



Un an après l'inauguration des installations à Loèche, le caviar valaisan est une réalité. À la dégustation, il se révèle délicat, frais et iodé, mais très peu salé. L'entrepreneur Renato Stefani peut goûter au succès de son projet.

© PHOTOS SEDRIK NEMETH

CONSO

La Suisse, nouvel eldorado du caviar

Une pisciculture unique produit depuis peu de l'or noir en Valais. Unique parce qu'on y prélève les œufs sans tuer les esturgeons.

C'est un cube de verre et de béton, 7000 mètres carrés tapissés de panneaux solaires, dont rien ou presque ne laisse deviner le précieux contenu. De la ligne de chemin de fer proche ou du tronçon d'autoroute tout juste achevé, les voyageurs curieux distingueront peut-être un logo à consonance russe paré de deux poissons arc-boutés aux nageoires hérissées. Kasperskian, caviar with life. Start-up et pisciculture modèle. Surgie au beau milieu des Alpes, aux portes de Loèche, érigée en un temps record, elle produit depuis peu son or noir. On doit cette idée audacieuse à Renato Stefani, enfant de Viège, longtemps expatrié pour le compte de multinationales et qui rêvait de revenir au pays «avec un projet à forte valeur ajoutée». L'entrepreneur valaisan a laissé mûrir l'idée, quatre ans durant, avant de se mettre en quête de partenaires. Unique, son projet l'est à plus d'un titre. En premier lieu parce qu'il entend produire du caviar «with life»: autrement dit de prélever les œufs sans tuer les esturgeons, selon un procédé singulier et éthique.

Un petit tour du propriétaire? On commence dans une halle chauffée à 20 degrés:

onze bassins accueillent d'étonnants habitants. L'œil rond et luisant, la nageoire trapue, la mine patibulaire et moustachue, des barbillons en guise de radars. Deux espèces d'esturgeons, le sibérien (*Acipenser baeri*) et le russe (*Acipenser gueldenstaedtii*), sont réparties dans différents bassins, selon leur taille. Le premier semble placide, le second nettement plus vif, avec ses écailles piquantes aux couleurs contrastées. Au fait, ils ou elles? «Le sexe de 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. Ces spécimens préhistoriques, vaguement anachroniques, 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.»

Zone confidentielle

On passe ensuite à la nursery, où sont isolés les nouveau-nés. Entre les deux, derrière un mur de brique, la zone la plus confidentielle de la pisciculture: deux salles de production qu'il faudra se contenter d'imaginer. De rares intervenants sont admis dans le local, avec blouse blanche, gants

BON À SAVOIR

Acipenseridae, vieille branche!

Ces incroyables poissons sont présents dans l'hémisphère Nord depuis 200 millions d'années. Ou du moins l'étaient. Ils batifolaient encore, il n'y a pas si longtemps, dans le Rhône et les autres grands fleuves d'Europe. Car l'esturgeon est dit anadrome: il naît en rivière, puis vit généralement en mer, avant de remonter le cours des fleuves pour y pondre. Mais voilà, le caviar sauvage, c'est fini. Pour rappel, la mer Caspienne, principal bassin de production, a été surexploitée. L'esturgeon figure depuis 1999, à l'inventaire des espèces menacées. Après l'avoir strictement réglementée, la CITES n'a plus attribué de quotas de pêche dès 2009. Jusqu'à un passé récent, on en dénombrait 27 espèces; une dizaine seraient désormais éteintes. Les trois plus connues sont à l'origine des caviars éponymes (osciète, sevruga et béluga). Si l'on ajoute que la maturité varie, selon les espèces, entre 8 et 18 ans, voire une vingtaine d'années pour le béluga, on mesurera la rareté et la vulnérabilité de ces survivants.

et coiffe, en se conformant à de strictes normes d'hygiène. Les femelles approchant de la fin de la gestation y 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, c'est Timm qui 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 la même méthode que l'on utilise pour prélever des œufs à des fins de reproduction», précise le responsable de l'exploitation. C'est ensuite au tour d'Aleksandra Khamzina, spécialiste russe du caviar, d'intervenir

pour la préparation et la mise en boîte des 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. À cette élaboration 100% naturelle s'ajoute l'argument éthique: «Plus de 90% de notre production est «with life», précise Timm. Certains clients préfèrent toutefois le caviar «traditional» en raison de son goût plus prononcé et de ses grains plus fermes.»

Poisson à adopter

Un an après l'inauguration, la production démarre très fort pour les Fêtes, de nombreux chefs se sont d'emblée laissés convaincre par ce caviar rare, du Valaisan Jacques Bovier au Genevois Jean-Marc Bessière. À la dégustation, le grain est en effet délicat, frais, iodé mais 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 aussi «adopter» un esturgeon, le baptiser, lui rendre visite et gagner au passage son lot de caviar annuel, selon différentes modalités.

Cette première pisciculture éthique a coûté quelque 30 millions, réunis par un groupe d'investisseurs privés, dont le principal n'est autre que Peter Brabeck, ancien patron de Nestlé. À terme, la production annuelle devrait atteindre une tonne. Soit en gros la même quantité que l'autre pisciculture d'esturgeons suisses, celle de Frutigen, dans l'Oberland bernois. Quant aux importations de caviar, elles se sont élevées aux environs de 6,9 tonnes en 2015.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

EN IMAGES

Trois étapes de la croissance de l'esturgeon



La nursery

Chaque roque contient quelque 20 000 œufs; à l'état sauvage, leur taux de survie serait de 5%. En pisciculture, le taux de mortalité tombe aux environs de 5%. Un bassin étroit accueille les nouveau-nés: des alevins âgés de 1 semaine, gros comme une tête d'épingle, nourris avec une solution vivante, à base d'artémies, crustacés microscopiques. Plus loin, des bébés de 2 mois et demi, de la taille d'une main, et enfin, des jeunes de 7 mois.



Les jeunes

L'eau de la pisciculture est chauffée à 20 degrés, renouvelée en permanence via un réseau complexe de conduites. La lumière et l'apport de nourriture (farine de poisson, blé, vitamines et oligoéléments) sont automatisés, adaptés selon l'âge, la taille du groupe. Le sexe de l'esturgeon n'est déterminé qu'à partir de sa troisième année. Et il faut attendre cinq à sept ans pour qu'une femelle commence à pondre. La chair des mâles est destinée à la restauration.



Les femelles adultes

Parmi la dizaine d'espèces se prêtant à l'élevage, les experts de Kasperskian ont retenu l'esturgeon de Sibérie (*Acipenser baeri*) et l'esturgeon russe (*Acipenser gueldenstaedtii*). Les femelles adultes sont âgées de 5 à 7 ans et pèsent entre 10 et 20 kilos; chacune pond 10 à 20% de son poids. La lumière et les variations de température simulent un cycle de trois saisons, afin qu'elles pondent régulièrement tout au long de l'année.