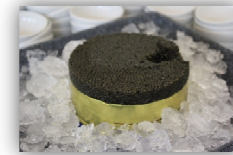


***Pour des fêtes de fin d'année exceptionnelles, les gourmets peuvent faire confiance aux produits d'aquaculture de nos régions pour épater leurs convives*** ✨ ✨

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas : c'est le moment idéal pour se faire plaisir et prévoir des menus festifs réalisés à base de produits d'exception. Les pisciculteurs de nos régions travaillent tout au long de l'année pour bien élever leurs poissons et permettre aux consommateurs de déguster des produits aquacoles de grande qualité. Cette année toute la tablée sera surprise en découvrant caviar, truite fumée et œufs de truite, le temps d'un repas raffiné made in France !



***Le caviar a tout pour plaire !***



L'esturgeon est reconnu pour la qualité de sa chair, ferme, fine, fondante et... sans arêtes. Il se prépare poêlé, rôti, à la cocotte ou encore à la vapeur. Bien sûr, ce poisson est également réputé pour ses œufs : le fameux caviar d'esturgeon, un met d'exception pour les fêtes !

La France produit un caviar d'esturgeon de grande qualité, mondialement reconnu. Issu majoritairement des fermes de la région d'Aquitaine, le caviar de nos régions est élaboré avec beaucoup de soin et de savoir-faire pour garantir un produit d'excellence. Présenté en boîte de 20 g à 200 g, les œufs d'esturgeon peuvent se déguster « nature » - en mise en bouche sur des blinis par exemple ou des petites pommes de terre tièdes coupées en deux - ou servir d'ingrédient dans des plats plus élaborés. Particulièrement croquants, leur goût fin et délicatement salé convient également en accompagnement des viandes.

Malgré sa petite taille (17 entreprises réparties sur 22 sites de production), la filière française productrice de caviar d'Aquaculture de nos Régions fait preuve de dynamisme. La France produit chaque année environ 20 tonnes de caviar sur un marché mondial de l'ordre de 140 tonnes et se positionne, avec l'Italie, en tête des pays producteurs en Europe et dans le monde.



***Le saviez-vous ?*** Le caviar se déguste à la cuillère en porcelaine, nacre, ou nylon.

## ***Idée recette : esturgeon aux noisettes grillées, sabayon beurre noisette et quenelle de caviar d'esturgeon***

 Préparation : 40 min  Temps de cuisson : 15 min

 Ingrédients pour 4 personnes

4 filets d'esturgeon (portionnés en 150 g)  
1 boîte de caviar d'esturgeon de 30 g  
100 g de noisettes concassées  
3 c.s. d'huile de noisette  
10 g de beurre

### **Pour le sabayon :**

1 œuf + 1 jaune d'œuf  
4 c.s. de jus de volaille  
1 c.s. de crème fraîche  
80 g de beurre  
Sel, poivre du moulin  
Germe de poireau  
1 c.s. d'huile de noisette



© Source : Studio Mixture pour le CIPA

 Préparation

Rincez les filets d'esturgeon et épongez-les sur un papier absorbant. Salez, poivrez. Faites chauffer l'huile de noisette et le beurre dans une poêle et faites cuire les filets 5 minutes de chaque côté. Ajoutez les noisettes concassées. Faites fondre le beurre pour le sabayon jusqu'à une coloration noisette, retirez aussitôt du feu et passez-le dans une étamine. Réservez.

Dans une casserole, mélangez l'œuf et le jaune, et le jus de volaille. Montez à feu doux tout en remuant énergiquement au fouet (les œufs ne doivent pas former de grains). Ajoutez le beurre noisette et la crème fraîche en petit filet. Salez, poivrez à votre convenance. Mélangez les germes de poireau avec un filet d'huile de noisette. Dressez les filets d'Esturgeon aux noisettes et nappez de sabayon. A l'aide de 2 petites cuillères, formez une petite quenelle de caviar. Servez avec une pointe de germes de poireau à l'huile de noisette.



## La truite : un poisson délicieux qui plaît à tous !



Pour faire plaisir à tout le monde et en étonner plus d'un la truite est sans aucun doute le meilleur allié des gastronomes. La France est aujourd'hui le troisième producteur européen de truites élevées en eau douce avec 36 000 tonnes par an, derrière la Turquie et l'Italie. La truite fait partie des espèces que l'on élève surtout en eau douce mais aussi parfois en mer. Grâce à la cinquantaine d'ateliers spécialisés dans la transformation de truites et la production de produits élaborés, une large gamme de mets délicieux et adaptés aux besoins des consommateurs sont disponibles : truite fumée à froid au bois de hêtre, truite fumée à chaud et œufs de truite en font partie. Ces entreprises, véritables chaînons entre les éleveurs et les consommateurs garantissent fraîcheur et qualité, pour que chaque repas soit une fête réussie.



***Idee dégustation*** : De couleur orangée, les œufs de truite sont présentés dans des pots de 50 et de 90 g. Ils se dégustent en apéritif nappés sur des toasts juste agrémentés d'une goutte de citron ou à la petite cuillère à même le pot pour les plus gourmands !

### Fiche recette : Velouté d'endive à la truite fumée et œufs de truite



 Préparation : 15 min  Temps de cuisson : 30 min

 Ingrédients pour 4 personnes

200 g de truite fumée  
1 pot d'œufs de truite  
1 kg d'endives  
100 g de fromage frais demi-sel  
75 cl de lait  
Sel, Poivre du moulin

 Préparation

Lavez les endives, émincez-les grossièrement en enlevant les trognons amers. Faites-les cuire à feu doux dans une casserole avec 75 cl de lait pendant 30 minutes. Egouttez rapidement les endives et déposez-les dans un bol mixeur avec 150 g de truite fumée et 100 g de fromage frais demi-sel, salez légèrement, poivrez au moulin puis mixez pendant une minute jusqu'à une consistance fine et homogène. Emincez le reste de truite fumée en bandelettes. Au moment de servir, versez le velouté encore tiède dans des verrines, ajoutez quelques bandelettes de truite fumée et servez avec une cuillère à café d'œufs de truite.



### LUMIÈRE SUR LA « CHARTE QUALITÉ - AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS® » :

Environ les 2/3 de la production relèvent déjà de la « Charte Qualité - Aquaculture de nos Régions® » pour garantir aux consommateurs des poissons d'une fraîcheur exemplaire, nés du travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance jusqu'au point de vente. Ils sont pêchés à la commande et livrés sur les étals dans des délais extrêmement courts (entre 24h et 48h), ce qui les place parmi les plus frais du marché. Le respect du cahier des charges est contrôlé par un organisme tiers.

#### A propos du CIPA

Créé le 16 décembre 1997, reconnu officiellement le 11 juillet 1998 par les Pouvoirs Publics, le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture) regroupe les organisations professionnelles représentatives de la filière piscicole. Depuis le 15 Juin 2000, le Syndicat de l'Aquaculture Marine et Nouvelle (SFAM) a rejoint l'organisation. Tous les acteurs de la pisciculture marine et continentale : producteurs, transformateurs et fabricants d'aliments, sont ainsi représentés au sein d'une même interprofession. Le CIPA est composé de 3 collèges : - Le collège des producteurs via la FFA (Fédération Française d'Aquaculture) qui représente les pisciculteurs en eau douce et en eau de mer. - Le collège des fabricants d'aliments via le SPPA (Syndicat Professionnel des Producteurs d'Aliments Aquacoles). - Le collège des transformateurs via l'ATT (Association des Transformateurs de Truite). Pour plus d'informations sur les qualités des poissons d'aquaculture, rendez-vous sur le site : [www.aquaculturedenosregions.com](http://www.aquaculturedenosregions.com)



#### Contacts Presse : Agence Gulfstream Communication

Marianne Rageot / Jessica Djaba

Tél. : 01 72 00 24 42 / 01 72 00 24 47

Email : [mrageot@gulfstream-communication.fr](mailto:mrageot@gulfstream-communication.fr) / [jdjaba@gulfstream-communication.fr](mailto:jdjaba@gulfstream-communication.fr)

*Campagne financée avec le concours de*