

Fiche réalisée par les élèves de BACPRO CUISINE 1A :

Diego Amoros - Hugo Chemin - Mathieu Clérico - Lenny De Matteis  
Enzo Léon - Corentin Dey - Maëva Liarat - Alexis Penot - Killian PerezRetrouvez les fiches produits sur le site du CFA : <https://www.cfaregionalhotelierdenice.com/>

## LE CAVIAR



## Généralités :

Le caviar est un aliment gastronomique de luxe, élaboré à partir d'œufs d'esturgeon.  
De nos jours en raison de la disparition de l'esturgeon dans la mer caspienne en raison des pêches intensives et de la pollution, le caviar est produit à 90% essentiellement avec des œufs d'esturgeons d'élevage.  
Autrefois la Russie et l'Iran étaient les plus gros producteurs de caviar, aujourd'hui la Chine, l'Italie et la France se hissent désormais aux premiers rangs de cette activité.



Esturgeon



\*1 La rogue

## LES PRINCIPAUX CAVIARS

**Le caviar Béluga** : Surement le plus connue et le plus cher. Ses œufs sont de grande taille et d'un gris plus ou moins clair et fragile.

**Le caviar Oscietre** : Ses œufs sont le plus souvent brun ou brun clair. Taille, de moyenne à grosse, entre 2,5 et 3,5 mm. Apprécié pour sa texture assez ferme.

**Le caviar Sévruga** : Parmi le plus petit grain de caviar ce qui lui a souvent valu d'être considéré comme un "caviar pas cher";

**Le caviar Baeri** : Il a une taille moyenne proche de ce de l'oscietre. Leur tonalité reste dans le brun contrairement à l'oscietre. La texture est un peu plus fondante. Le caviar baeri est le caviar français le plus répandu !



Caviar baeri : Autour de 1.400€ le kg  
Caviar Sévruga : Autour de 1.500€ le kg  
Caviar d'Aquitaine : Autour de 1.750€ le kg  
Caviar Oscietre : Autour de 2.200€ le kg

## Les étapes de transformation des œufs en caviar

## 1 Comment sont prélevés les œufs d'esturgeons femelles :

L'élevage d'esturgeons est un processus long et complexe : les poissons évoluent généralement dans de grands bassins alimentés en eau qui est régulièrement renouvelée et bénéficient d'un régime alimentaire adapté à l'espèce. A l'âge de 3 ans, les esturgeons sont examinés et les deux sexes sont séparés : les mâles seront vendus pour leur chair savoureuse, corail, filets, les femelles feront quant à elle l'objet d'un suivi particulier jusqu'à leur maturité sexuelle, période idéale pour prélever les œufs. Elles ont entre 10 et 11 ans.

L'extraction des œufs nécessite malheureusement le sacrifice de la femelle. La rogue \*1, poche qui contient les œufs, est ôtée de la femelle estur

## 2 La fabrication :

Les œufs sont rincés à plusieurs reprises et tamisés pour être ensuite sélectionnés et triés selon leur taille, leur couleur, leur odeur et leur goût.

L'opération de salage qui s'ensuit est l'une des plus délicates de la production du caviar. Les œufs sont plongés dans une saumure puis égouttés, pressés et mis à sécher sur des tamis. Déterminé en fonction de la taille des œufs, le dosage en sel impacte directement la qualité du caviar : un excès de sel durcira les œufs, le manque de sel favorisera en revanche leur affaiblissement. Après cette opération, les œufs d'esturgeons prennent la dénomination de caviar.

## 3 Le conditionnement, l'affinage et la conservation :

Le conditionnement est l'ultime étape du processus de production et n'en n'est pas moins importante. Le caviar est le plus souvent conditionné dans des boîtes hermétiques de type conserve. Entre le conditionnement et sa péremption, il faut compter environ une année, cependant les saveurs seraient plus subtiles trois mois après sa préparation. Une fois la boîte ouverte, il est conseillé de la conserver à une température comprise entre -2° et 0° et de consommer le produit sous 2 ou 3 jours.



De nos jours les producteurs de caviar tentent de prélever les œufs sans tuer les esturgeons femelles. Une échographie est préalablement réalisée, si la femelle est pleine, les œufs sont alors prélevés en réalisant une césarienne. Un fois la rogue prélevée la femelle est recousue.

**Comment servir le caviar ?** Sur un lit de glace pilée.

**Quelle quantité de caviar faut-il par personne ?** 10 gr par personne.

**Comment accompagner le caviar ?** Le caviar peut se servir avec des toasts type blinis, mais aussi sur un lit de crème fraîche épaisse. En cuisine le caviar se marie parfaitement avec les produits de la mer, les pommes de terre, ou pour des associations plus audacieuses. Le caviar ne supporte pas la cuisson.

**Quelles boissons servir avec le caviar ?** Vodka, Champagne,

**CAVIAR ET THÉS** : Le caviar peut également être accompagné d'autres saveurs. Le thé par exemple est de plus en plus répandu lors des dégustations de caviar à Paris.





ore 2020



ar

oissons  
douce,  
lapté à  
ux sexes sont  
rasmée en  
squ'à leur  
alors entre 7

la génitrice. La  
rgeon

uttés. Ils sont  
ur, leur fermeté

rocessus de  
uis brassés,  
ction du poids  
ar : trop de sel  
aissement.  
ation de

du caviar et  
ditionné dans  
nt du caviar et  
aveurs  
oite ouverte, il  
°C et 4°C et de

or les œufs  
blement  
n effectuant  
ue, soignée et

sonne.

l'apéritif sur des  
.  
a mer, les  
cieuses. Le

vin blanc sec.

et sublimé par  
lu dans



u  
m  
i  
s  
e  
à  
l  
a  
l  
i  
c  
e  
n  
c  
e  
C  
C  
B  
Y  
-  
S  
A

