



Lundi 28 août 2023



Le photographe de DL a lui aussi attrapé son esturgeon ! Photo Jean-Baptiste Marty



La dégustation du caviar, tout un art. Photo Jean-Baptiste Marty



Après avoir plongé dans les bassins, une petite dégustation de caviar est la bienvenue. Photo Jean-Baptiste Marty

DL a testé pour vous

## Visité d'un élevage d'esturgeons et dégustation de caviar

La ferme piscicole Caviar de Neuvic est consacrée à l'élevage de l'esturgeon pour en produire son fameux caviar. La visite guidée permet de mieux comprendre cette espèce de poisson migrateur, c'est aussi l'occasion d'une dégustation riche en saveurs.

Signature  
p.nom@charentelibre.fr

Le domaine Caviar de Neuvic s'étend sur 20 hectares bordés par deux rivières, l'Isle et le Vern. Le long de la voie verte, les bassins et les bâtiments servant à la production s'échelonnent en harmonie avec l'environnement. Nous sommes une petite vingtaine de visiteurs ce matin, accueillis par Brian. Il attaque d'emblée par quelques questions, histoire de tester nos connaissances. « Vous savez combien de poissons pour un kilo de caviar ? ». On donne notre langue au chat — en réalité un seul poisson peut produire un kg de caviar — et on se met en mode « écoute » tandis que Brian, tout au long du chemin qui nous mène aux bassins d'élevage, nous explique le fonctionnement des lieux. J'apprends qu'il n'y a que sept élevages d'esturgeons en France, dont trois sont en Dordogne. La Chine est le premier producteur mondial, suivie de l'Italie puis de la France, ex aequo avec la Russie, « mais c'est en France que le caviar est le plus con-



Le bassin d'élevage d'esturgeons. Photo Jean-Baptiste Marty

sommé », précise Brian. On compte quand même vingt-neuf espèces d'esturgeons : l'entreprise Caviar de Neuvic élève principalement des esturgeons Golden, qui viennent de Russie, particulièrement bien adaptés à l'eau douce et au climat du Sud-Ouest. Mais elle collabore aussi avec une ferme en Bulgarie qui élève des bélugas, à ne pas confondre avec le cétaqué, réputées pour leurs œufs. La ferme piscicole se sert de la rivière à proximité pour renouveler ses bassins jusqu'à six fois par jour : l'eau est filtrée et, une fois usée, elle repart en rivière.

### Douze années d'élevage avant de pondre

Brian attaque les explications plus techniques et s'attarde sur le cycle de reproduction, c'est quand même grâce à la ponte qu'on peut profiter du caviar ! L'esturgeon est un poisson migrateur, la femelle chargée d'œufs remonte la rivière pour y pondre : elle dépose ses œufs, qui sont adhésifs, sur le gravier, puis le mâle vient disperser sa semence à proximité. Les œufs éclosent en

cinq jours. « Attention, la femelle n'aime pas le stress », prévient Brian « elle ne supporte pas la lumière du soleil, elle n'aime pas le bruit et elle n'apprécie pas trop d'être manipulée ».

« C'est en France que le caviar est le plus consommé. »

À la ferme de Neuvic, les esturgeons sont mis en condition pour reproduire sur place dans des bassins d'incubation aménagés. Les alevins, tous jeunes poissons, sont ensuite transférés dans d'autres bassins pour y grandir pendant trois ans. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'on peut distinguer les mâles des femelles : la différence est invisible à l'œil nu, les poissons sont donc échographiés. Puis les femelles sont transférées dans d'autres bassins où elles ne pondront qu'à partir de sept années d'élevage supplémentaires, on comprend un peu mieux le prix élevé du produit ! Les mâles

partent, quant à eux, directement à la transformation ! Caviar de Neuvic a choisi de valoriser les restes car « tout est bon dans l'esturgeon ». Les morceaux de chair sont cuisinés ou fumés, des soupes et des rillettes sont confectionnées, la peau sert à la fabrication de collagène ou pour la maroquinerie et même la vessie du poisson est utilisée pour fabriquer de la colle. « Avec les 5 % de déchets restant, on fait du compost pour les agriculteurs du coin », plaisante notre guide.

### Qui veut attraper un esturgeon ?

Nous arrivons devant un bassin rempli d'esturgeons, leur taille est impressionnante, certains font une cinquantaine de kilos. C'est assez fascinant de les voir de près. On repère vite la femelle béluga albinos qui provient du lac Baïkal en Russie. Nous essayons de reconnaître les différentes espèces présentes puis Brian invite ceux qui le souhaitent à chausser des grandes bottes qui arrivent jusqu'à la taille pour tenter d'aller attraper un des pois-

sons dans le bassin. Quelques adultes du groupe se portent volontaires. Quelques consignes sont données : bien attraper le museau du poisson d'une main, le prendre sous le flan avec l'autre bras et, si nécessaire, le faire basculer un peu sur le côté pour mieux le maintenir. Les pêcheurs d'un jour se prennent au jeu. « C'est lourd ! », dit l'un, « ça glisse, ils me filent entre les mains », dit un autre. Tous finissent par en attraper un qu'ils ont à peine le temps de brandir fièrement avant que le poisson ne leur file entre les mains.

Après la balade, le guide nous projette une vidéo pour mieux visualiser tout le travail fait en laboratoire, non accessible à la visite, et notamment la collecte, la sélection et le lavage des œufs qui, débarrassés de leurs impuretés, sont transformés : ce n'est qu'après le salage qu'on peut d'ailleurs parler d'appellation caviar. Celui-ci est conservé trois mois en laboratoire avant de pouvoir être consommé dans les six mois qui suivent sa mise en boîte. Puis place à la dégustation. Là encore, quelques conseils : « Commencez par les toasts avant le caviar pur », « avalez la cuillerée en deux ou trois bouchées, la première sera plus salée que les autres », « ne croquez pas le caviar mais laissez-le fondre sous votre langue ». Tout un art que, comme les autres visiteurs apparemment, je découvre. Je savoure ! Caviar de Neuvic, La Grande Veyssièrre 2490 Neuvic. Tél. : 05 53 80 89 57.

### Pratique

Le domaine se visite toute l'année, du lundi au samedi, la visite guidée dure 2h et se termine par une dégustation. Différentes formules sont proposées et on peut poursuivre par un repas préparé sur commande. La boutique est attenante au restaurant, les produits sont présentés sur le site [www.caviar-de-neuvic.com](http://www.caviar-de-neuvic.com).