

T



Le luxe s'éprend d'éthique

MODE

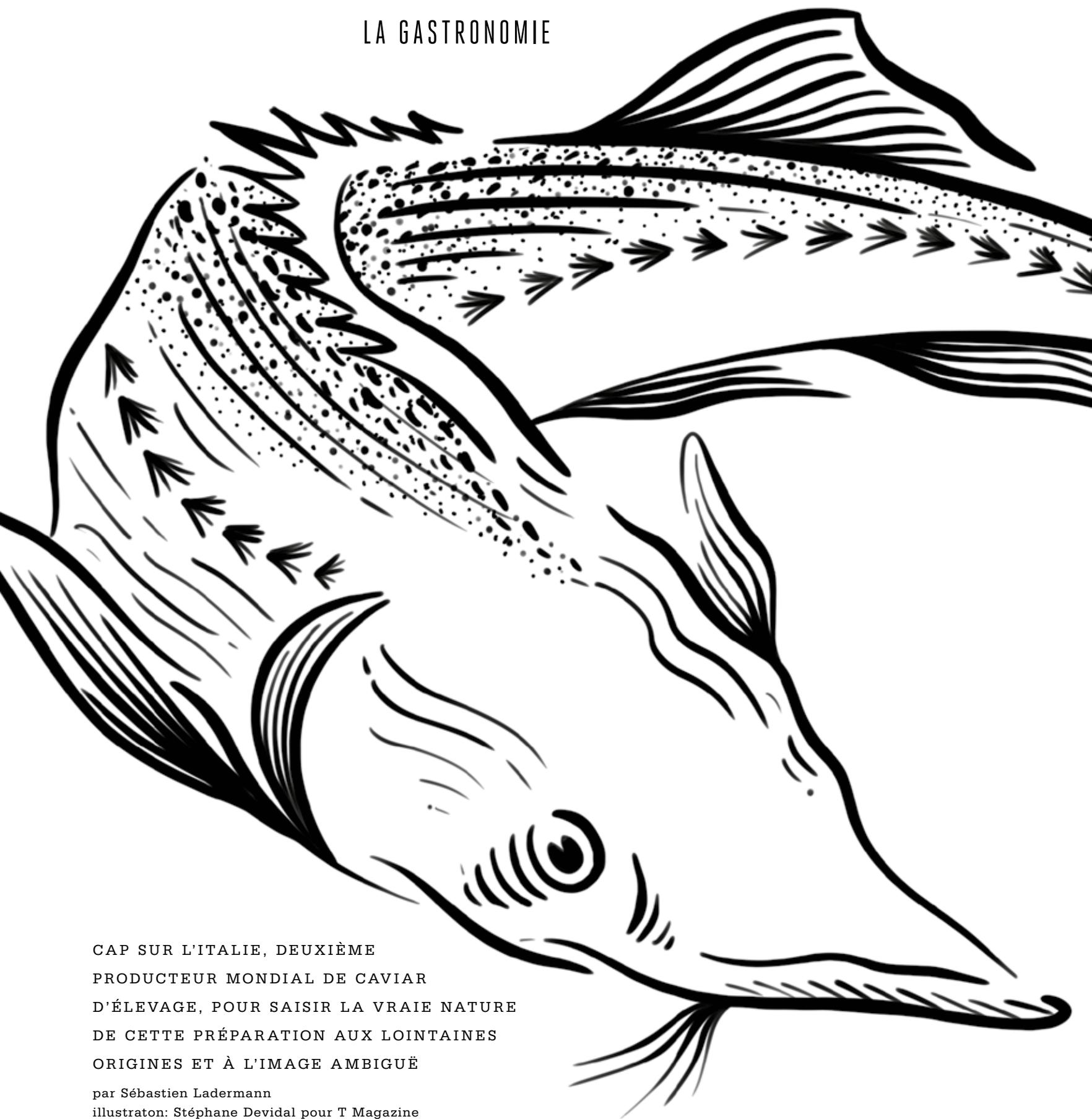
Rabih Kayrouz,
couturier de l'épure

CADEAUX

Un Noël sous
le signe de l'évasion

VOYAGE

A Palerme, dans
le palais du Guépard



CAP SUR L'ITALIE, DEUXIÈME
PRODUCTEUR MONDIAL DE CAVIAR
D'ÉLEVAGE, POUR SAISIR LA VRAIE NATURE
DE CETTE PRÉPARATION AUX LOINTAINES
ORIGINES ET À L'IMAGE AMBIGUË

par Sébastien Ladermann
illustraton: Stéphane Devidal pour T Magazine

Le caviar, cet or noir incompris



Il a tour à tour été un attribut des tables royales, un produit banal permettant d'assoier à bon compte les clients des bars américains, puis à nouveau un mets rare et exclusif. Son image brouillée par tant de vicissitudes historiques ne facilite pas sa bonne compréhension.

LE CAVIAR ITALIEN

Malgré un ciel parfaitement dégagé, de nombreuses nappes de brouillard parsèment la plaine lombarde en cette matinée d'octobre. Aux abords de Cassolnovo, petit village situé à une trentaine de kilomètres à l'ouest de Milan, l'humidité ambiante sature soudain l'atmosphère et réduit la visibilité à néant. L'occasion de remarquer la présence, en

contrebas de la chaussée, d'une culture typique de la plaine du Pô, le riz. De l'eau, la région n'en manque donc pas. Grâce au Tessin notamment, rivière qui la traverse et lui offre depuis toujours l'occasion de développer des activités bien spécifiques, telle l'aquaculture. «Ma famille est active dans ce domaine depuis le début des années 1950», précise John Giovannini, un jovial quadragénaire aujourd'hui à la tête, avec son frère Sergio, d'une imposante ferme d'élevage d'esturgeons. «Mon père était spécialisé dans l'élevage de truites. Mais avec la disparition progressive des stocks d'esturgeons sauvages au niveau mondial, il s'est intéressé dès le milieu des années 1970 à cette espèce spécifique.»

CI-DESSOUS

Une réserve naturelle assure aux esturgeons d'Ars Italica une eau d'une exceptionnelle pureté.

PAGE DE DROITE

La production du caviar nécessite une patience infinie: de sept à douze ans au minimum, selon l'espèce.

Si l'apparition sur terre de l'esturgeon remonte à 200 millions d'années, la surpêche et la pollution de son milieu naturel ont bien failli lui être récemment fatales. La production actuelle de caviar d'origine sauvage ne représente ainsi que 10% à peine du volume total. Inutile d'ailleurs d'en chercher sous nos latitudes, son exportation est strictement interdite au niveau mondial depuis 2008. On comprend mieux dès lors le formidable engouement que connaît depuis peu l'élevage d'esturgeons. Même si certains ont cru flairer le bon filon avec le caviar d'élevage, tous n'ont pas mesuré à leur juste valeur l'infinie patience qu'elle nécessite. Une femelle esturgeon requiert entre sept et douze ans, selon l'espèce, avant d'être prête à pondre une seule et unique fois. Puisque l'extraction de la poche contenant les précieux œufs lui coûte la vie.

SECRETS D'ÉLEVAGE

«Au départ, nous avons pu compter sur le précieux savoir-faire de notre père. Mais nous le développons continuellement», explique non sans fierté John Giovannini. De l'écloserie au produit final, le champ des connaissances et techniques à maîtriser est vaste. Il est le plus souvent le fruit de recherches à la fois longues et empiriques. La moindre erreur peut ruiner des années de patient labour.

Rien de tel qu'un détour par les bassins pour mieux saisir l'activité de cette ferme d'élevage située aux abords immédiats d'une réserve naturelle. Les innombrables plans d'eau, alimentés en permanence en eau de source d'une exceptionnelle pureté, se succèdent à l'infini. Mais tous les esturgeons qui s'y développent ont pour origine un seul et même lieu, l'écloserie. C'est là qu'une fois l'an une nouvelle génération d'esturgeons est lancée. Une étape délicate dont le succès repose sur des secrets jalousement gardés. Les larves de poissons s'y développent dans un environnement protégé et contrôlé en permanence, jusqu'au stade qui leur permet de rejoindre les bassins extérieurs sans risque.

«Il existe 27 espèces différentes d'esturgeons. Ici, nous en élevons quatre, dont l'*Acipenser naccarii*, endémique de la mer Adriatique et des eaux douces du nord de l'Italie», détaille le



spécialiste qui contribue par ailleurs activement, en fournissant chaque année des milliers de spécimens à diverses organisations locales qui les relâchent dans les rivières alentour, à l'effort de repeuplement du milieu naturel.

Difficile toutefois pour le néo-phyte de les identifier au premier coup d'œil lorsqu'il se penche au-dessus d'un bassin. Seule la taille des individus permet d'évaluer leur âge. Ici, les plus anciens dépassent allègrement les 40 ans. «Quelques espèces ont une espérance de vie pouvant atteindre un siècle. Il se peut donc que certains d'entre eux me survivent!» s'exclame Sergio, le cadet de la fratrie.

EN MILIEU FERMÉ

On mesure alors mieux l'investissement financier et la patience nécessaires à ce type d'élevage. Et il ne s'agit là que de la première partie de l'activité. Pour découvrir la transformation des œufs en caviar, il faut se rendre à Calvisano, à quelque 150 kilomètres plus à l'est. Il y a là une autre ferme d'élevage, partenaire de longue date de la famille Giovannini, un peu plus grande et produisant d'autres espèces d'esturgeons ainsi qu'une unité de transformation.

Charlotte sur la tête, masque sur le visage, blouse et couvre-chaussures sont de rigueur pour pénétrer dans



Chaque esturgeon porteur contient entre 300 000 et 2 millions d'œufs, soit 15 à 25% de son poids total

ce laboratoire aux allures de clinique helvétique. C'est ici qu'arrivent les poissons entiers, fraîchement abattus. Chacun d'eux contient entre 300 000 et 2 millions d'œufs, soit 15 à 25% de son poids total. Sitôt ceux-ci extraits, ils sont tamisés, lavés et égouttés. Suit alors un tri minutieux de la matière selon sa fermeté, sa granulométrie et sa couleur.

Vient ensuite l'ajout d'une faible quantité de sel, ultime étape avant la mise en «boîtes d'origine» d'un kilo. Le caviar mature ainsi de longs mois durant. Régulièrement dégusté et évalué, chacun des récipients constitue un lot indépendant. Une fois la saveur, le goût et l'odeur du caviar à son niveau optimal, il est conditionné dans de plus petits contenants destinés à la vente.

Les caviars Ars Italica et Calvisius, réalisés respectivement avec les esturgeons de Cassolnovo et de Calvisano, représentent à eux deux 15% de la production mondiale, soit une trentaine de tonnes. Un chiffre impressionnant qui ne doit pas faire oublier que chaque œuf dégusté représente le fruit d'une infinie patience et d'un investissement, financier et humain, de très longue haleine. De quoi expliquer, dans une large mesure, le prix parfois jugé exorbitant de cet or noir de la gastronomie qu'est le caviar. ■

EN CARAFE

par Pierre-Emmanuel Buss

CHENIN BLANC 2017, CAVE PHILIPPE BOVET

Le vigneron de Givrins est tombé amoureux du cépage de la Loire. Le 2017 est un de ses «plus grands millésimes»

Philippe Bovet a les pieds bien ancrés sur sa terre vaudoise, mais il a toujours regardé au-delà. Quand il a repris le domaine agricole familial de Givrins, en 2002, il ne disposait que d'un peu plus d'un hectare de vigne. Il s'est agrandi peu à peu – presque 9 hectares aujourd'hui – avec la volonté de diversifier sa production. Dans cet esprit, il a été un des premiers en Suisse à planter du

viognier et du chenin, cépages originaires respectivement des Côtes-du-Rhône et de la Loire. Avec, dans les deux cas, un coup de cœur de dégustation suivi d'une visite dans leur région d'origine afin d'en savoir plus.

Le vigneron se souvient d'avoir été particulièrement séduit par un chenin effervescent dégusté à Montlouis-sur-Loire. «Cela m'a convaincu d'en planter avec l'idée de faire des bulles, se souvient-il. Mais j'ai trouvé mon premier millésime si réussi, en 2005, que je l'ai gardé en vin tranquille. C'était un peu la chance du débutant.» Exigeant, il ne produit pas de vin tranquille mais uniquement un mousseux quand il n'est pas satisfait du résultat, comme en 2011 et 2016. En 2017, Philippe Bovet a de son propre aveu réussi un de ses plus

grands chénins, du même niveau que le 2005 et que le 2015. Elevé en partie dans une barrique ancienne, il propose un nez complexe sur le melon, la mirabelle, le coing et la fleur d'acacia. La bouche évoque une main de fer dans un gant de velours: dense, soyeuse, avec un dynamisme qui le porte jusque dans une belle finale saline. Un vin de gastronomie. ■

OU L'ACHERETER

Cave Philippe Bovet, La Cour, Route de Genolier 7, Givrins, philippebovet.ch. Prix: 22 francs.

