



Déguster Huitres, caviar, un luxe abordable

Sur nos tables de fête, pourquoi ne pas se faire plaisir avec des produits d'exception ? Après le foie gras, le caviar aussi se démocratise.

Une fois par an, on peut se faire plaisir sans se ruiner avec un produit un peu glamour.

Pour déguster un peu de caviar, point besoin de pousser la porte d'une épicerie de luxe, on en trouve aussi en grandes et moyennes surfaces ! Labeyrie par exemple propose une gamme complète entre 19,99 € et 26,60 € la boîte de 25 g (idéal pour deux).

Quatre saveurs sont proposées : le royal d'Uruguay (parfait pour l'initiation), l'oscietre d'Israël (le préféré des femmes), l'impérial de Chine (parfum iodé avec des notes de fruits secs), et le caviar d'Aquitaine, le seul à ne pas être élevé dans les eaux vives.

En exclusivité chez Monoprix, un cube rafraîchisseur contient 20 g de caviar.

Comment le déguster ?

Vous pouvez faire comme les professionnels et déguster ces grains précieux à même la peau, sur le dos de votre main. Le contraste avec la température de la peau fait ressortir toute la fraîcheur du caviar.

Plus élégant, avec une petite cuillère en nacre ou en porcelaine (mais jamais avec une cuillère en argent ou en métal qui fera oxyder les grains !). On le fait fondre sous la langue ou on l'écrase contre le palais pour en découvrir toutes les subtilités.

Il peut aussi être servi sur un blini ou un toast, sublimer un plat.

Depuis l'interdiction de la pêche d'esturgeons en 2009, ce sont les élevages qui fournissent ce précieux caviar, que sont les œufs non fécondés.

Huitres d'exception

Domage pour les huitres des



Un petit parfum d'iode et de luxe pour les fêtes. Montage L'Alsace

Parcs Saint Kerber de ne pouvoir profiter du paysage ! Surplombant la baie du Cancale et le Mont Saint-Michel sur la droite, les parcs Saint Kerber se trouvent sur l'un des plus beaux terroirs ostréicoles de France. Ici, les huitres sont élevées au gré des marées de la Manche, dans une eau iodée souvent houleuse. Entre le semis du naissain et la préparation de l'huître pour l'expédition, il faut compter 40 mois par exemple pour la tsarskaya, une huître creuse spéciale.

Tout commence par la sélection du naissain : des huitres de la taille d'un petit pois sont alors rassemblées dans des poches, posées sur de longues tables éloignées de la côte. Pendant 18 mois, elles restent immergées. Une à deux fois par mois, l'ostréiculteur doit retourner les sacs. Au bout de 18 mois, les huitres sont triées. Les plus belles vont devenir des tsarskaya. Elles sont regroupées dans des poches et posées sur des tables où la mer se découvre plus souvent. Pendant une nouvelle période de 18 mois, l'huître forge sa coquille, se remplit de chair. Lors des marées descendantes, l'ostréiculteur retourne les poches. Après un nouveau tri, les plus belles huitres restent dans des parcs « à terre », c'est-à-dire sur des parcs

découverts en moyenne huit heures par jour. La coquille achève de se fortifier, blanchit et la chair acquiert toutes ses qualités en s'affinant. La tsarskaya a la saveur iodée typique, elle est croquante et ferme avec une attaque très iodée qui se poursuit par des notes douces et sucrées, longues en bouche. Compter 45,50 € pour une bourriche de 50 pièces n° 2 (hors frais d'expédition, sur www.saintkerber.com)

Quel numéro ?

L'huître doit être bien à plat dans la bourriche, coquille inférieure vers le bas, hermétiquement close. Si elle est ouverte, frappez-la : elle doit se refermer. Si elle est lourde, c'est bon signe : elle a conservé son eau.

L'étiquette sanitaire indique la date de conditionnement qui doit être la plus proche du jour de l'achat.

Quant au numéro, il indique la taille de l'huître : plus il est élevé, moins l'huître est grosse. Un calibre petit ou moyen convient généralement à tous les convives. Comptez sept huitres creuses au kilo pour la n° 1, douze pour la n° 3, vingt-quatre pour la n° 5.

Ursula Laurent

GOÛTER Lors de vos courses au marché de Mulhouse, dégustez quelques huitres à la Poissonnerie du Littoral. tél.03 89 59 54 17.