

cessus cellulaires comme la mitose, d'une clarté lumineuse (<http://util.ucsf.edu/sedat/harmon/mitosis.html>) et compréhensibles au premier coup d'œil. Cela nous rappelle que la science, en contraste avec l'ingénierie notamment, a une abstraction comme pré-requis. Platon n'avait pas complètement tort!

Le livre de Patrice Lanoy est un recueil d'images souvent curieuses, parfois éculées. Le texte se contente de faire-valoir à des images au lieu de faire l'effort, certes plus ingrat, de construction d'une authentique communication scientifique.

Pierre LASZLO

Agronomie

Le caviar, de la pêche au grain

Vulf Sternin et Ian Doré. INRA Éditions, 1998.

On l'a oublié, mais, jusqu'en 1950, l'Aquitaine produisait du caviar à partir de l'esturgeon *Acipenser sturio* de la Gironde. Le poisson ayant disparu, on l'a réintroduit, tandis que se développaient quelques élevages d'esturgeon sibérien (*Acipenser baeri*), plus petit : le caviar français peut renaître.

Ne croyons toutefois pas que l'on puisse un jour éviter les importations, en provenance essentiellement de la Russie. Même si le démantèlement de la structure centralisée de contrôle du caviar soviétique a provoqué une forte variabilité de la qualité des produits de ces régions, la Russie reste le principal fournisseur de ce caviar, qui doit sa réputation à sa rareté, d'une part, et à l'impression de fraîche humidité qui survient quand les œufs de l'esturgeon éclatent sous les dents, libérant un goût puissant (de même, le jaune de l'œuf de poule a des vertus gastronomiques largement utilisées par les cuisiniers).

Comment juger la qualité d'un caviar? Comment choisir à l'achat? Comment le conserver? Comment le consommer? Comment décoder les étiquettes? Comment le servir?

Vulf Sternin et Ian Doré sont allés enquêter en Russie, sur la mer Caspienne, où les principaux producteurs se regroupent aujourd'hui afin d'éviter l'épuisement des ressources. Le danger est important : sans réglementation stricte, plusieurs pays ont perdu leurs esturgeons, et leur production de caviar (voir

les tableaux éloquentes dispersés dans le livre). De retour de mission, les deux auteurs ont produit un livre d'histoire naturelle tout à fait remarquable. Tout y est.

Ils donnent tout d'abord un peu d'histoire. La première apparition du mot «caviar» figure dans un texte de Batu Khan, petit-fils de Gengis Khan, qui visita, en 1250, un cloître à Uglic, au Nord de Moscou : «On nous a servi le repas le plus exquis : de la soupe de sterlet, un esturgeon de belle taille, du pâté d'anguille, du pirogi farci aux champignons et une coupe contenant un mets de caviar et de pomme.» Si la dénomination apparaît ainsi au XIII^e siècle, le plat est ancien. Dès le deuxième millénaire avant notre ère, les pêcheurs qui capturaient des femelles pleines d'œufs n'ont jamais manqué de les consommer. Initialement les ovaires entiers étaient salés, pressés et séchés au soleil : c'est la batareh, ou putargue, très appréciée en Méditerranée. Les préparations ont évolué, et c'est ainsi qu'est né le caviar (le terme signifie «œufs de poisson», en turc), où les œufs sont séparés du tissu conjonctif de l'ovaire par tamisage, salés et parfois aromatisés.

L'histoire du mets est naturellement accompagnée d'un peu de zoologie : les auteurs précisent la répartition dans l'espace et dans le temps des poissons qui engendrent ces œufs dont est fait le caviar. Vingt-six espèces d'esturgeons sont connues, mais quatre vivent en mer Caspienne et font ainsi l'essentiel du caviar : le bélouga, l'oscietre, le sévruga et le chip. Ils atteignent des tailles considérables : un bélouga pêché en 1846 (naturalisé et exposé au musée d'As-trakhan) pesait plus d'une tonne et livra plus de 100 kilogrammes d'œufs!

Puis vient la technique : les opérations sont si bien décrites que l'on se sent presque capable de produire du caviar de qualité... pourvu que l'on dispose d'œufs. Salage, séchage, marinade, fumage, pressage, conditionnement... Les opérations traditionnelles (le pressage aux pieds par des jeunes filles habillées de blanc et chaussées de feuilles de cuir) jouxtent les traitements les plus modernes, telle la séparation enzymatique des œufs, qui évitent les pertes inévitables lors du tamisage manuel ou automatique.

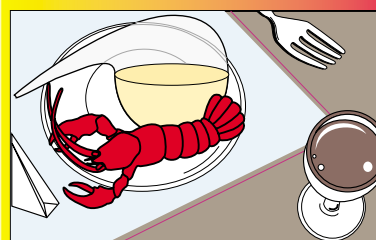
Comprenant la technique de production, on devient capable de reconnaître un bon caviar. On comprend notamment que la rapidité de préparation du caviar après la capture des femelles est une garantie de qualité : les œufs restent fermes et ne deviennent pas gluants. On comprend aussi que les techniques de préparation du caviar puissent être appliquées à d'autres pois-

FRANCE INFO et POUR LA SCIENCE

vous invitent
à écouter la chronique
de Marie-Odile Monchicourt :

Info Sciences

Tous les jours
sur **France Info**
à 15 heures 41,
17 heures 10,
20 heures 12,
22 heures 12,
et 23 heures 42



Les prochains
résultats présentés
dans la rubrique
Science et Gastronomie
seront annoncés sur
France Info
le 22 février 1999.

FRANCE

info