



tekst en foto **Paola Westbeek**

In Zuid Frankrijk steken ze veel energie in het kweken van topkaviaar. Caviar de Neuvic kan met gemak de Russische en Iraanse concurrentie aan, al was het maar vanwege de aandacht voor de bio-aspecten.

Kaviaaar 2.0

Duurzaam eten is belangrijker dan ooit, ook als het gaat om luxe producten zoals kaviaar. Oorspronkelijk werden de kostbare viseitjes geoogst uit wilde steuren die zwommen in de Kaspische Zee en het Baikalmeer, maar dat veranderde in 2010, toen na jaren van overbevissing de steur als bedreigde diersoort op de lijst van het CITES-verdrag* kwam te staan. Sindsdien is de handel van wilde steur verboden en zijn overal ter wereld kwekerijen opgericht, vooral in China waar meer dan de helft van de huidige kaviaarproductie vandaan komt.

De prijs van Chinese kaviaar is laag en handelaren maken daar gretig gebruik van, maar kwaliteit staat niet altijd hoog in het vaandel. Laurent Deverlanges wilde het anders aanpakken. In 2011 laat hij een carrière in het ontwikkelen en beheer van agrofood-projecten achter zich en gaat zijn jongensdroom om viskweker te worden, najagen. Aan de oevers van de Isle, de pioniersrivier voor het kweken van steur in Aquitaine, begint hij een kwekerij voor de productie van kaviaar. Hij is inmiddels niet alleen producent van Caviar de Neuvic, een ambachtelijk en duurzaam gemaakte kaviaar, maar ook distributeur daarvan.

Frankrijk is het eerste land ter wereld waar steur wordt gekweekt en na Rusland is het de tweede grootste kaviaarconsument. Jaarlijks doen

de Fransen, die het zich kunnen permitteren, zich tegoed aan ongeveer 60 ton van de glinsterende donkere pareltjes.

Na de Russische Revolutie werd kaviaar in Parijs geïntroduceerd door aristocraten die hun land waren ontvlucht. Tijdens de jaren twintig van de vorige eeuw, was de Franse hoofdstad een voorbeeld van goede smaak en zeer in trek bij buitenlanders. In die jaren van economische voorspoed maakte de rest van de wereld ook kennis met kaviaar.

Ik ontmoet Laurent in de boetiek van zijn domaine van twintig hectare, gelegen in het mooie Neuvic in de

Dordogne. Er zijn niet alleen blikken kaviaar te koop, maar ook specialiteiten als rillettes van steur, vissoep, gerookte steur, gemarineerde steur uit blik en kaviaarboter. Hoewel de kaviaar maar elf tot dertien procent van het totale gewicht van de vis vormt, wordt niets verspild en maar vijf procent gaat in de compostbak. Het vlees wordt ook aan restaurants verkocht. Ik trek een steriel kostuum aan en mag een kijkje achter de schermen nemen, in het laboratorium waar twee mannen aan het oogsten zijn. In metalen bakken liggen massa's gitzwarte eieren, die een nauwkeurig gecontroleerd proces ondergaan. Ze worden gezeefd, veelvuldig gewassen, met een pincet gesorteerd, gezouten en ingeblikt.



Daarna moet de kaviaar minstens een maand in de koelcel rijpen. Alles wordt met de hand gedaan. Als je dit ziet, snap je waarom er zo'n prijskaartje aan hangt. In dit geval rond tweeduizend euro per kilo.

Tot nu toe heb ik alleen nog maar het slotstuk van dit gastronomisch spektakel gezien. Ik stap naast Laurent in zijn karretje en we stuiteren over het terrein op weg naar de bassins. Domaine de Neuvic werkt met twee soorten steur: de Siberische Acipenser Baerii, voor de Baeri kaviaar en de Russische Acipenser Gueldenstaedtii voor de Osetra kaviaar. Het zijn grote, sterke vissen die al meer dan 230 miljoen jaar bestaan. Laurent legt uit hoe hij elk jaar tussen januari en juli een nieuwe generatie steur kweekt. Als de visjes vijftig gram wegen, gaan ze naar bassins buiten, waar ze drie jaar verblijven. De mannetjes gaan daarna binnen een jaar naar de slacht voor het vlees en de vrouwtjes groeien verder door. Voor de Baeri kaviaar tot ze zeven jaar oud zijn en voor de Osetra kaviaar drie jaar langer. In Neuvic gebruiken ze echografie om te kijken of de kaviaar oogstklaar is. Als dat het geval is, gaan de vissen in een bassin met mineraalwater, waar ze ongeveer een maand zuiveren. Een dag voor de slacht wordt een biopsie genomen, om de grootte en kwaliteit van de eieren te waarborgen. Steuren kweken en kaviaar maken vraagt om kundigheid en geduld.

Neuvic onderscheidt zich door een ecologische manier van werken. Dat betekent onder andere dat de vissen biologisch voer en veel ruimte krijgen. In plaats van een gesloten recirculatiesysteem gebruiken ze de zogenaamde raceway-methode en worden de langwerpige bassins met een diepte van vijf tot tien meter, gevuld met rivierwater dat ze meerdere keren per dag verversen. Fotovoltaïsche zonnepanelen –maar liefst 30.000 vierkante meter– zorgen voor groene energie en beschermen de vissen tegen roofdieren en de stress van fel zonlicht. Sinds vorig jaar maakt het bedrijf als enige in Frankrijk biologisch gecertificeerde kaviaar.

Terug in de boetiek is er een proeverij, inclusief een glas vodka, speciaal gemaakt voor Caviar de Neuvic, met pollen van de bijen op het domaine. 'Je drinkt het niet bij de kaviaar, maar om de smaakpapillen schoon te maken,' legt Laurent uit. 'Zo kun je de kaviaar optimaal proeven.' Ik neem het shot en wacht heel even voordat ik een lepeltje van de Baeri proef. Dit wordt vast een memorabele dégustation en ik wil het moment met al mijn zintuigen savoureren. 'Uiteindelijk maakt het niet zoveel uit hoe je de kaviaar serveert of wat je erbij drinkt,' zegt Laurent. 'Het allerbelangrijkst is met wie je het deelt.'

* Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora

www.caviar-de-neuvic.com