



analyse made in belgium

EN VISITE CHEZ ROYAL BELGIAN CAVIAR

L'or noir belge

*Le caviar est l'un des mets de luxe des repas de fête.
L'entreprise Royal Belgian Caviar s'est lancée dans cette
aventure peu banale il y a un peu moins de 20 ans, avec des œufs
d'esturgeons uniquement issus de l'élevage.
Une production partagée entre Dottignies et
Turnhout qui se retrouve ensuite sur les tables
de gourmets aux quatre coins du monde.*

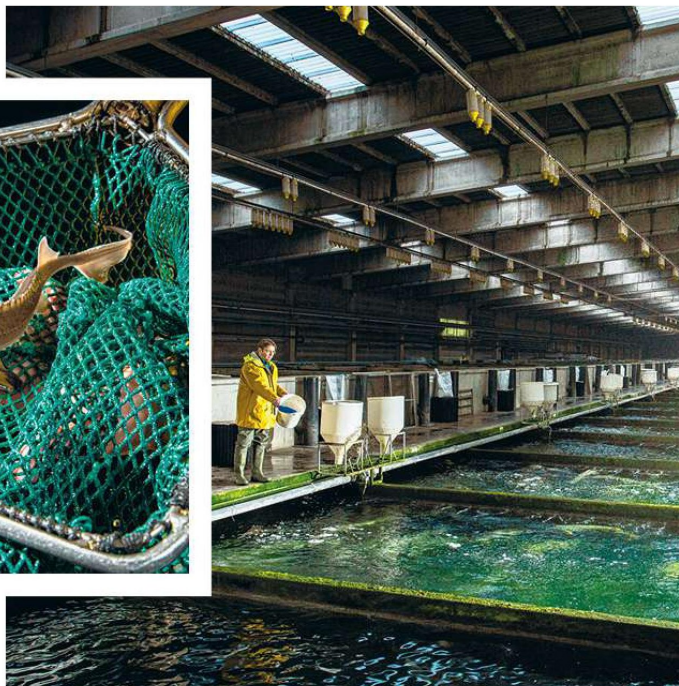
ARNAUD MARTIN / PHOTOS : RAPHAËL DEMARET





1 L'ÉLEVAGE

Nés sur le site de Turnhout, les esturgeons arrivent à la ferme d'élevage de Dottignies vers l'âge de deux ou trois semaines. Ils y restent pendant cinq ans pour les espèces albinos et jusqu'à 18 ans pour le beluga, l'espèce d'esturgeon la plus prestigieuse. Durant leur vie, les poissons passent dans trois bassins différents, toujours plus grands. L'eau dans laquelle ils nagent nécessite un soin particulier et est traitée à l'ozone et aux rayons UV.



2 LE SEXAGE

Vers l'âge de deux ou trois ans, une échographie est réalisée sur les poissons pour déterminer leur sexe car seules les femelles, évidemment, donnent du caviar. « On pourrait le faire un peu plus tôt mais nous aurions encore des hésitations dans certains cas. En attendant un peu plus, aucun doute ne subsiste », explique Thierry Bay, le responsable de la ferme. Pour cela, les esturgeons sont préalablement endormis dans un mélange à base de clous de girofle. Les examens s'enchaînent à un rythme très soutenu : « Lorsqu'on s'organise bien, nous pouvons réaliser jusqu'à 2.000 échographies par jour ».



3

L'AFFINAGE

Une fois l'élevage terminé, les poissons restent six semaines sans être nourris. Cette diète offre un double intérêt. « Cela permet de vider l'intestin mais surtout d'apporter un goût spécifique au caviar », explique Thierry Bay. C'est un jeûne que supportent très bien les poissons puisqu'en hiver, sous la glace dans leur milieu naturel, ils n'ont pas à manger non plus. »





analyse made in belgium



4 LE PRÉLÈVEMENT DES ŒUFS

La suite des opérations s'effectue sur le second site de l'entreprise, à Turnhout. Là, les esturgeons sont assommés, comme dans les abattoirs classiques. Le ventre du poisson est ensuite ouvert au couteau et la rogne, la poche qui contient les œufs, est retirée à la main. «Les œufs représentent environ 15% du poids de l'esturgeon. C'est un excellent rendement», explique Willy Verdonck, le responsable du site.



5 LE TAMISAGE

Une fois les œufs récoltés, un premier tamisage est effectué. Lors du prélèvement, un peu de gras peut subsister. L'opération permet donc de l'écartier. Les œufs sont ensuite rincés à l'eau claire. Un processus qui n'abîme en rien la production. «Il n'y a pas de risque de faire éclater les œufs, précise le responsable. Si cela arrivait, cela signifierait que la production n'est pas bonne.»



6 LE DERNIER TRI

Une dernière vérification s'impose alors. A l'aide d'une pince à épiler, les ouvriers retirent les dernières impuretés. Le caviar est ensuite séché et mesuré. «Pour cela, on utilise une règle devant laquelle nous alignons 10 œufs ce qui facilite la mesure.» Les œufs des espèces les plus petites mesurent 2,3 mm et plus de 3,5 pour ceux du beluga.





7 LA SALAIISON

Le seul ingrédient ajouté au caviar – de manière très précise – est le sel. « Il est plus poudreux que celui vendu dans le commerce de détail et ne brûle pas le grain. La quantité de sel ajouté correspond à 3,7% du poids total du caviar », explique encore Willy Verdonck. Le mélange, fait à la main, ne dure que quelques minutes.

8 LA MISE EN BOÎTE

Le précieux mets est emballé dans des boîtes de 10 grammes à 1 kilo, fermées hermétiquement à l'aide d'une machine. Le caviar se compte au dixième de gramme près. « Il faut être très précis. On ne peut pas fermer hermétiquement une boîte de 10 grammes s'il manque 1 gramme. Et si nous en mettons 11, le caviar est trop comprimé et pourrait s'abîmer. » L'étiquette est collée le lendemain, une fois que le vide d'air a bien été contrôlé.



Entre le supermarché et Harrods

Lancée en 2001, la marque Royal Belgian Caviar a été créée par une entreprise spécialisée dans la nourriture pour poissons (une activité que la société poursuit par ailleurs). De la nourriture pour poisson au caviar, il n'y a qu'un pas, s'étaient dit les responsables. Une diversification qui s'est avérée concluante. Pour cette année, environ quatre tonnes de caviar seront produites, ce qui représente environ 2% de la production mondiale. Le caviar belge se vend aussi bien chez nous que dans le reste du monde. « Nos ventes sont assez équilibrées.

Nous réalisons un tiers de notre chiffre en Belgique, un tiers à l'export dans les pays proches et le dernier tiers va vers des destinations beaucoup plus lointaines comme le Japon ou les Etats-Unis », explique Thierry Bay. Pour faire découvrir ses saveurs, l'entreprise multiplie les canaux de distribution et collabore, par exemple, avec de nombreux chefs étoilés du royaume. « Nous avons également un partenariat avec Harrods, à Londres, qui nous achète une bonne partie de notre caviar beluga, ajoute le responsable. Mais nous vendons aussi de petites boîtes premium dans des grandes surfaces. »

Le beluga, le caviar le plus réputé au monde demande un travail important et beaucoup de patience. « Il faut attendre que le poisson atteigne 18 ans. Nous commençons donc seulement à vendre nos premiers caviars beluga. On fait moins de 10 belugas sur l'année et c'est toujours un petit événement. Rien que pour le déplacer, nous devons prévoir une camionnette spécifique. C'est que la bête atteint parfois les 180kg... Un tel poisson permet de récolter jusqu'à une trentaine de kilos d'œufs. A 4.000 euros/kg, le pactole n'est toutefois pas garanti : « L'investissement et le temps nécessaire ne font pas du beluga le plus rentable des investissements. Le moindre pépin ou maladie coûte forcément de l'argent ». Le reste de la production est un peu plus abordable et s'échange à partir de 1.500 euros/kg. ©