

Une pisciculture produit depuis peu de «l'or noir» sans tuer les esturgeons femelles

Caviar valaisan «éthique» et exquis

« VÉRONIQUE ZBINDEN

Gastronomie » Elles ont l'œil rond et luisant, l'échine hérissée; certaines sont striées de jaune, d'autres ont le cuir sombre et la mine patibulaire d'un cuirassé. Ces demoiselles à moustaches, un bon mètre de long pour certaines, barbotent depuis peu dans une pisciculture singulière, en Valais.

On connaissait le site de Frutigen, à l'origine du premier caviar suisse. Voici un projet concurrent, d'une tout autre nature, car il produit le premier caviar *No kill*, autrement dit éthique, sans mise à mort des femelles esturgeons.

Maturité tardive

Un cube de verre et de béton de 7000 mètres carrés, tapissé de panneaux solaires, surgit aux portes de Loèche, abrite la startup baptisée Kasperskian, caviar with life.

Cette pisciculture modèle produit depuis peu son or noir, qui a déjà séduit nombre de chefs de la région. Renato Stefani, entrepreneur de Viège longtemps expatrié pour des multinationales, est à l'origine de cette idée audacieuse. Le projet a coûté 30 millions, réunis par un groupe d'investisseurs privés, dont le principal n'est autre que Peter Brabeck, l'ancien PDG de Nestlé. A terme, la production annuelle devrait atteindre une tonne.

Onze bassins chauffés à 20 degrés accueillent deux espèces d'esturgeons, le sibérien (*Acipenser baeri*) et le russe (*Acipenser gueldenstaedtii*), répartis selon leur taille. «Le sexe de



Le projet de pisciculture a coûté 30 millions, pour produire le premier caviar valaisan. DR

l'esturgeon n'est déterminé qu'à partir de sa troisième année de vie», explique Timm Schneider, responsable de l'exploitation et as de l'aquaculture venu d'Allemagne. La chair des mâles est destinée à la restauration. «Il faut attendre cinq à sept ans pour qu'une femelle commence à pondre.»

On pratique un massage aux femelles afin de recueillir les précieux œufs

Ces créatures préhistoriques ont horreur du stress: «C'est précisément ce que nous essayons de leur éviter, en raison de l'impact négatif sur la qualité du produit.»

Echographie

Les femelles approchant de la fin de la gestation sont regroupées et soumises à une échographie afin de définir le moment idéal – celui où les œufs sont le plus proches de la maturité. Là-dessus, Timm entre en jeu. L'expert se charge de pratiquer le massage ad hoc aux femelles afin de recueillir leurs précieux œufs: «Soixante secondes suffisent, rien de très extraordinaire, ni d'artificiel, c'est une méthode qu'on utilise pour prélever des œufs à des fins de reproduction.»

C'est ensuite au tour d'Aleksandra Khamzina, la spécialiste russe du caviar, d'intervenir pour apprêter les petites perles noires. Un minimum de manipulations: aucun additif, ni

conservateur (le borax est ici un gros mot), rien que du sel, très faiblement dosé, pour un caviar frais et 100% naturel.

Un grain frais et délicat

Jacques Bovier cherchait un caviar pour les fêtes, sans trop y croire, après avoir été déçu par un élevage italien. L'argument éthique et la proximité l'ont séduit. Le chef de la Sitterie, à Sion, apprécie en outre le «côté naturel, frais et peu salé du caviar de La Souste, ainsi que la texture intacte du grain».

Il l'a inscrit à sa carte hivernale, où il vient relever un filet de truite de Cornaux et son aumônière de chou frisé. Plus simplement encore: une noisette de caviar sur un œuf à la coque fermier, accompagné de mouillettes de cuchaule – une merveille avec cette brioche au safran de Lens...

Autre chef à l'avoir adopté, Jean-Marc Bessire trouve le concept génial. Par exemple? Un tartare de Saint-Jacques, un peu d'huile d'olive, de fleur de sel et une petite quenelle de caviar. «Une délicatesse», commente le chef genevois du Cigalon.

A la dégustation, le grain est en effet délicat, frais, peu iodé et très peu salé. Le coût de ces petites perles noires? Variable selon la taille du grain et la qualité, mais il faut compter environ 89 francs les 20 grammes ou 2400 francs la boîte de 800 grammes...

Détail amusant, on peut «adopter» un esturgeon, le baptiser, lui rendre visite et gagner au passage son lot de caviar annuel, selon différentes modalités. »

JEUX

TOTO GOAL

112 111 211 111 1 - 3-1
5 gagnants avec 13 points 1907.70
177 gagnants avec 12 points 26.90
1151 gagnants avec 11 points 4.10
3135 gagnants avec 10 points 1.50
Somme estimée au premier rang du prochain concours: 170 000 francs.

Tirages du 19 décembre 2016

TRIO MAGIC
ORDRE EXACT: Fr. 641.90
TOUS LES ORDRES: Fr. 107.00
MILIEU: Fr. 6.40

MAGIC 4
ORDRE EXACT: Aucun gagnant
TOUS LES ORDRES: Aucun gagnant
1er CHIFFRE: Fr. 18.10

BANCO
8 15 16 20 21 22 24
29 35 43 45 47 48
52 57 58 61 64 66 68

Seule la liste officielle des résultats de la Loterie Romande fait foi.
www.loro.ch

Premier réflexe du matin.

SUDOKU

				2		5	8	
1		9	4					
5					9		1	
		5		6			2	
8			7		4			1
	1			3		9		
	7		3					8
					7	1		6
	3	4		1				

Solution grille n° 3267

1	7	2	9	3	4	5	8	6
3	5	6	1	8	2	7	4	9
9	4	8	5	7	6	3	2	1
7	8	9	6	2	3	4	1	5
2	3	4	7	5	1	9	6	8
6	1	5	4	9	8	2	7	3
4	9	3	8	6	7	1	5	2
5	6	7	2	1	9	8	3	4
8	2	1	3	4	5	6	9	7

N° 3268 Difficile
La règle du SUDOKU est on ne peut plus simple. Le but est de compléter la grille en utilisant les chiffres de 1 à 9 et en tenant compte que chaque ligne, colonne et carré contient tous les chiffres une seule fois.
Retrouvez la solution avec une nouvelle grille dans la prochaine édition de La Liberté
Grilles de fabrication Suisse
WWW.SU-DO-KU.CH

MOTS CROISÉS

Horizontalement

- Fera passer dans une catégorie inférieure.
- Un homme toujours à la page.
- Devise. Conclut le marché à la main.
- Sous-chef de Gard. Beaucoup de foin.
- Délicieux en salade. A moitié usée.
- Coule à travers Hanovre. C'est aussi do.
- Il fait le plein en station. Quitte une carrière pour finir en statue.
- Bien utile pour la droite. Aval de l'Oural. S'oppose à tout.
- Comme la porte de Gide. Jubilé.
- Exécutera avec succès.

Verticalement

- Ouvrir à la lecture.
- Enlève la protection. Dure à creuser.
- N'aurait-elle pas de cœur? L'Amour naissant.
- Bien polie. Envers de l'endroit.
- Salut à un vieux Jules. Associait FC Sion et passion.
- Possessif. Travailla pour la galerie. Au cœur de l'action.
- Point de vue à ne pas négliger. Etre sans repères.
- Obtient de beaux draps. Le bismuth.
- Mouiller la surface du globe.
- Elle a passé le cap de bonne espérance. Un mauvais vers.

SOLUTION DU LUNDI 19 DÉCEMBRE

Horizontalement

- Cantinière.
- Ovaire.
- Notre.
- Gaie.
- Cité.
- Bruni.
- Uretère.
- En.
- Strict.
- Ru.
- Ego.
- Aie.
- ENA.
- Ardu.
- Nicotine.
- Trépassées.

Verticalement

- Concurrent.
- Avoir.
- Unir.
- Nattes.
- Ace.
- Tirette.
- Op.
- Ire.
- Ergota.
- Né.
- Brio.
- Is.
- Grec.
- Ans.
- Etau.
- Tarée.
- Raine.
- Id.
- Ereinteurs.