persicus :

Il a une texture plus ferme que le beluga et un goût iodé.



Habitat : mer caspienne et plus abondamment le long des rives iraniennes.

Grains : 2 à 3,5 millimètre, couleur ambre foncé à miel clair.

Texture : ferme et sensuelle grains roulants en bouche.

Goût : maritime, fruits de mer, orange amère, noix de cajou.

L'Ossetra-Gueldenstaedtii :

Cousin germain du Persicus de même taille et grains, couramment appelé : l'esturgeon russe.

Habitat : mer caspienne, plus particulièrement à proximité des rives de la Russie du Kazakhstan et de l'Azerbaïdjan.

Le Seuruga-Stellatus

Appelé aussi « esturgeon étoilé » il peut atteindre jusqu'à 1,50 mètre de long.

Habitat: mer noire, d'azur et caspienne.

Grains : 1.5 à 2.5 millimètre couleur noire, gris.

Texture : grain fondant.

Goût : soutenu marin, noix verte, orange amère, noix de cajou.

Caviar d'élevage :

- ❖ Baeri : originaire de Sibérie, cette souche importée en France en 1989 est à l'origine de tous les caviars français.

- ❖ Aluerta : esturgeon blanc d'Amérique produit uniquement en élevage.



- ❖ Schrenkii et le Huso Dauricius (Espèce que l'on trouve à l'état sauvage dans le fleuve Amour, frontière naturelle entre la Chine et la Russie). Aujourd'hui produit dans le lac de Qindaohu que l'on appelle également le lac aux milles iles, réserve naturelle de Chine qui se situe au Sud-est de Shanghai

« Le Service du Caviar au Louis XV »



Fiche réalisée par Michel Lang & Team Louis XV