

Pour mieux se mettre dans la peau du personnage et affronter, à la Russe, les rigueurs de l'hiver, Antoine Pinto porte la chapka avec conviction.



Belga Queen Pas d'oursin dans le caviar

Exceptionnel ! A l'occasion des fêtes de fin d'année, Antoine Pinto a remué ciel et terre pour trouver un caviar fidèle à la légende. Et c'est dans le nord de l'Europe, proche de la mer de l'Est, qu'il a, enfin, déniché la perle rare : un vrai caviar russe entre des mains belges qui, sous son étiquette Impérial Heritage cerclée de l'aigle impérial à deux têtes, révèle un osciètre d'une absolue fraîcheur. Dès aujourd'hui, au Belga Queen de Bruxelles comme celui de Gand, festival de perles noires, à rendre baba Philippe Bouvard.

par Philippe Fiévet

Paris-Match. Jan Janssen (Belga Queen de Gand) et vous-même êtes allés jusqu'aux confins des frontières séparant la Pologne, la Suède et la Russie, à la rencontre de Belges spécialisés dans le caviar russe. On savait la filière du caviar compliquée, mais, là, on ne comprend plus. Il y a une astuce ?
Antoine Pinto. Soyons clair, dans le contexte actuel de la surpêche et de la pollution des mers, l'esturgeon subsiste à peine à l'état sauvage. L'espèce, gravement menacée, est d'ailleurs protégée au niveau international et la Russie comme l'Iran, principaux producteurs de caviar dans le monde, sont soumis à des cotas drastiques. La Russie ne jouant pas complètement le jeu de la transparence a vu son exportation de caviar limitée à 175 kilos. Autant dire que dans ces conditions, les esturgeons d'élevage sont devenus la seule alternative possible.

Plusieurs tentatives, parfois couronnées de succès, ont vu le jour, notamment en France et dans plusieurs pays européens. Qu'est-ce qui différencie cet élevage-ci plutôt qu'un autre ?
On est ici en présence d'éleveurs russes spécialisés dans le caviar depuis plusieurs générations. Ceux-ci ont consenti des investissements très importants – on parle de dizaines de millions d'euros - pour créer ce centre d'élevage high tech soumis à des contrôles vétérinaires et sanitaires très stricts. Lors de notre visite de ces infrastructures, j'ai été époustoufflé par la propreté et l'organisation qui y règnent. On a vraiment affaire à des pros qui, pour la petite histoire, réexpédient l'essentiel de leur production en... Russie ! Leur partenaire belge est d'ailleurs le seul « étranger » à bénéficier de ce savoir-faire sous l'appellation Imperial Heritage Caviar.

Il s'agit donc bien d'une maison belge, mais d'un caviar russe ?

Parfaitement, un peu comme nous avons des vins faits en France par des Belges,

comme, par exemple, la cuvée Ecusson de Bernard Massard de la famille Nothomb-Lonchay, un petit nectar d'une belle maturité avec un peu de riesling et de pinot blanc et ce qu'il faut de chardonnay pour le gras. Là aussi, nous sommes dans l'expertise du goût à la Belge. C'est d'ailleurs également le cas de notre vodka belge, idéale pour déguster le caviar comme l'affectionnent les Russes. La nôtre s'appelle Obey et provient de Lubbeek, dans la région de Louvain. Elle vient d'ailleurs de recevoir la médaille d'argent 2012 au Spirits Award Brussels.

Revenons à ce partenariat belgo-russe dont le Belga Queen et sa clientèle sont les bénéficiaires. Vous qui évoquez ce sens du goût et de la Belgitude, tel qu'on le cultive au Belga Queen, comment définiriez-vous celui du caviar Imperial Heritage ?

On connaît ce célèbre petit goût de noisette en fin de bouche qui est la particularité du caviar osciètre. Imaginez-le exacerbé par une fraîcheur exquise due à un temps de conservation beaucoup plus court. Le caviar Imperial Heritage est donc nettement moins salé en bouche. Celui que vous dégustez maintenant à note table a trois jours ! Mais il y a du caviar de quelques mois, d'un an, et au fur et à mesure que vous vous éloignez dans le temps, plus le goût se renforce et est moins nuancé. Je rappelle aussi l'avantage d'un caviar dont on connaît toute la traçabilité, avec des contrôles de qualité incessants depuis l'origine. Chaque boîte en porte l'empreinte et constitue une véritable carte d'identité. De plus, il n'est pas question de mélanger des œufs d'esturgeons différents. Vous avez en bouche les œufs d'un seul et unique poisson connu, contrôlé et répertorié.



Imperial Heritage, un caviar belgo-russe qui arbore fièrement sur son couvercle l'aigle impérial à deux têtes cher à la dynastie Romanov.



Gros plan sur l'équipée d'Antoine Pinto et de Jan Janssen (à gauche) en train de dorloter un beau spécimen d'esturgeon de 22 kilos. A l'extrême droite, les deux Belges à l'origine du caviar Impérial Heritage, Raf Palmans et Koenraad Colman.



On vous voit sur l'une de nos photos en train de dorloter un esturgeon de 22 kilos. A quoi ce spécimen correspond-il en termes d'élevage et de production de caviar ?

On considère qu'un esturgeon donne 10 à 15% de son poids en caviar. Il faut savoir que de tels poissons doivent pouvoir se développer durant sept à huit ans avant de donner le meilleur d'eux-mêmes. Ceux-ci évoluent dans une eau de mer parfaitement pure et filtrée grâce à un complexe de panneaux solaires suffisants pour une autonomie totale. Les étapes suivantes permettant de libérer la poche de caviar est aussi très délicate. On passe les œufs au tamis afin d'éliminer les peaux de la poche ; ensuite, on procède au rinçage durant quinze opérations successives, puis au salage proprement dit. Chacune de ces opérations est évidemment supervisée par une équipe d'experts et de biologistes spécialisés.

On sait que le caviar n'a plus de secret pour vous. Ni la vodka par ailleurs ! Quel est votre meilleur souvenir en la matière ?

En 1976, j'ai travaillé sur un projet en Syrie concernant la décoration d'un stand industriel construit par des Russes. A cette occasion, j'ai été accueilli dans la famille du directeur du pavillon russe durant deux mois. J'ai du me montrer à la hauteur et lever le coude une quantité de fois. Pour un Russe, boire fait partie de la vie. Et tous les jours, nous mangions du caviar sur une grosse tartine de pain grillé. C'était le temps où le caviar se consommait encore à la louche !

Désormais, l'Heritage Impérial caviar se déploie sur les tables du Belga Queen. Comment le proposez-vous ?

L'idée de départ est de le proposer un peu à la manière d'un condiment pour relever son plat, mais on peut tout aussi bien le déguster de manière traditionnelle en compagnie de notre vodka Obey, d'une coupe de champagne ou de nos savoureuses bulles de Binche avec notre Ruffus national. Dans tous les cas, notre notre Ossetra Russe de Imperial Heritage Caviar est affiché, respectivement, au prix de 9,14 et 26 € pour 3, 5 ou 10 grammes. De plus, notre carte se pare de préparations aptes à révéler le goût unique de notre caviar russo-belge, en particulier avec la pomme de terre moscovite, 39 € les 15 gr et 76 € les 30 grammes. Dans l'effervescence des fêtes, il peut aussi s'emporter, tout comme d'ailleurs notre plateau écailler Belga Queen riche en homard, tourteaux, langoustines et huîtres dont nos fameuses Prestiges préparées par Antonio, notre maître écailler depuis dix ans.

BELGA QUEEN

Rue Fossé-aux-Loups, 32 à 1000 Bruxelles
Tél. : 02/217.21.87 - www.belgaqueen.be
reservation.brussels@belgaqueen.be

Ouvert 7 jours sur 7 ; bar à bières ouvert sans discontinuer, écailler et restaurant principal ouverts de midi à 14h30 heures et de 19 à 24h00. Pour les fêtes, ouvert le 24 décembre à midi, fermé le 24 au soir pour que le personnel puisse fêter Noël en famille, ouvert le 25 décembre. Nouvel-An, ouvert pour le réveillon (on réveillonne en mangeant et en dansant avec l'orchestre Groove Machine) et fermé le 1^{er} janvier 2013 à midi.



Le secret d'un caviar d'exception en deux étapes : la première, le tamis, pour récupérer les œufs et enlever les peaux manuellement ; la deuxième, le rinçage à l'eau glacée durant 15 opérations successives avant le salage définitif.



Antoine Pinto et Jan Janssen