

GRAINS DE FOLIE

Petites histoires du caviar de la Gironde

Une co-production Equipage/France 5/France 3

Un documentaire de Bérengère Casanova et Bernard Mounier d'après le livre « René Val ou la véritable histoire du caviar de la Gironde » écrit par Bernard Mounier pour les éditions Bonne Anse et la Société des Amis de Talmont.

Au cours de ce film de 52', tourné en grande partie en Pays Royannais, à Talmont-sur-Gironde et Saint-Seurin-d'Uzet, ainsi qu'en Dordogne et à Paris, on retrouve tous les éléments qui ont fait le succès du livre : la faconde talentueuse de René Val, incontestable historien du caviar français, Yvan Robert dit « capitaine », pêcheur de Mortagne racontant, avec une pointe de nostalgie, les fastes de la capture des esturgeons pendant les années 50, la navigatrice Isabelle Autissier, pratiquant une forte parole écologique confirmée par une expérience exemplaire, pour stigmatiser la surpêche.

A Paris, voici le restaurant Prunier, classé monument historique, son directeur et son chef de cuisine, toujours inspirés par l'histoire de la famille Prunier. C'était à l'époque où les princes Russes arrivèrent en France, chassés par la révolution, apportant avec eux leur caviar, jusqu'au jour où Emile Prunier découvrit le caviar de la Gironde et se passa de celui de la Caspienne. Aujourd'hui Pierre Bergé, né dans l'île d'Oléron, a repris le flambeau.

Le film est parsemé d'anecdotes savoureuses dont celle, bien connue, de la « princesse russe » débarquant inopinément à Saint-Seurin en 1916 avec la recette du caviar. Episode favori de René Val, qu'il conte avec fougue. Bernard Pivot aborde la présence du caviar dans la littérature...

De nombreuses archives inédites à la télévision, films du Ministère de l'agriculture ou bien super 8 tourné en 1970 par Claude Mornet, un pêcheur amateur de Talmont, émaillent ce document, sans altérer la partie scientifique au cours de laquelle nous sommes exceptionnellement accueillis en Dordogne, dans la ferme aquacole de la maison Prunier, afin d'y suivre les étapes diverses de la « fabrication » du caviar français.

Alternant la simplicité de bon aloi des derniers témoins de l'âge d'or du caviar de la Gironde, avec les souvenirs du luxe moscovite du Paris « caviar » des années folles, ce film instructif et distrayant fait le point sur une aventure au cours de laquelle les modestes pêcheurs de la Gironde charentaise ont côtoyé les tsars et les stars, les personnalités politiques et les capitaines d'industrie venus aux bains de mer, écrivant en commun une histoire d'hommes et de poissons aujourd'hui emblématique.

****8

Short stories about the caviar from the Gironde

Coproduction Equipage/France 5/ France 3

A documentary by Bérengère Casanova and Bernard Mounier based on the book "René Val or the real story about the caviar of the Gironde " written by Bernard Mouier for éditions Bonne Anse et la Société des Amis de Talmont .

During this movie which has a duration of 52', filmed mostly in the Royan region, at Talmont-sur-Gironde and Saint Seurin d'Uzet, as well as the Dordogne and in Paris you can find all the elements that made this book a hit : the talent of René Val, undeniably a french caviar historian, Yvan Robert called the "Captain", a fisherman from Mortagne telling with nostalgia, about the displays of the sturgeons captured during the 1950's, the navigator Isabelle Autissier, a strong ecology spokes person confirmed by an exemplar experience, warns of the overfishing.

In Paris, here is the restaurant Prunier, a Historical Monument of France, its manager and Chef de Cuisine, always inspired by the Prunier Family history. It was the time when the Russian Princes arrived in France fleeing the Révolution, they brought with them the caviar, untill the day Emile Prunier discovered the caviar from the Gironde and did away with the caviar from the Caspian sea.

Nowdays Pierre Bergé, who was born on the Island of Oléron has taken over.

The movie is sprinkled with pleasant anecdotes amongst them, the well known one about the Russian Princess landing unexpectedly in Saint Seurin d'Uzet en 1916 with a recipe for caviar. René Val most favorite episode which he tells with spirits. Bernard Pivot approach the subject of caviar in literature....

Several unpublished archived television pieces, movies by the Ministère de l'Agriculture or made in "super 8 " in 1970 by Claude Monet, an amateur fisherman from Talmont, dot this document, without taking away from the scientific part during which we are exceptionally welcomed in Dordogne in the aquaculture farm of the Maison Prunier, in order to see the divers stages of the "manufacture" of French caviar.

By alternating the sterling simplicity of the last witnesses of the golden age of the Gironde caviar, with the memories of the luxuries of the Moscovites Paris caviar of "années folles", this movie is educational and entertaining and makes a point on an experience during which the modest Gironde Charentaise fishermen have walked along Tsars and Stars, political personalities and industry captains, who came to take sea water, and wrote together a story, today symbolic, about men and fishes.