



LE CAVIAR SE PORTE TRÈS BIEN CETTE ANNÉE



Le sublime Imperial Gold



l'Impérial Gold



«Le caviar chinois *Acipenser Schrenckii Dauricus Imperial Gold* est exquis, encore meilleur que les années précédentes. Il tient incontestablement la vedette cette année. Le caviar se porte très bien», précise Arya Razavi, propriétaire avec son mari Ahmad, de Caspian Tradition. Importatrice directe, cette société basée à Waterloo fournit du caviar dans le monde entier, jusqu'en Nouvelle-Calédonie...

Lorsqu'on évoque le chinois, on pourrait tout aussi bien parler de caviar russe car ces œufs prestigieux proviennent d'esturgeons qui s'ébattent librement dans le fleuve Amour matérialisant la frontière entre la Russie et la Chine. Mais il se fait que c'est par la Chine que le caviar est envoyé à l'étranger.

DU BELUGA SEMI-SAUVAGE

Cette année, Caspian Tradition fournit aussi du Beluga iranien. Bien que l'Iran ne fournisse plus de caviar, ce Beluga provient de l'élevage personnel d'Arya et Ahmad Razavi, dans la Mer Caspienne. Il s'agit d'un grand centre d'élevage d'esturgeons, une ferme piscicole de 8 ha comportant 172 bassins, à l'embouchure de la rivière Sefid Roud vers laquelle les esturgeons remontent de la mer Caspienne pour y pondre leurs œufs. Dès qu'ils atteignent l'âge requis, les poissons sont



Le Baeri Royal Select finlandais

transférés dans d'immenses cages, installées dans la Mer Caspienne où ils peuvent bénéficier de tous les bienfaits et des éléments nutritifs de leur milieu naturel. Pour Arya Razavi, ce caviar, issu d'esturgeons d'une dizaine d'années n'est pas encore au mieux de sa forme. Pour elle - mais elle est d'une grande exigence ! - les grains sont encore petits et pas assez fermes pour du Beluga. Mais il a tout de même le goût que lui donne la Caspienne. On se précipite de partout pour acquérir ce caviar déjà mythique, qui coûte 5450€ le kilo.

LA DÉGUSTATION

La dégustation peut commencer dans les somptueux laboratoires de Caspian Tradition, en compagnie d'Arya et Ahmad Razavi. D'abord, un *Acipenser Baeri* finlandais Sélection Royal Select. Il a un joli grain, une couleur plaisante. Il est néanmoins un peu salé et n'a pas un goût très affirmé. Le Royal Select chinois prend la suite : il est nette-

ment supérieur. Ses grains sont un peu plus gros que le précédent. Il dégage ce petit goût de noisette très apprécié dans le caviar sauvage iranien. Cela s'explique, dit Ahmad Razavi, par le fait que ces poissons n'ont aucune graisse car ils nagent beaucoup.

Le caviar chinois retient toute l'attention de ce grand spécialiste qui s'est rendu quatre fois en Chine cette année pour effectuer des contrôles et travailler à la production avec des spécialistes iraniens. Car si les conditions de vie des esturgeons sont idéales dans le fleuve Amour, cela ne suffit pas. La technique est essentielle et l'expert iranien de Caspian Tradition et son équipe de spécialistes la maîtrisent parfaitement sur place.

En dégustation, on passe au fameux *Acipenser Schrenckii Dauricus Imperial Gold* chinois Top Sé-



l'Impérial Gold

Le Royal King Crabe



lection. Il éclate en bouche, il est splendide. Il devrait se déguster les yeux fermés... Nous vivons un grand moment. C'est une véritable découverte : couleur claire, gros grains bien détachés, arrière-bouche iodée. Une merveille qui ressemble à de l'oscière iranien.

Les prix ? L'Imperial Gold Top Sélection coûte 2103€ le kilo. Il existe aussi en 10 gr (23€), 20 gr (44€), 30 gr (64€), 50 gr (107€), 100 gr (212€), 125 gr (264€), 200 gr (422€), 250 gr (527€), 500 gr (1052€). L'Acipenser Baeri Royal Select est à 1331€ le kilo. L'Acipenser Baeri Classic à 1190€ le kilo.

Plusieurs pays fournissent du caviar d'élevage à partir d'autres races d'esturgeons : la Belgique, la France, l'Italie, la Finlande, l'Allemagne, l'Amérique... L'Acipenser Baeri Gold belge coûte 1642€ le kilo. Il est plus cher que l'Acipenser Baeri d'Aquitaine - France - à 1331€.



Le Baeri Royal Select chinois

UN FOIE GRAS D'EXCEPTION

Dans sa boutique de Mabru, (Marché matinal de Bruxelles), Caspian Tradition, sous l'enseigne «La Maison du Caviar» vend également un produit qui fait fureur aux fêtes : le foie gras, sous forme de lobes et de foies gras préparés. Ils le sont en Hongrie dans des ateliers agréés, selon une re-

Le magret de canard



Le lobe de foie d'oie



Le lobe de foie de canard



Le foie d'oie au porto



cette originale de la Maison du Caviar, avec une sélection stricte des matières premières et des ingrédients. Ils subissent des contrôles réguliers.

Les foies gras crus se déclinent en oie et en canard. Des escalopes sont également disponibles en surgelé et portionnées (50-60 gr).

Les foies gras préparés 100% morceaux, de

Le foie de canard Prestige au tokaj



Le foie d'oie au tokaj



forme trapézoïdale, comportent plusieurs recettes: l'oie et le canard au tokaj, vin comparable au Sauternes, à la saveur acidulée-sucrée, l'oie au porto à la saveur douce-amère.

DES PRODUITS DE HAUTE QUALITÉ

Caspian Tradition, c'est aussi d'autres produits de haute qualité comme des queues de langoustes sauvages d'Afrique du Sud, des crevettes sauvages du Nigeria, du Royal King Crabe d'Alaska, du corail d'oursin de Norvège, des saumons fumés norvégiens, écossais et irlandais, de l'elbot fumé du Groenland, des filets de truites fumées arc-en-ciel de Turquie, des filets d'anguilles fumées de Hollande, cinq variétés de tobiko, œufs de poissons volants, des œufs de saumon, de truite, de hareng Avruga, de lompe, de capelan (matsugo) orange et verts, du safran iranien, des préparations à base de truffes, etc.

Caspian Tradition

Avenue des Pâquerettes, 55
1410 Waterloo - Belgique
Tél : 02 354 97 90 - Fax: 02 353 16 34
www.caspiantradition.com
info@caspiantradition.com

La Maison du Caviar

Mabru
22 Quai des Usines
Hall G, MAG G 302
Tél: 02 736 86 63

