



Cédric Paquet : « Nos grands chefs sont conquis par la qualité de ce caviar local, considéré par les spécialistes comme l'un des meilleurs au monde. »

EXCELLENCE BELGE

ROYAL BELGIAN CAVIAR

PERLES DIVINES

Unique producteur de caviar en Belgique et seul au monde à confectionner sa propre nourriture pour esturgeons, l'entreprise campinoise de Turnhout, qui commercialise annuellement près de dix tonnes du précieux grain noir, fête ses vingt ans de succès.

Par Philippe Fiévet

■ Pour bon nombre de gourmets, le caviar fait partie du nirvana gustatif, et d'aucuns déplorent la lointaine époque où la mer Caspienne regorgeait d'esturgeons. La surpêche et la pollution ont mis fin à cet eldorado et, depuis 2007, le caviar sauvage fait partie de la légende. Même la Russie et l'Iran, les deux producteurs historiques, ont été contraints de respecter cette interdiction internationale visant à sauvegarder l'espèce en voie d'extinction pour se reconverter dans les fermes d'aquaculture. La France et l'Italie avaient anticipé le mouvement dès les années 1980, suivies de Royal Belgian Caviar. « Début 1990, le groupe Joosen-Luyckx, actif dans les farines pour la boulangerie et la nourriture animale, a compris l'opportunité de se lancer aussi dans l'alimentation des esturgeons. Les aquaculteurs italiens et français étaient en effet confrontés à des pertes importantes d'alevins à cause d'une nourriture inadaptée », explique Cédric Paquet, directeur commercial.

C'est ainsi que l'entreprise campinoise est devenue experte en la matière, ce qui lui a

donné l'idée de se lancer à son tour dans la production de caviar. Après douze années d'études et de tests minutieux, elle produit en 2002 sa première récolte de 150 kilos de caviar. L'an dernier, c'était 8,5 tonnes et, cette année, on parle d'approcher les 10 tonnes. « La moitié est réservée au marché national tandis que l'autre prend le chemin de la Corée du Sud, du Japon, de Singapour et des États-Unis, mais aussi de la Scandinavie, où nous réalisons notre chiffre d'affaires le plus important. Ce phénomène n'est pas étranger au fait que c'est là-bas que se trouvent les meilleurs restaurants de la planète, comme Geranium, à Copenhague, sacré meilleur restaurant au monde en juillet 2022 lors de la remise des trophées des "50 Best", et avec lequel nous travaillons main dans la main. Royal Belgian Caviar fait aussi un malheur sur les tables les plus insignes de notre propre royaume, nos grands chefs étant conquis par la qualité de ce caviar local, considéré par les spécialistes comme l'un des meilleurs au monde. »

Cinq variétés sont produites par le groupe campinois : « Le Gold Label, le moins cher, provient d'un esturgeon d'origine sibérienne élevé chez nous et qui donne ses premiers œufs après cinq ans. Ce caviar, crémeux, peu salé et doux en bouche est idéal pour une première découverte. Le Platinum provient d'une espèce hybride russo-sibérienne et est obtenu après huit ans d'attente. Il est plus cher que le précédent, et la perle est plus grosse, avec un léger goût de noisette. L'Oscietre, qu'affectionnent les amateurs, est récolté à partir d'un esturgeon russe protégé par un label. Il faut attendre dix ans pour obtenir une première récolte dont la couleur varie selon le poisson, allant de l'ambre au vert olive. Son goût caractéristique est celui de la noisette. Enfin, deux variétés plus confidentielles clô-

turent notre offre : le White Pearl, obtenu à partir d'un esturgeon albinos et dont les petits grains fondent en bouche comme du beurre, avec un goût iodé légèrement fumé, et le Beluga, le plus exclusif, le plus rare, pour lequel il faut dix-huit ans avant de récolter les premiers œufs. Autant dire que peu de producteurs prennent le risque d'attendre autant d'années ! »

Ce n'est pas le cas de l'entreprise, qui compte plusieurs étangs dans la région de Turnhout et dont le centre d'aquaculture se trouve à Dottignies, près de Mouscron. Le stock de 450 tonnes d'esturgeons vivants y nécessite, au bas mot, 16 000 m³ d'eau. « Grâce à nos quatre systèmes de filtration, nous réutilisons 97 % de cette eau. Les 3 % restant, composés de déchets, sont destinés à l'épandage en agriculture. » Et Cédric Paquet de rappeler que son caviar est

tenu en haute estime non seulement pour sa qualité, mais aussi parce que, contrairement à la plupart des producteurs étrangers, il est produit à la demande, sans emboîtements successifs propices aux risques d'oxydation et de salinité accrue. Reste à dénicher le Royal Belgian Caviar là où on a le plus de chance de le trou-

ver : « Chez Delhaize », nous précise-t-on, ainsi que dans les poissonneries et boucheries haut de gamme et les épicerie fines. « Mais le plus facile, c'est encore de consulter notre site web où sont répertoriés nos différents points de vente, ou de commander directement en ligne. »

L'occasion de signaler que l'entreprise a diversifié son offre et lancé plusieurs produits dérivés inédits comme le sel de caviar en moulin, original et raffiné pour parfumer les plats, ou encore le Caviar Truffle, un délice fromager composé de caviar séché et de fromage de vache roulés en boule. ■ royalbelgiancaviar.be

La moitié de la production prend le chemin de la Corée du Sud, du Japon, de Singapour et des États-Unis, mais aussi de la Scandinavie



L'entreprise diversifie son offre et lance plusieurs produits dérivés comme le sel de caviar en moulin, original et raffiné pour parfumer les plats, ou encore le Caviar Truffle, un délice fromager.