



Le caviar Acadian Sturgeon and Caviar est issu d'esturgeon sauvage et non de poisson d'élevage.

— PHOTO LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
sbhoude@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Tout comme les envoyés spéciaux de la cour de toutes les Russies de l'époque de Pierre Le Grand aux derniers Romanov, Daniel LaChance vénère ces perles salines. Pareil pour le caviar russe, le sien, canadien, n'est pas sans particularité. Il s'agit d'un caviar d'esturgeon sauvage et non pas de poisson d'élevage. Une rareté, car l'esturgeon est une espèce protégée par la Convention sur le commerce international des espèces de faune et flore sauvages menacées d'extinction (CITES). Mise en application en 1975, la Convention protège aujourd'hui plus de 5000 espèces, dont l'esturgeon de la mer Caspienne (lire Esturgeon 101).

«La rivière Saint-Jean, indique M. LaChance, est le seul endroit au monde où l'esturgeon de l'Atlantique géniteur peut être obtenu par la pêche commerciale existante. Sa population est stable contrairement à plusieurs pays où les stocks ont été épuisés par la surpêche, la pollution et la construction de barrages.»

Depuis un an, M. LaChance cogne aux portes des chefs de Québec pour leur faire goûter la typicité du caviar d'esturgeon noir. Sa mission consiste à éduquer les gens à distinguer le caviar des contrefaçons. «Lorsqu'on parle de caviar, l'équation devrait être : saumon = esturgeon. Les œufs de saumon et de lompe ne sont pas du caviar», martèle-t-il. D'ailleurs, ces œufs se paient une fraction du prix d'un petit contenant de véritable caviar. «Méfiez-vous des imitations», conseille M. LaChance. Certains producteurs vont jusqu'à colorer des œufs de poisson pour créer l'illusion d'un caviar bon marché.

Il y a un prix à payer avant de se régaler. Ne serait-ce qu'en regard de toutes les précautions et des règles

d'hygiène et de salubrité à suivre lors de la récolte des œufs. Lors de l'opération, le poisson ne doit pas saigner pour ne pas les contaminer. «La sélection des spécimens se fait de sorte à ne pas nuire à la reproduction naturelle des stocks», assure-t-il. Du nez jusqu'à la queue, aucune perte à signaler. Une partie de la chair est vendue en steak (longe) et fumée, et l'autre est transformée en terrine (avec fromage cottage et aneth).

«À Québec, soutient M. LaChance, les chefs manifestent une réelle ouverture.» Les chefs Martin Gagné (La Traite), Louis Paquet (Panache), Christian Lemelin (Toast!), Jean Olivier (Cécile & Ramone), Carol Paradis (Charles-Baillarge), Franck Jourdan (Château Mont-Sainte-Anne) et Alexis Jégou (VooDoo Grill) l'ont intégré à leur carte. M. LaChance vise également le grand public. Le caviar de Acadian Sturgeon and Caviar est en vente non seulement dans les poissonneries telles que Distributions Bertrand Desbois et Québec Océan, mais aussi en ligne chez le géant Costco.

L'OR NOIR

du Nouveau-Brunswick

Natif de l'Acadie, Daniel LaChance vend du luxe. De la fourrure? Du champagne? De la truffe? Non, du caviar. Responsable de la mise en marché et du développement de Acadian Sturgeon and Caviar, une société fondée en 2005 à Saint-Jean, Nouveau-Brunswick, M. LaChance est l'ambassadeur d'un produit unique, le caviar d'esturgeon de l'Atlantique.

TROIS CAVIARS RUSSES

> BÉLUGA

Œufs de gros calibre et d'une teinte gris foncé avec des reflets gris clair. D'une saveur grasse en bouche, voire beurrée.

> OSSETRA OU OSCIÈTRE

Œufs de calibre moyen et d'une teinte gris-noir. D'une saveur très iodée.

> SÉVRUGA

Œufs petits et d'une teinte gris-noir. À la dégustation, d'une saveur saline.

* Le caviar de Acadian Sturgeon and Caviar est l'équivalent du caviar sévruga. (Source : Larousse gastronomique)

CHRONIQUE VINS

RETROUVEZ LES TEXTES DE JACQUES BENOIT

lapresse.ca/
vins/jacques-benoit

SUR LE WEB

TOUTES LES RECETTES DE JEAN SOULARD **alimentation.lesoleil.com**

facebook/
lesoleildequebec

@cyblesoleil