

Paris Match. Deux de vos produits, le Gold Label et votre osciètre maison (Osietra) suscitent un enthousiasme très gourmand. Ce fut notamment le cas à la soirée des « Meilleurs de l'année ». Une réaction ?

Raymond Tanghe. Notre présence allait de soi dans une manifestation dédiée à la Belgique et à ses talents. L'ambiance était festive et très amicale. Bon nombre des invités semblaient surpris d'apprendre qu'il existait du caviar belge, différent en goût, en taille et en couleur selon les espèces et, surtout, étaient ravis de le déguster.

Comment se fait-il qu'historiquement, des Belges aient été les premiers à se lancer dans le caviar d'élevage ?

Tout a commencé avec une entreprise familiale de meuniers belges, les Joosen-Luyckx, dont nous incarnons la quatrième génération. En 1985, Joosen-Luyckx Aquabio a vu le jour et est devenu le pionnier mondial en production d'aliments pour esturgeons. Anticipant la raréfaction de l'esturgeon et l'interdiction de sa pêche, qui a été effective vingt ans plus tard, il s'est lancé dans la production de caviar d'élevage, avec une belle longueur d'avance sur tous ses concurrents. Aujourd'hui, les 27 espèces d'esturgeons sont toutes en voie de disparition.

Pourquoi un tel élevage s'avère-t-il si délicat, au point que pas mal de producteurs étrangers s'y sont cassé les dents ?

Il s'agit d'un art difficile, qui comporte ses secrets bien gardés et demande à la fois de l'expérience et du temps : cinq ans de maturité pour l'esturgeon sibérien, dix-huit ans pour le beluga. Pour obtenir un goût similaire au caviar sauvage de jadis, nous nourrissons les esturgeons avec un aliment naturel, composé de poisson sauvage. Et nous veillons, bien sûr, à ne jamais mélanger les œufs d'esturgeons différents, afin d'assurer un suivi optimal de qualité et de traçabilité. De la même manière, pour assurer toute la fraîcheur requise et éviter toute oxydation, le prélèvement des œufs et l'emballage se font endéans les vingt minutes.



ROYAL BELGIAN CAVIAR Un délice 100 % belge

Fruit du savoir-faire d'une entreprise familiale, l'un des premiers caviars d'élevage à avoir vu le jour est 100 % belge. Un succès auprès des clients les plus exigeants, en particulier au Japon et en Scandinavie.

Par **Philippe Fiévet**

Votre gamme de caviar belge se compose de cinq variétés provenant d'espèces différentes. Lesquelles, et quelles sont leurs spécificités ?

En entrée de gamme, le Gold Label, de type crémeux, provient de l'esturgeon sibérien au terme de six années d'élevage. L'osciètre est issu d'esturgeons russes élevés en Belgique et est apprécié pour son goût de noisette minéralisée, la grosseur de son grain et la couleur de celui-ci, du vert à l'ambré. Il ne se récolte qu'au bout de dix ans, ce qui explique son coût. Le croisement entre les deux espèces produit des œufs dont la récolte est obtenue après sept ou huit ans. Leurs propriétés gustatives réunissent à la fois le crémeux de l'une et la minéralité de l'autre. Nous proposons également du caviar nacré, le White Pearl, issu d'une espèce albinos rarissime dont la production ne s'opère que sur commande. Enfin, le plus exclusif des caviars, le beluga, avec ses gros grains caractéris-

tiques et son goût beurré, presque fondant, est récolté après dix-huit ans.

Où êtes-vous localisé ?

Notre élevage couvert se trouve à Dottignies et bénéficie d'une qualité d'eau excellente, puisée directement dans les sources souterraines locales. Quant à la production du caviar même, elle se fait à Turnhout, en Campine. Nous sommes donc une petite entreprise intercommunautaire, dont la production se limite volontairement à cinq tonnes de caviar par an. Nous préférons miser sur le qualitatif, toutes les opérations étant exécutées manuellement. Le salage malosol à 3,7 % est fait par un maître du caviar qui, grâce à ses décennies d'expérience, connaît le timing parfait pour garder les œufs intacts et conserver leurs huiles essentielles à l'intérieur du grain. Cette approche très artisanale fait de notre caviar l'un des plus appréciés parmi les puristes et les connaisseurs. ■

Un écrin pour un produit d'exception : sous l'appellation Platinum, les grains de ce caviar proviennent d'un croisement d'esturgeons russes et sibériens alliant ainsi les qualités de chaque espèce : un goût de noisette minéralisée, mais également crémeux.



A gauche, le chef triplement étoilé Peter Goosens. Le caviar belge confère à chaque création une noblesse sans pareille.