



Caspian Tradition au nom du caviar in naam van kaviaar

Caviar ! Ce seul nom suffit à évoquer l'idée du luxe et de l'excellence. Mais si les célèbres « perles d'esturgeon » tiennent la place d'honneur dans la boutique de Caspian Tradition, elles sont loin de résumer tout ce que peut offrir cette maison de haute réputation.

Kaviaar! De naam alleen al staat voor luxe en uitmuntendheid. De beroemde 'steurparels' nemen in de winkel van Caspian Tradition weliswaar een prominente plaats in, maar zijn lang niet alles wat dit gerenommeerde huis te bieden heeft.

Le patronyme l'indique : Arya et Ahmad Razavi sont originaires d'Iran, pays justement considéré comme la patrie des meilleurs caviars. Un produit exceptionnel inscrit depuis plusieurs générations dans la tradition familiale; tradition qu'ils ont importée en s'installant en Belgique à la fin des années 1980, avant de fonder Caspian Tradition en 1995.

Aujourd'hui, le caviar tient bien sûr la place d'honneur dans leur assortiment. Pas n'importe quel caviar : celui qu'ils sélectionnent dans les meilleurs élevages du monde et qu'ils conditionnent dans leur propre atelier, à Waterloo. Des « perles d'or » exclusivement issues de pisciculture, « tout simplement parce que le caviar sauvage est interdit d'importation depuis 2009 », rappelle Arya Razavi. « Mais je suis certaine qu'aujourd'hui, si le caviar sauvage devait réapparaître, les clients lui préféreraient les produits d'élevage. Le caviar sauvage présente un goût plus prononcé, plus iodé, au contraire du caviar d'élevage, qui est plus doux. Quoique certaines qualités s'en approchent. »

À l'origine, Caspian Tradition n'était pas implanté au marché matinal. L'entreprise y est entrée en 2011, en rachetant une autre enseigne réputée : la Maison du Caviar, qui disposait d'un comptoir à Mabru depuis 1980. Devenue La Maison du Caviar by Caspian Tradition, la boutique a traversé l'allée de la Halle G en 2015 pour occuper l'emplacement d'en face. Rafraîchi et transformé, il accueille un élégant magasin à l'entrée, un atelier à l'arrière ainsi que des bureaux. L'emplacement initial, qui ne servait plus qu'au stockage, a été libéré en 2020.

« Mabru est devenu notre vitrine, à côté du site de Waterloo, qui est davantage orienté vers la production », explique Arya Razavi. « Au marché matinal, nous avons plus de visibilité et nous bénéficions d'une clientèle d'habités. Ce sont surtout des grossistes, mais aussi des restaurateurs, des traiteurs, des poissonniers et même quelques particuliers – surtout situés à Bruxelles. »



De naam laat er geen twijfel over bestaan: Arya en Ahmad Razavi zijn uit Iran afkomstig. Dat land geldt terecht als de bakermat van de allerbeste kaviaar. Het merkwaardige product maakt al meerdere generaties lang deel uit van de traditie, in de familie Razavi. En die traditie namen ze met zich mee toen zij eind jaren tachtig naar België trokken, waar zijn enkele jaren later – in 1995 – Caspian Tradition oprichtten.

Vandaag pronkt kaviaar uiteraard aan de top van hun assortiment. Maar niet zomaar de eerste de beste kaviaar: Caspian Tradition selecteert het bij de beste steurkwekerijen ter wereld en verpakt het daarna in zijn eigen atelier in Waterloo. De 'gouden parels' komen uitsluitend uit kwekerijen, « eenvoudigweg omdat de invoer van wilde kaviaar sinds 2009 verboden is, » vertelt Arya Razavi. « Ik ben er echter van overtuigd dat als er vandaag opnieuw wilde kaviaar op de markt zou verschijnen, de klanten toch de voorkeur zouden geven aan kweekproducten. Wilde kaviaar heeft een sterkere, meer geïodeerde smaak, in tegenstelling tot het mildere gekweekte product. Al moet ik toegeven dat sommige soorten de smaak van wilde kaviaar benaderen. »

Caspian Tradition was oorspronkelijk niet op de vroegmarkt aanwezig. Het bedrijf kwam er in 2011 opdagen toen het een ander bekend merk overnam: La Maison du Caviar, dat sinds 1980 een verkooppunt in Mabru had. De winkel heet sindsdien La Maison du Caviar by Caspian Tradition en stak in 2015 de gang van Hal G over om de tegenoverliggende handelsruimte te gaan bezetten. De oppervlakte werd gerenoveerd en heringericht en bestaat nu uit een elegante winkel aan de ingang, een werkplaats aan de achterzijde en kantoren. De oorspronkelijke vestiging, die nog slechts voor opslag diende, werd in 2020 verlaten.

« Mabru is ons uitstalraam geworden, naast de meer productiegerichte vestiging in Waterloo, » legt Arya Razavi uit. « Op de vroegmarkt genieten we meer zichtbaarheid en mogen we rekenen op een vaste klantenkring. Het zijn vooral groothandelaars, maar ook restaurants, traiteurs, viswinkels en zelfs enkele particulieren – die voornamelijk in Brussel zijn gevestigd. »



Des clients présents toute l'année, mais davantage encore à l'approche des fêtes, qui représentent la haute saison pour le magasin. « Dans les semaines qui précèdent Noël et Nouvel An, c'est plus particulier. On ouvre exceptionnellement 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24. Rien que sur le mois de décembre, on quadruple facilement notre chiffre d'affaires ! »

Bien entendu, le caviar n'est pas le seul produit que l'on trouve chez Caspian Tradition. La boutique propose aussi d'autres œufs de poisson : saumon, truite et tobiko (un mot japonais qui désigne les œufs de poisson volant), ainsi que toutes sortes de délicatesses parmi lesquelles truffes et morilles, safran, vanille, huiles et vinaigres haut de gamme, saumon fumé, sans oublier le fameux king crab, roi des crustacés. Entre autres curiosités

« Les volumes sont limités, mais on ne cherche pas à faire du tonnage, ce qui nous obligerait à nous tourner vers des fournisseurs plus industriels. Nous préférons rechercher l'exception ! »

gastronomiques, on y trouve aussi des pistaches grillées au safran et au citron qui, paraît-il, ont beaucoup de succès...

Le foie gras d'oie ou de canard est une autre spécialité, déjà exercée par la Maison du Caviar et maintenue par Caspian Tradition. Des foies artisanaux, découpés sur place. « Nous les choisissons plus petits, parce que c'est le gage d'un produit naturel et de qualité. C'est le signe que l'animal n'a pas été exagérément gavé, ce qui bien sûr influence aussi le goût », précise Arya Razavi. L'excellence, c'est le fil conducteur dans la gamme de Caspian Tradition. Ainsi pour le saumon fumé : « Nous proposons des saumons qui ont été fumés entre 36 et 48 heures – contrairement à 12 heures dans l'industrie. Ce fumage long, à température modérée, moins agressif, donne un produit plus moelleux, au goût beaucoup plus délicat. »

« C'est la même chose pour tous nos produits. Bien sûr, les volumes sont limités, mais on ne cherche pas à faire du tonnage, ce qui nous obligerait à nous tourner vers des fournisseurs plus industriels. Nous préférons rechercher l'exception ! »



Het hele jaar door zijn er klanten, maar die worden nog talrijker in de aanloop naar de feestdagen, het hoogseizoen van de zaak. « In de weken voor Kerstmis en Nieuwjaar gaan we op een andere manier te werk. Wij zijn dan uitzonderlijk zeven dagen per week en 24 uur per dag open. In de maand december verviervoudigen we gemakkelijk onze omzet! »

Natuurlijk is kaviaar niet het enige product dat je bij Caspian Tradition aantreft. De winkel biedt ook andere viseitjes: zalm, forel en tobiko (een Japans woord voor de eitjes van vliegende vis), evenals allerlei delicatessen zoals truffels en morilles, saffraan, vanille, topkwaliteit oliën en azijnen, gerookte zalm en uiteraard de beroemde King Crab, een topper onder de schaaldieren. Onder andere gastronomische curiosa vind je ook pistachenootjes geroosterd met saffraan en citroen, die naar verluidt zeer in trek zijn ...

Foie gras van gans of eend is een andere specialiteit. Die werden vroeger al door La Maison du Caviar geproduceerd. Caspian Tradition zette de activiteit voort. Deze ambachtelijke levers worden ter plekke versneden. « We geven de voorkeur aan kleinere formaten, omdat die een natuurlijk en kwalitatief hoogstaand product garanderen. Ze bewijzen dat het dier niet overvoerd is, wat natuurlijk ook de smaak beïnvloedt, » zegt Arya Razavi.

« De volumes zijn beperkt, maar we werken niet kwantitatief – in dergelijk geval zouden we ons tot meer industriële leveranciers moeten wenden. Wij gaan liever voor uitzonderlijke eetwaren! »

Uitmundendheid is de leidraad doorheen het assortiment van Caspian Tradition. Zo ook voor gerookte zalm. « Wij bieden zalm aan die 36 tot 48 uur is gerookt – in tegenstelling tot 12 uur in de industrie. Dit langdurige roken, bij een gematigde temperatuur, is minder agressief en resulteert in een zachter product met een veel delicatesere smaak. »

« Hetzelfde geldt voor al onze producten. Natuurlijk zijn de volumes beperkt, maar we werken niet kwantitatief – in dergelijk geval zouden we ons tot meer industriële leveranciers moeten wenden. Wij gaan liever voor uitzonderlijke eetwaren! »