

# « Sud Ouest » et vous

**SUD OUEST.fr**  
« Sud Ouest et vous » est aussi sur notre site, via nos newsletters spéciales. D'autres articles, conseils et initiatives locales  Abonnés.

## OÛfs de truites, l'autre trésor d'Aquitaine

AVEC  **Gourmand**  
Le magazine des saveurs d'Ici

**LANDES** Aqualande est le premier producteur français d'œufs de truites et regroupe une quarantaine de pisciculteurs dans la région. Un produit raffiné en pleine récolte

**Axelle Maquin-Roy**  
a.maquinroy@sudouest.fr

### L'OR NOIR AQUITAIN

On aurait tendance à l'oublier, mais avec quelque 42 tonnes, la France est le troisième producteur mondial de caviar. Et là encore, c'est en Aquitaine que se concentre 90 % de cette production, grâce à l'implantation de six producteurs. Depuis 2013, quatre d'entre eux se sont regroupés en l'association Caviar d'Aquitaine et travaillent à l'obtention d'un IGP. Preuve de l'excellence du caviar aquitain, près des deux tiers de cette production est consommée dans l'Hexagone. Trois espèces d'esturgeons y sont élevées (baeri, osciètre et le mythique beluga) pour des caviars aux goûts plus ou moins prononcés.

France chaque année, 105 proviennent d'Aqualande. Le groupe coopératif basé à Roquefort, dans les Landes, et par ailleurs leader européen de l'aquaculture, en com-

mercialise ainsi un cinquième de sa production sous sa marque, Ovide. Le reste est destiné à des marques distributeur.

Tout commence au bord d'une rivière, vers la fin novembre, dans l'une des 41 piscicultures que compte le groupe, des Pyrénées aux Charentes, dont sept sont depuis 2009 converties en élevage bio. C'est là, comme en Sud-Gironde dans l'élevage de Stéphane Espuny, à Lerm-et-Musset, qu'au terme de deux ans les truites femelles libèrent de leurs entrailles, jusqu'en mars, leurs précieux œufs.

À la pisciculture du Moulin du Caouley, la récolte hivernale s'ouvre en fonction de la température naturelle des eaux du Ciron qui alimentent les 13 bassins où sont élevées quelque 25 000 truites à pondre. Un simple coup d'œil sur les bassins, « où les truites cherchent à remonter le courant », suffit au pisciculteur de trente ans d'expé-



**Les truites endormies, les œufs sont délicatement prélevés à la main, avant que les poissons ne soient remis à l'eau.** G. BONNAUD

rience pour établir que « les truites sont prêtes à pondre ». Alors, « tous les huit jours, on prélève un échantillon de 200 à 300 truites pour les palper et évaluer leur maturité », relate Stéphane Espuny.

Plongées quelques minutes dans un bain d'huiles essentielles de clou de girofle, les truites arc-en-ciel sont endormies. Elles sont alors acheminées dans une conduite d'eau courante vers l'atelier de prélèvement. C'est là, en moins de 20 secondes, et d'un simple mouvement de pression répété sur l'abdomen, que chaque truite est délestée de près de 10 % de son poids d'œufs qu'elle porte, avant de repartir, vivante, dans les eaux en perpétuel mouvement des bas-

sins. Elles y finiront leur vie avant d'être à nouveau pêchées et cette fois transformées en filets, le printemps venu.

### Garanties qualité

Moins de 12 heures après la ponte, les œufs sont acheminés sur les ateliers de transformation d'Aqualande, à Roquefort et Sarbazan. « Au plus fort de la production, témoinne Aurélie Rouye, chaque seau de 10 kilos va être identifié pour en suivre sa traçabilité. » Après un premier contrôle qualité, les œufs sont passés au tamis, « pour en extraire tout corps étranger », puis dans un bain de saumure, « pour enlever les impuretés ». Ensuite, ils seront salés,

avec du sel de Dax, à 2,5 % de leur volume. « Ce sera l'unique apport à la matière première », souligne la responsable de production du site, avant que les œufs ne soient conditionnés en pot de 80 g pour le grand public et de 500 g pour la restauration et l'export.

### Plébiscité au Japon

Une fois encapsulées, les trois tonnes conditionnées quotidiennement seront pasteurisées par autoclave où, au terme de deux heures, la charge microbienne sera réduite à son minimum. Ce n'est qu'après deux heures de refroidissement à 4°C que les verrines seront étiquetées et mises en carton. Non sans avoir fait l'objet tout au long du processus de nombreux contrôles visuels par la vingtaine de personnels qui, sur la chaîne,

scrute le moindre défaut qualitatif.

Ainsi, moins de six heures se seront écoulées depuis l'entrée des œufs frais dans les ateliers. Cette garantie qualité permet à Aqualande d'exporter quelque 20 tonnes de sa production. Avec la fierté d'être présente sur le marché raffiné et ô combien exigeant qu'est le Japon ainsi qu'aux États-Unis, où le producteur landais s'est invité, en 2009, à la table de Barack Obama lors de son dîner d'investiture. Un produit reconnu pour ses saveurs subtiles qui se prête à de nombreuses recettes ou à une consommation au naturel et ne demande désormais qu'à gagner vos tables de fêtes. Bien que sa consommation puisse être envisagée tout au long de l'année, grâce à l'extrême soin apporté à sa relative transformation.

« D'habitude, les séries OCS Signature traitent de sujets contemporains »

« D'habitude, les séries OCS Signature traitent de sujets contemporains et de se replonger dans les années 1980. Je pense que nous avons remporté ce contrat en particulier grâce à l'association entre les deux scénaristes et le jeune réalisateur Simon Bouisson. Cette équipe créative nous a fait gagner. » Côté bud-

## Le minitel rose se réinvente en Charente avec « 3615 Monique »

**OCS** « 3615 Monique », tournée à Angoulême, raconte l'arrivée en France du minitel. Une série drôle, efficace et mouvementée

Une nouvelle fois, OCS a tapé dans le mille avec le choix de sa nouvelle série Signature. « 3615 Monique » replonge dans les années 1980, cette époque où la France était novatrice dans le domaine technologique avec le lancement au grand public du minitel. Trois étudiants, Simon, Toni et Stéphanie vont collaborer pour créer le premier service de minitel rose, initiant ainsi l'ainé des réseaux sociaux. Les 10 épisodes de 22 minutes ont été intégralement tournés en février et mars dernier à Angoulême et ses environs.



**Noémie Schmidt, Paul Scarfoglio et Arthur Mazet.**

PHOTO MON VOISIN PRODUCTIONS

### « Un projet concurrent »

Antoine Le Carpentier, le producteur, nous raconte la genèse de ce projet : « Il y a cinq ans, Emmanuel Wahl et moi-même cherchions une idée pour un futur projet et nous avions parlé de faire une série sur le minitel. Puis, nous avons rapidement décidé d'axer le sujet sur le minitel rose. Nous avons alors contacté deux auteurs, Emmanuel Poulain-Arnaud et Armand Robin, qui ont écrit un premier épisode. Nous

l'avons soumis à OCS. Il y avait en face de nous un autre projet concurrent dont le thème était aussi le minitel. D'habitude, les séries OCS Signature traitent de sujets contemporains et de se replonger dans les années 1980. Je pense que nous avons remporté ce contrat en particulier grâce à l'association entre les deux scénaristes et le jeune réalisateur Simon Bouisson. Cette équipe créative nous a fait gagner. » Côté bud-

get, Mon voisin productions a eu la chance que la série séduise la Région Nouvelle-Aquitaine et le Conseil départemental de la Charente.

### Des décors « dans leur jus »

« Leurs aides ont été un gros plus pour nous permettre d'avoir cette qualité artistique, notamment pour les décors, costumes », précise Antoine Le Carpentier. « Cette série a été tournée à Angoulême. On y voit le lycée Marguerite de Valois pour les couloirs et la salle commune, l'IUT pour l'amphi et l'école des profs pour le QG des trois acolytes. Tous ces lieux sont encore dans leur jus, nous avons juste mis un peu de patine pour les ramener dans les années 1980. Le chef décorateur Laurent Weber a fait un travail incroyable pour recréer l'époque. » Revenons au scénario : à l'université, pendant que les autres étudiants s'amusent, Simon (Arthur Mazet), un petit génie de technologie, timide, crée dans sa chambre une messagerie à travers le minitel qui vient alors d'arriver dans les foyers français. Amoureux en secret de Stéphanie (Noémie Schmidt), il

### De l'humour

De cet événement, Stéphanie va avoir une idée lumineuse : se servir de cette messagerie pour créer un système instantané payant de relations par messages courts à caractère sexuel, plus connu sous le nom de minitel rose. Les gains vont commencer à tomber. Mais le groupe expérimenté n'est pas au bout de ses surprises.

Aux côtés du trio, on trouve la Charentaise Anne Charrier et Bruno Paviot (les parents de Simon) et Vanessa Guide en prostituée au grand cœur. Les fantasmes sexuels et l'argent qu'ils peuvent rapporter aux trois héros sont au cœur de l'intrigue. On rit beaucoup et certaines scènes sont vraiment hilarantes. Un humour un peu potache qui fait du bien.

### Jean-Michel Selva

À partir de ce soir, à 20h40, sur OCS Max et en intégralité à la demande.

## Trois recettes à tester autour des œufs de truite

### OÛfs brouillés aux œufs et à la truite fumée



PHOTO DR

**Pour 6 personnes**  
Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 5 minutes

**Les ingrédients**  
4 tranches de truite fumée Ovide,

8 œufs, 6 cuillères à café d'œufs de truite Ovide, 2 cuillères à soupe de crème liquide entière, 20 g de beurre, une tige de cerfeuil effeuillé. Poivre du moulin.

### La préparation

Ôtez le haut de la coquille de six œufs et réservez leur contenu dans un bol. Gardez les coquilles intactes pour le dressage. Ajoutez aux six œufs, les deux œufs restants. Lavez délicatement les coquilles, puis séchez-les.

Faites fondre le beurre dans une poêle. Fouettez les œufs et faites-les cuire 5 à 6 minutes à feu doux en remuant régulièrement (attention les œufs doivent rester très baveux !). Rajoutez la moitié de la truite fumée coupée en fines lamelles, poivrez. Versez le contenu de la poêle dans le bol d'un

mixeur, ajoutez la crème puis mixez finement.

Versez une grosse cuillère à café de ce mélange dans le fond de chaque œuf, ajoutez une couche de truite fumée puis recouvrez avec le reste des œufs brouillés.

Dressez dans des coquetiers, et versez une cuillère à café d'œufs de truite par-dessus, parsemez de cerfeuil et servez.

### Velouté d'endives à la truite fumée et aux œufs de truite

**Pour 6 personnes**  
Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

### Les ingrédients

5 tranches de truite fumée Ovide, un pot d'œufs de truite Ovide, 1 kg d'endives, une pomme de terre,



PHOTO DR

un oignon, 100 g de fromage frais demi-sel, 75 cl de lait, un cube de bouillon. Poivre.

### La préparation

Lavez les légumes et émincez-les. N'oubliez pas d'enlever le trogon

des endives pour en supprimer l'amertume. Mettez les légumes dans le lait, ajoutez le cube de bouillon, le poivre et faites cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Égouttez rapidement les légumes, en réservant le bouillon de cuisson. Mixez-les avec la truite fumée et le fromage frais demi-sel pendant une minute. Contrôlez l'assaisonnement et la consistance. Au besoin, utilisez le bouillon de cuisson pour éclaircir et mixez à nouveau.

Servez très chaud avec une cuillère à café d'œufs de truite.

### Cheesecake à la truite fumée et aux œufs de truite

**Pour 6 personnes**  
Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes



PHOTO DR

### Les ingrédients

Un pot d'œufs de truite, 100 g de crackers apéritifs, 200 g de fromage de chèvre frais, 5 cl de crème fraîche liquide, 100 g de ricotta, 100 g de beurre fondu, 2 œufs, une botte de ciboulette, le jus d'un citron. Sel et poivre.

### La préparation

Écrasez les crackers dans un récipient. Ajoutez le beurre fondu, puis étalez la préparation dans le fond d'un moule rond préalablement tapissé d'une feuille de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 160°C (th 5-6).

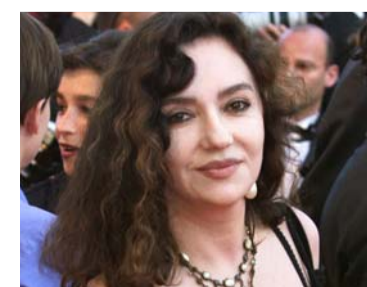
Mélangez les deux fromages (chèvre frais et ricotta) et la crème dans un saladier. Ajoutez-y les œufs, la ciboulette hachée, le jus de citron, sel et poivre. Versez la préparation sur les crackers. Mettez au four pendant 30 minutes.

Sortez le cheesecake du four, laissez-le refroidir puis placez-le au réfrigérateur pendant 1 h 30.

Au moment de servir, recouvrez d'une cuillère d'œufs de truite et de quelques brins de ciboulette ou d'aneth.

## L'actrice Caroline Cellier est morte

Récompensée par le César 1985 de la meilleure actrice de second rôle pour « L'Année des méduses », Caroline Cellier est décédée mardi à Paris à l'âge de 75 ans des suites d'une longue maladie. Belle à tous les âges de la vie, elle aura été un second rôle très populaire au cinéma, au théâtre et à la télévision avec une centaine de films, de pièces et de séries depuis le début des années 1960. Elle était aussi à l'aise dans le drame que la comédie. Caroline Cellier a été dirigée par les plus grands réalisateurs, dont Claude Lelouch (« La Vie, l'amour, la mort »),



**Caroline Cellier.** ARCHIVES AFP

Claude Chabrol (« Que la bête meure »), Édouard Molinaro (« Les Aveux les plus doux », « L'Emmerdeur... ») ou encore Henri Verneuil

(« Mille milliards de dollars »)... Elle était la compagne depuis 1965 puis l'épouse, en 1989, de Jean Poiret avec qui elle a eu un fils, le scénariste et dramaturge Nicolas Poiret. Ce dernier s'est exprimé hier sur son compte Instagram : « Aujourd'hui, on se quitte pour quelques minutes, mais tu auras été et tu resteras éternellement ma force, mes fous rires, mes angoisses, ma dévotion, mes coups de sang, ma chérialité des injustices, ma détectrice d'hypocrisie, ma lune, ma Mouna, ma mère, ma bataille ! » **Jean-Michel Selva avec l'AFP**