

Caspian Tradition

Une success story

DANS LE MONDE TRÈS FERMÉ DE LA COMMERCIALISATION DU CAVIAR, L'ENSEIGNE S'EST FORGÉE AU FIL DES ANNÉES UNE MAGNIFIQUE RÉPUTATION. CETTE ENTREPRISE AUSSI DYNAMIQUE QUE PERFORMANTE PRODUIT, IMPORTE ET DISTRIBUE SES ŒUFS D'ESTURGEONS PARTOUT DANS LE MONDE.



Arya et Ahmad Razavi, tous deux originaires des bords de la mer Caspienne, ont un destin hors du commun.

Durant ses vacances, la jeune Arya assistait à la pêche de l'esturgeon, elle observait son père qui ouvrait le poisson sur la plage et en vendait les œufs. Après leurs études, c'est tout naturellement que le couple se tourne vers le négoce du caviar et crée, en 1995, «Caspian Tradition». Le succès est immédiat, et dès le départ, tous deux obtiennent la confiance d'une clientèle très exigeante. Grâce à une constante présence auprès des producteurs sur le terrain et avec le concours d'équipes de spécialistes parmi les meilleurs au monde, l'entreprise revendique un savoir-faire et une démarche qualitative hors pair.





Prohibition et adaptation

Le monde du caviar est complexe et passionnant. On rencontre jusqu'à 27 espèces d'esturgeons en mer Caspienne, parmi lesquelles seules quelques-unes produisent du caviar. La plus grande est le Béluga, mais l'Osciètre, l'esturgeon iranien ou encore le Sévruga sont prisées. Dans les années 2000, face à la menace d'extinction, la pêche se voit réglementée pour passer progressivement sous le monopole de l'État iranien, poussant les vendeurs à s'orienter vers l'élevage. En 2011, la pêche à l'esturgeon est totalement prohibée, mais les dix années écoulées ont permis à la pisciculture de faire d'importants progrès et d'élever partout dans le monde de nombreuses espèces.

Internationalisation

Dans la région de Gilan, sur la côte Caspienne, les époux Razavi, qui y ont construit leurs cuves d'élevage, sont parvenus à produire un caviar identique à celui provenant d'esturgeons sauvages. Leur secret? Sur 7 ha, de grands espaces remplis d'eau de la mer Caspienne et dans lesquels les poissons bénéficient de tous les minéraux et anchois nécessaires à leur goût inimitable. Outre cet élevage en Iran, ils s'approvisionnent en caviars du monde, les meilleurs; la maison propose une gamme entière en provenance des producteurs de qualité venant aussi bien d'Uruguay, de Chine, d'Italie, d'Allemagne, de Finlande, de France et même de Belgique!

Long en bouche

Préparer le Caviar est une opération délicate: les œufs sont tamisés, égouttés, salés, malaxés et déposés dans des bocaux où ils reposent quelques semaines. Il s'agit d'autant d'étapes cruciales dont dépendra la qualité finale du produit. Précisons que, dans les grandes lignes, un bon caviar a un goût délicat de noisette, d'iode et qu'il est long en bouche.



Avenue des Pâquerettes 55 à 1410 Waterloo.
Tél. 02.354.97.90.info@caspiantradition.com
www.caspiantradition.com