

Tekst 4

La France, nouvel eldorado du caviar



(1) La Sologne, célèbre pour ses forêts, ses étangs et son château de Chambord, se fait aujourd'hui connaître pour... son caviar ! A Saint-Viâtre, village de près de 1300 habitants entouré de bois, Vincent Hennequart et sa sœur Patricia ont métamorphosé l'entreprise familiale de pisciculture. Ils ont délaissé certaines espèces comme les carpes pour élever des esturgeons, ces poissons producteurs du nouvel or noir.

(2) En 2007, Vincent et Patricia lancent sur le marché leurs premières boîtes de caviar Solenska, au moment même où l'Union européenne interdit l'importation des œufs d'esturgeons sauvages de la mer Caspienne. « Nous avons réalisé des essais auprès de spécialistes, consommateurs de la région et restaurateurs, pour savoir si notre caviar était de bonne qualité. Et il s'est avéré que oui », se souvient Vincent.

(3) « Nous proposons aujourd'hui du caviar de haute qualité. » Ce dernier est notamment vendu aux chefs

30 étoilés. On retrouve ainsi le produit de Vincent et Patricia sur les tables de restaurants gastronomiques étoilés de Paris tels l'Hôtel de Crillon, Le Georges V ou la célèbre brasserie La Closerie des Lilas. « Le caviar de Sologne est très bon au niveau gustatif », s'enthousiasme Eric Fréchon, chef toqué du restaurant Bristol à Paris. Accompagné d'un verre de vodka ou d'une coupe de champagne, le caviar Solenska se déguste également à l'étranger, comme à Londres, Macao, Hong Kong ou Tokyo. Et la production ne cesse d'augmenter.

(4) Mais l'accroissement des volumes de production prend du temps : les femelles esturgeons ont en effet besoin d'attendre l'âge de 7 ans avant de pouvoir se reproduire. Certaines attendent même d'avoir 12 ans. Et elles ne peuvent produire du caviar qu'une seule fois dans leur vie. Cela explique en partie le prix élevé de ce produit. Les prix des caviars s'étendent aujourd'hui de 1000 à 6000 euros le kilo. Et avec la fin des importations de la mer

Caspienne et le déclin du nombre
60 d'esturgeons sauvages, le prix du
nouvel or noir a encore augmenté.
Une chance pour les producteurs
français.

(5) « Le caviar français, qui jouit d'un
65 préjugé favorable grâce au prestige
de la gastronomie française, est
reconnu par les amateurs pour sa
qualité », précise Vincent
Hennequart. A tel point que de

70 nouvelles exploitations d'esturgeons
vont bientôt naître dans le pays.

10 la production française devra
affronter, dans les années futures,
une concurrence féroce. De
75 nombreux pays comme la Chine, les
Etats-Unis, les Emirats arabes unis,
l'Uruguay ou encore Israël se sont
aussi lancés à la recherche du
caviar.

d'après Ecoute, septembre 2013

Tekst 4 La France, nouvel eldorado du caviar

- 1p 7 Qu'est-ce qu'on apprend sur Vincent Hennequart et sa sœur Patricia aux deux premiers alinéas ?
- A Après une période difficile, ils ont réussi à produire du bon caviar grâce à l'aide de spécialistes français.
 - B Comme l'importation du caviar a augmenté à partir de 2007, leur entreprise familiale a plus de concurrents qu'avant.
 - C Ils ont décidé de changer leur offre de produits pour se consacrer à la production de caviar de bonne qualité.
 - D Ils ont dû modifier leur procédé de production suite à de nouvelles règles imposées par l'Union européenne.
- « de haute qualité » (ligne 28)
- 1p 8 Qui est-ce qui reconnaît le caviar Solenska pour sa haute qualité d'après le 3ème alinéa ?
- A Les éleveurs d'esturgeons sauvages.
 - B Les habitants de Saint-Viâtre.
 - C Les journalistes gastronomiques à l'étranger.
 - D Les restaurateurs étoilés.
- « Une chance pour les producteurs français. » (lignes 62-63)
- 1p 9 Qu'est-ce qui est une chance pour les producteurs français d'après le 4ème alinéa ?
- A De nouvelles exploitations d'esturgeons dans la mer Caspienne.
 - B La hausse énorme du prix du caviar.
 - C La qualité supérieure du caviar français.
 - D L'importation des œufs d'esturgeons sauvages.
- 1p 10 Choisissez le mot qui manque à la ligne 72.
- A Ainsi,
 - B Bref,
 - C Même
 - D Toutefois,
- 1p 11 Welke andere Franse benaming gebruikt de schrijver in de tekst voor kaviaar?