

CUISINE Toutes les deux semaines, Annick Jeanmairet nous invite à aborder la gastronomie sous l'angle de la science. Ce qui n'empêche pas de s'amuser et, au passage, de tordre le cou à de nombreuses idées reçues.

Caviar: ce qu'il faut savoir pour ne pas le manger idiot



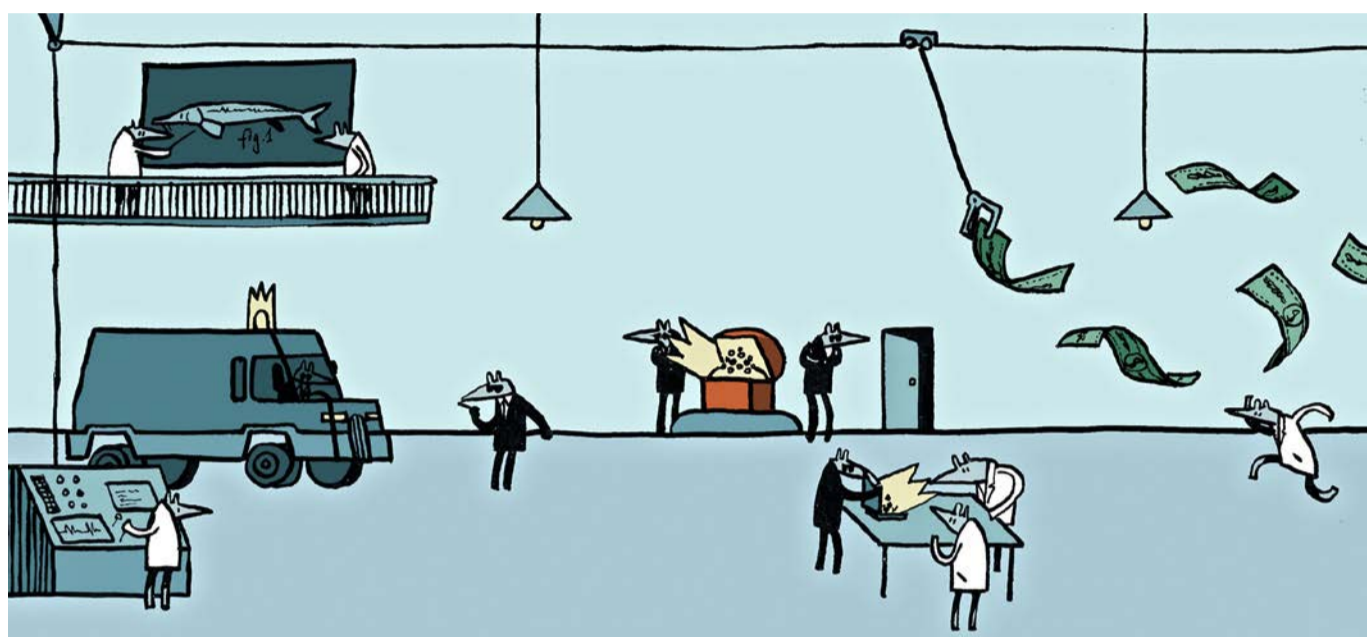
ANNICK JEANMAIRET

Journaliste gastronomique, la Genevoise Annick Jeanmairet est la créatrice de l'émission culinaire Les Saisons de Pique-Assiette, diffusée sur RTS Un. Elle écrit également des livres de cuisine, dont «Best Of Pique-Assiette, 105 occasions de se régaler», sorti en septembre aux Éditions Favre.

C'est bien connu: les fêtes approchant, on se remet à penser foie gras, huîtres, vins pétillants et caviar. Même si aujourd'hui le caviar provient dans sa quasi-totalité d'élevages – sa surexploitation ayant pratiquement décimé les esturgeons sauvages – il reste cher. Mais il est si bon! Avant de craquer pour une boîte, quelques questions/réponses pour ne pas le manger idiot.

Pourquoi c'est cher? Parce qu'une femelle a besoin de temps, de beaucoup de temps, pour produire ses premiers œufs: pas moins de dix-neuf ans pour la femelle béluga! Ce n'est pas pour rien que la plupart des éleveurs européens ont jeté leur dévolu sur le baeri, un peu plus speedy (sept à neuf ans en moyenne). La suite est une succession d'étapes extrêmement délicates et complètement artisanales. D'où son prix.

Pourquoi c'est bon? Parce que ça ressemble à un œuf de poule! Chaque œuf est constitué d'une cellule centrale entourée d'un liquide épais qui renferme tous ses nutriments. Extrêmement concentrés, ces derniers «contiennent jusqu'à 20% de gras et beaucoup d'acides aminés délicieux», relève l'auteur Arthur Le Caisne.



© ILLUSTRATIONS MARCEL G.

Pourquoi ne faut-il pas le croquer? Car on gâcherait le vrai plaisir du caviar, celui de le faire exploser en bouche, comme des petites billes. On place les œufs entre la langue et le palais, et poc, on les éclate! On profite ainsi pleinement de leurs subtils arômes.

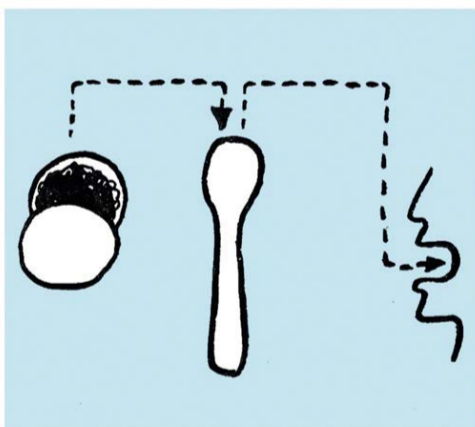
Pourquoi y en a-t-il de différentes couleurs? C'est surtout l'espèce qui est déterminante. Gris sombre pour

le sévruga, anthracite pour le béluga, et doré pour l'oscietre. Mais aujourd'hui, l'espèce dominante étant le baeri, on trouvera surtout des œufs brun foncé, sachant que le salage a tendance à foncer la couleur. Cependant, si le sel conserve, trop de sel rend les œufs collants. Très mauvais signe!

Et les œufs de lompe? Au naturel, les œufs de lompe ne sont pas noirs,

mais gris. On les colore uniquement pour faire illusion. En revanche, les œufs de truite et de saumon sont naturellement orange, comme les poissons dont ils sont issus. Cela est dû à leur alimentation, riche en crustacés. Or, ces derniers contiennent de l'astaxanthine, un pigment naturel de la famille des caroténoïdes. On se fait un Scrabble?

ANNICK JEANMAIRET ■



PETIT LEXIQUE CUILLÈRE (À CAVIAR)

Il y a celle à soupe, celle à moka, celle à thé, qu'on appelle aussi petite cuillère – même si pour certains, la petite cuillère est celle à moka, ce qui prête souvent à confusion et provoque pas mal de ratés culinaires. En revanche, pas de confusion possible pour la cuillère à caviar. Car oui, le caviar a sa propre cuillère. Et elle n'est pas comme les autres. Snobisme? Pas totalement. Car à l'époque, on dégustait le caviar avec des cuillères en argent. Or, on s'est rendu compte que le contact entre le métal et le caviar produisait une réaction chimique qui donnait à ce dernier des saveurs métalliques. Quel gâchis!

Pour éviter ce phénomène d'oxydation des grains, on a donc créé des cuillères «neutres» dans des matières comme l'os, l'ivoire, le verre, ou encore la nacre. Aujourd'hui, c'est généralement dans cette matière que sont proposées les «palettes», le petit nom des cuillères à caviar. Elles sont élégantes et pas ruineuses (dès 5 francs). On peut aussi se la jouer écolo/nature et opter pour des cuillères en bois ou en bambou, matériaux neutres également. Et même le bête acier inoxydable peut faire l'affaire. Mais avouons que c'est beaucoup moins chic.



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Ingénieur œnologue dynamique, Gilles Musy arrive en avril 2019 à la Cave L'Abbatiale, domaine historique de la ville de Payerne (VD), où il est désormais épaulé par le vigneron-tâcheron Arthur Pidoux. Complémentaire, le duo n'ambitionne rien de moins que de mettre en exergue les magnifiques terroirs des 13 hectares de vigne ancrés au cœur de Lavaux.



Treize-vents 2020

On l'aime Issu de vignes implantées sur un sol sablonneux drainant, obligeant leurs racines à aller puiser en profondeur tous les nutriments dont elles ont besoin, ce chasselas de haute tenue dévoile un bouquet de belle intensité, subtil et élégant. Il s'illustre par un fruit impeccable empreint d'une expression évoquant le caillou frotté, le pollen de fleurs également. En bouche, c'est une matière racée et tendue qui s'affirme, enrobée par un léger gras; un jus très pur, persistant, s'étirant sur une finale saline du plus bel effet.

On le sert Aux côtés d'une terrine de féra fumée, d'une mousseline de topinambour truffée.

On le garde 10 à 15 ans.

On l'achète 18 fr. (prix départ cave).



Viognier 2020

On l'aime Avec ce viognier, l'objectif de Gilles Musy était d'élaborer un nectar frais, tendu et digeste. Et là, le résultat est à la hauteur de ses ambitions! Complexe, distingué et aérien, le nez affiche une grande pureté d'expression, exhalant des parfums de pêche et d'abricot, une touche de fleurs blanches relevée d'une subtile note miellée. La bouche révèle une matière nette et précise, marquée par une belle vibration, une aromatique délicate sur l'abricot frais et les épices douces. Un jus soyeux, de grande persistance. Superbe!

On le sert Escortant une cassolette de fruits de mer safranée, quelques noix de Saint-Jacques snackées au chorizo.

On le garde 4 à 5 ans.

On l'achète 19 fr. (prix départ cave).



Merlot 2019 Château Montagny

On l'aime D'emblée, le ton est donné. Nous sommes face à un très beau vin. Élevé en barrique pendant douze mois, suivi de six autres en cuve, notre coup de cœur développe un nez intense et singulier, même si encore un brin austère aujourd'hui, aux senteurs de fruits noirs et d'orange sanguine. La bouche conjugue puissance et complexité, finesse et élégance, derrière une masse tannique encore serrée à ce stade. Le fruit est là, trépidant en arrière-plan, une délicate note mentholée aussi. Patience: 4 à 5 ans de garde lui feront grand bien.

On le sert Avec un rôti de bœuf à la broche, un parmentier aubergines-poivrons-tomates.

On le garde 10 à 12 ans.

On l'achète 23 fr. (prix départ cave).