

SABATO

HET WEEKENDMAGAZINE VAN **DE TIJD** 07-06-2018



PAIM SWINGS

Coachella Cool, de rebirth
van PAIM SPRINGS

The World's werelds enige cruiseschip zonder toeristen maar mét B.F.I.GISCHE, KAVIAAR,
SURF THERAPY: de sabbatical, de inzichten en het boek
ZWARTF, MAGIE: steekt de wijnregio Swartland straks Stellenbosch & co naar de kroon?

BAKBOORD, STEURBOORD

Een superjacht de ultieme luxe? Vergeet het. Zelfs met twee helikopterplatformen, vier jacuzzi's en zes dekken kan geen enkel megajacht op tegen The World: een cruiseschip met alleen maar appartementen die eigendom zijn van de happy few. Sabato kon mee binnenglippen, met dank aan de Belg Koenraad Colman, die er zijn topkaviaar in hoogsteigen persoon aflevert.

TEKST: BERT VOET FOTO: WOUTER MAECKELBERGHE



THE WORLD, HET CRUISESCHIP MET 165 APPARTEMENTEN EN 1 PENTHOUSE

Niet één, maar twee reiskoffers rolt Koenraad Colman (54) voor zich uit wanneer hij in de haven van Livorno, Italië, aan boord gaat van The World. In de ene koffer zit zijn bagage, de andere bevat alleen maar koelelementen én kaviaar. Een kilo of acht voor de keuken en de delicatessenwinkel aan boord, plus twee kilo voor een proeverij vanavond, met de eigenaars-residenten van dit super-de-luxe schip.

Aan boord zijn 165 residenties. Een studio van 30 vierkante meter kost hier minstens 1,8 miljoen dollar, een appartement met drie slaap- en badkamers gaat tot 15 miljoen. En er is één penthouse met vijf kamers, dat wellicht nog dit jaar te koop komt voor 20 miljoen. De bijkomende jaarlijkse residentiële kosten bedragen zo'n 10 procent van die bedragen.

Maar daar krijgen de bewoners wel wat voor terug. Het hele jaar door vaart het cruiseschip, dat werd gebouwd in 2002, de wereld rond. Het precieze traject verkiezen de bewoners op democratische wijze - al geldt wel: hoe meer vierkante meter je bezit, hoe zwaarder je stem. Wanneer het hen past, checken ze in en varen ze een stuk mee.

Dit jaar is The World van april tot november in Europa. Staan onder meer op het programma: Casablanca, Barcelona, Venetië, Dubrovnik en Rome. Later dit jaar volgt een zomereexpeditie naar Spitsbergen op slechts 1.000 kilometer van de Noordpool, een verkenning van de Britse Eilanden en uitstappen naar de beste whiskyhuizen van Schotland. Daarna gaat het via de Canarische Eilanden en de overzeese Britse gebieden naar Namibië en vervolgens Zuid-Afrika, om in Kaapstad Nieuwjaar te vieren.

CARAÏBEN-JOGGING

In de hoofdkeuken neemt executive chef Geoffrey Murray het zwarte goud dankbaar in ontvangst uit de handen van Colman en zijn 24-jarige dochter Elisabeth. De Belgische kaviaarleverancier kent niet alleen de bemanning van The World intussen goed, maar ook de bewoners van deze drijvende luxestad. 'Vijf jaar geleden nodigde een Nederlandse resident die onze kaviaar had geproefd me hier uit', vertelt hij. 'Ik organiseerde een proeverij en werd de nieuwe kaviaarleverancier. Sindsdien kom ik elk jaar minstens één keer aan boord.' Samen wandelen we over dik en zacht tapijt op dek 6 langs de bibliotheek en studieruimte. Op dek 11 bevindt zich een van de twee zwembaden met een groot ter- →

The World, dat is opperste luxe, in de breedste zin van het woord. Aan boord van het cruiseschip bevinden zich 165 appartementen. Een studio van 30 vierkante meter kost minstens 1,8 miljoen dollar, een appartement met drie slaap- en badkamers gaat tot 15 miljoen.



ras. Dek 12 is gewijd aan sport, met een tennis-court waarop de residenten en de crew toernooitjes tegen elkaar spelen. Er is ook een golf-simulator, een minigolf, een fitness en een joggingtrack - voor wie rondjes wil lopen op, we zeggen maar wat, de Caraïben. Wat verderop passeren we langs de spa, een minicasino en een kapper.

NOBELPRIJSWINNAARS

Hoewel flink wat bewoners van hieruit Toscane zijn gaan verkennen, is er vandaag veel volk aan boord: 110 residenten en 70 gasten. Maar we komen er slechts een handvol tegen. 'We leven hier niet dicht op elkaar, zoals op een doorsnee cruiseschip', zegt een Franse resident die fortuin maakte als vicepresident bij een farmagigant. 'Sommige bewoners zijn zeer sociaal, andere niet. Maar mensen die echt in de spotlights willen staan, proberen we te vermijden. Celebrity's vind je hier niet. Er zijn wel filmproducers en bekende zakenmensen. Om je te verstoppen is The World een goed idee.'

'Wie dat wil, kan zich terugtrekken', zegt ook een Antwerpse zakenman die hier een appartement heeft. 'Al is er wel een verbondenheid. We willen allemaal zoveel mogelijk van de wereld proeven.' Figuurlijk én letterlijk. Aan boord zijn zes restaurants en een wijnkelder met ruim 16.000 flessen, beheerd door de Zweedse sommelier Mia Martensson. Meert het schip ergens aan, dan slaat de keukenploeg lokale producten in die aan boord op sterrenniveau worden bereid. De kaart wijzigt dus met de locatie. Voortdurend komen ook lokale topchefs en wijnmakers aan boord.

'In 2016 vloog ik met Viki Geunes naar Honfleur, Normandië, waar we samen aan boord gingen', vertelt Colman. 'Ik organiseerde een degustatie en aansluitend verzorgde Viki een groot diner aan boord. Het was een geweldig succes. De volgende dag voer het schip naar Antwerpen, waar we aan het Zuiderterras aanmeerden: de residenten hadden 't Zilte afgehuurd voor een privé-diner.'

Behalve food is er ook food for thought aan boord: zo komen geregeld Nobelprijswinnaars lezingen geven. Maar ook lichter vertier komt aan bod: The Gipsy Kings speelden hier al.

GEDROOMDE ZAKENPARTNER

The Gipsy Kings, Nobelprijswinnaars én residenten van The World: allemaal eten ze dus de kaviaar van Colman. Nochtans was de Belg ooit

een industrieel die koel displays produceerde voor onder meer Danone en Pepsi. Tot hij in 2006 zijn zaak verkocht. 'Plots had ik tijd om me te verdiepen in wat me echt interesseerde', vertelt hij. 'En ik was dol op kaviaar. Ik at hem voor het eerst toen ik dertig jaar geleden mijn vrouw ontmoette. Met oudjaar was dat. Sindsdien is december kaviaarmaand.'

Ook Elisabeth herinnert zich haar eerste hap. 'Dat was in Cannes, in Hôtel Martinez. Ik was zeven en vond het heel lekker.'

'Heel even hielden we haar niet in het oog en het potje was leeg', lacht vaderlief.

Dat hij later zelf in de kaviaarbusiness stapte, had ook te maken met een zekere onvrede. Omdat de wilde steur in de Kaspische zee met uitsterven bedreigd raakte, legde de conventie voor de internationale handel in bedreigde dieren plantensoorten (Cites) de vangst in 1998 sterk aan banden. In 2011 werd ze compleet verboden. Intussen ontstonden veel steurkwekerijen. 'Maar ik zag de kwaliteit en smaak achteruitgaan', zegt Colman. 'De crustacé, de verfijnde ziltigheid van schaaldieren waarvan ik zo hield in kaviaar, verdween.'

'Azië buiten beschouwing gelaten zijn er wereldwijd dik dertig kwekerijen, waarvan ik er een twintigtal bezocht, op zoek naar die oude smaak', vertelt hij. Uiteindelijk was het op de Fancy Food Show in New York dat hij zijn gedroomde zakenpartner ontmoette: 'Een Russische groothandelaar die heel zijn leven in de kaviaarindustrie had gewerkt, wees me de weg naar Agroittica, een kwekerij met vestigingen in Lombardije en Piemonte.'

VROUWELIJKE KAVIAARMEESTERS

Vroeger was het eenvoudig: er was beluga, oscietra en sevruga. Nu is er een breder aanbod van soorten die zich goed laten kweken, zoals de Siberische en witte steur. 'Vooral de voeding van de vis is cruciaal voor de smaak van de kaviaar', zegt Colman. 'De bodem van de waterbekkens in de Noord-Italiaanse kwekerij van Agroittica bestaat uit stenen en keitjes waartussen kleine krabben, kreeften en andere weekdiertjes als voeding leven en waar kruiden zoals waterkers natuurlijk groeien. Een tweede essentieel punt is dat de Apennijnen er fungeren als een onuitputtelijke bron van vers water, dat niet gerecycleerd wordt maar continu terugvloeit in de natuur. Ook dat is belangrijk voor de zuiverheid van de kaviaar: als je water hergebruikt, heb je antibio-

Acht kilo van de allerbeste kaviaar hebben Koenraad Colman en zijn dochter Elisabeth in hun koffers zitten, plus twee kilo voor een proeverij, met de eigenaars-residenten van het schip.



'HET DUURT
MINSTENS ACHT,
EN IN HET GEVAL
VAN DE BELUGA
ZELFS 25 JAAR
VOOR EEN
STEUR EITJES
VOORTBRENGT.
DAT VERGT
KAPITAAL.'



tica nodig, en dat wil ik niet. Dat de vissen er alle ruimte krijgen, bevordert eveneens de kwaliteit.' Zowat drie keer per maand reist Colman naar Lombardije. Een deel van de oogst is er specifiek voor hem. Bovendien controleert hij er ook de productie van zijn kaviaar. 'Onze eigen Russische en Iraanse kaviaarmeesters - traditioneel vooral vrouwen - gaan ter plaatse onze kaviaar bereiden. Zij zijn de grote specialisten.'

MAANDENLANG RIJPEN

Die bereiding lijkt bedrieglijk eenvoudig. In een hermetisch afgesloten ruimte worden de vissen geslacht. Een steur van 80 kilogram geeft acht tot tien kilo eitjes. Die worden gespoeld en volgens eigen recepten op traditionele wijze gezouten. 'De term 'malossol' betekent weinig zout', legt Colman uit. Doorgaans is dat minder dan 3,7 procent. Wij gaan nog iets lager, tot 3,2 en zelfs 2,9 procent. Vroeger was veel zout noodzakelijk om te bewaren, nu is dat niet langer zo. Kleurstoffen komen er nooit aan te pas. Wij vermengen ook nooit eitjes van verschil- →

lende vissen, wat bij andere producenten wél gebeurt. Nogal wat handelaars selecteren hun kaviaar niet, maar kopen hem, om die vervolgens in kleinere blikken te doen. Zoals zuivelfabrieken melk bij de boeren ophalen.'

Na tien tot twintig minuten is het hele proces afgewerkt en gaat de kaviaar in grote, metalen moederpotten van ongeveer 1,8 kilogram, die worden afgesloten met een rubberen band. 'Alleen de kaviaar-meester is eraan geweest', zegt Colman.

Vervolgens rijpt de kaviaar in een koelkamer, bij -3 °C. Afhankelijk van de steursoort duurt het drie tot acht maanden voor hij op smaak is. 'Die rijping moet juist zijn. Als hij te lang rijpt, is hij over zijn top. Kaviaar blijft ruim twee jaar goed, maar wordt dan zeer sterk, en dat is commercieel niet interessant.'

Kaviaar in blik is in de ijskast drie tot vijf maanden houdbaar. Na opening blijft hij drie dagen goed. De consumentenprijs van 1.500 tot 3.000 euro per kilogram en zelfs zowat 7.500 euro voor belugakaviaar heeft zijn reden. 'Anders dan bij een lompvij of zalm duurt het acht tot veertien en bij beluga zelfs 25 jaar voor een steur eitjes voortbrengt', zegt Elisabeth Colman. 'Dat vergt kapitaal. In onze kwekerij wachten we zelfs nóg wat langer.'

CHRISTO AAN BOORD

In afwachting van Colmans proeverij eet ik in restaurant Tides op dek 11 een voortreffelijke kaaskroket met bellotaham, samen met de Franse ex-farmatopman die me nadien zijn appartement toont. Dat heeft twee slaapkamers, twee badkamers, een keuken, een leefruimte en een terras. Het appartement wordt op dit ogenblik heringericht, volledig naar zijn eigen smaak. 'Er is zelfs een designer aan boord', zegt hij.

De Fransman is kunstliefhebber. Er hangt een werk van Christo. 'Ik heb ook kunst aangekocht voor elders op het schip', vertelt



Aan boord vind je een minigolf, een golfsimulator, een fitness en een joggingtrack - voor wie rondjes wil lopen op, we zeggen maar wat, de Caraïben.

ER IS OP THE WORLD ÉÉN PENTHOUSE MET VIJF KAMERS, DAT WELLICHT NOG DIT JAAR TE KOOP KOMT VOOR 20 MILJOEN DOLLAR.

hij. 'Zo geven we er een ziel aan.' Hij toont een schilderij van de Nederlander Bram van Velde. Ook onze landgenoot heeft een tweeslaapkamerappartement. 'We kochten het begin 2013', vertelt hij. 'We namen vooraf deel aan een van de langere expedities die jaarlijks worden georganiseerd - naar de Seychellen was dat. Dat viel enorm goed mee. Maar wat ook een belangrijk element was: hier kan ik zelfs te midden van de oceaan gewoon doorwerken en mijn mails bijhouden, zij het in een lager tempo. Vroeger ging ik hoogstens een week op vakantie, nu kan het langer. Mijn vrouw en ik zijn een tweetal maanden per jaar aan boord, en de kinderen ook zoiets. We bezochten onder meer Nieuw-Zeeland, Noorwegen, Spitsbergen, Antarctica, de Maldiven, Vietnam, Vancouver, Alaska en het Panamakanaal. En we komen niet alleen in de grote havens. Soms is er niet eens een aanlegsteiger. Op de Salomons-eilanden ontmoetten we mensen die pas voor de derde keer een schip zagen.'

'Een luxehotel dat zich voortdurend verplaatst', zo omschrijft hij The World. 'Er zijn 270 personeelsleden, die alles doen om ons in de watten te leggen.' Behalve van de zes restaurants kunnen de bewoners ook gebruikmaken van 'inroom dining'. Dan laat je gerechten die op de kaarten in de restaurants staan in je appartement leveren, voor dezelfde prijs. 'Call a chef' is een andere dienst: een gepersonaliseerd diner in je appartement. Daarvoor betaal je wel extra. 'Maar veel residenten doen ook gewoon inkopen en koken zelf', zegt de Antwerpenaar. 'Wij niet: in de vaste maandelijkse bijdrage die we beta- →



len, zit ook een deel eten en drinken vervat, en dat moeten we toch opgegeten krijgen.'

OP HET VUISTJE

Naar verluidt is kaviaar daar een geschikt middel voor. In de vooravond verzamelt een honderdtal residenten in Quantum, een van de vele lounges en bars aan boord. We eten Colmans kaviaar uit de grote moederpotten. 'Hoe groter de pot, hoe beter', luidt zijn devies. Hij opent een blik kaviaar van de witte steur of Acipenser transmontanus en lepelt enkele grammen op de binnenzijde van mijn gebalde vuist. 'Daar kan hij een beetje opwarmen: ideaal voor de smaakontwikkeling', klinkt het. Dit is een vette, zachte en romige kaviaar, het best puur te eten. Bij een blini met zure room blijft hij niet overeind.

Daarna volgt de oscietra, die merkbaar verschilt. De smaak ervan bouwt langzaam op en blijft lang nazinderen. Hij is ook krokanter. En kan wel met zure room. Maar ik eet hem toch liever apart.

De sommelier giet champagne bij én brengt een glaasje wodka. Dat laatste is puur functioneel, want ideaal om het smaakpalet op te schonen, zo blijkt. Elisabeth Colman serveert kaviaar van de Siberische steur. Een explosie van smaak, die echter weer snel verdwijnt. 'Lekker met burrata', vindt ze.

**WAAR THE WORLD
PRECIES NAARTOE
VAART, VERKIEZEN DE
BEWONERS OP
DEMOCRATISCHE
WIJZE - AL GELDT
WEL: HOE MEER
VIERKANTE METER
JE BEZIT, HOE
ZWAARDER JE STEM.**

Zelf ontdek ik dat je meteen genoeg moet nemen om hem te doorgronden. Geen pietepouterig gedoe, wel een flinke klodder.

Wanneer de laatste plakkers zijn verdwenen, laat Colman ook het keukenpersoneel proeven. 'Dat is belangrijk.' In het zog van food & beverage manager Sai Baddai stromen ze in dikke drommen toe.

Het contact met scheepsbemanningen verliep ooit minder vlot voor Colman. Kort nadat hij in 2012 Imperial Heritage had opgericht, liep hij drie maanden lang in de hitte aan de Côte d'Azur met een koffertje in de hand. Bij elk jacht dat hij tegenkwam, klopte hij aan en stelde zich voor. 'Neenee, in dat koffertje zat geen kaviaar', lacht hij. 'Die moet altijd koel blijven. Mijn doel was: een lijst samenstellen met de namen van de aankoopverantwoordelijken op die boten.' Dat was niet evident. 'Geregeld joegen de kapiteins en chefs me weg. Ik verkocht niks in die maanden. Maar de lijst, die had ik op den duur wel. Ik los niet gauw.'

PERSOONLIJKE LEVERING

Op het einde van de proeverij krijgt Colman telefoon. Een industrieel uit België bestelt 'een kilootje of twee', voor een feestje morgen. Colmans vrouw Kristel zal meteen leveren.

'Service is alles', zegt hij. In ons land levert Colman onder meer aan Brasserie Latem. Daar staat 'pomme moscovite', Colmans favoriete kaviaargerecht, al jaren op de kaart. Ook de tweesterrenchef Tim Boury uit Roeselare is klant. En in 't Fornois in Antwerpen proefde Nicolas Sarkozy al Imperial Heritage.

Iets meer dan de helft van zijn omzetcijfer realiseert Colman intussen buiten België. 'Voor zover ik rechtstreekse vluchten kan nemen, lever ik in Europa bijna altijd zelf', zegt hij. 'Ik wil precies weten wat mijn klanten verlangen, en zij appreciëren het als je niet zomaar de doosjes opstuurt.'

Tot slot nog een tip: als je kaviaar vindt voor een spotprijs mag je er zeker van zijn dat je bedot bent. 'Mogelijk heb je meervaleitjes beet', zegt Colman. 'Op de verpakking worden soort en herkomst vaak fout omschreven. Kaviaar herken je alleen aan de onderzijde.' Hij toont het betrouwbare, door Cites beschermde label. Dat bevat informatie over de soort steur (Hus staat bijvoorbeeld voor Huso huso, ofwel beluga), of hij gekweekt (C) dan wel wild (W) is, het land van oorsprong en het jaar van de vangst. 'Wie dat label vervalst, riskeert een gevangenisstraf. Alleen: geen honderd mensen in België kunnen dat lezen.' ❧



A Floating Paradise. The World, the largest private residential ship on Earth

The World certainly looks like a cruise ship from the outside, however there are no cabins only private apartments. Sabato is onboard with Belgian Koenraad Colman who delivers the caviar. Cast off!

Words: Bert Voert. Photography: Wouter Mackelberghe

It is not one, but two suitcases that Koenraad Colman (54) pushes before him as he embarks aboard *The World*, moored in the port of Livorno. One suitcase for his belongings, the other for ice packs and caviar. Approximately eight kilos for cooking and delicatessen onboard, plus two kilos for a tasting scheduled the same evening with the resident-owners of this luxury vessel. There are 165 residences onboard. A 30-square-meter studio is estimated at approximately \$1.8 million and a three-bedroom apartment can reach \$ 15 million. There is also a five-bedroom penthouse, which could possibly be sold this year for the substantial sum of \$20 million. Additional annual residential charges are approximately 10% of these amounts. But residents get value for money. Throughout the year, this cruise liner, built in 2002, sails all the seas of the world. Residents draw up the itinerary between them - but the more square meters you have, the more your choice is taken into consideration. If the itinerary suits them, they come onboard, settle in their second home and join the voyage. This year, *The World* sails Europe from April to November. On the agenda: Casablanca, Barcelona, Venice, Dubrovnik and Rome. Later in the year, there will be a summer expedition to Spitsbergen, just 1000km from the North Pole, an exploration of the British Isles and excursions to Scotland's finest whiskey houses. She will then head for the Canary Islands and the British Overseas Territories through to Namibia before heading to South Africa to celebrate the New Year in Cape Town.

Michelin Starred Dinners

In the main kitchen, executive chef Geoffrey Murray gratefully receives the black gold from Colman and his daughter Elisabeth (24). The Belgian caviar supplier knows not only the crew of *The World*, but also its residents. "Five years ago, a Dutchman who had tasted our caviar invited me onboard," he says. "I organized a tasting and that's how I became the new supplier. Since then I have been on board at least once a year."

We pass by the library and the study, on deck 6. Deck 11 is home to one of the two swimming pools, with a large terrace. Deck 12 is dedicated to sports, with a tennis court where residents and crew compete. There is also a golf simulator, gym and jogging track. There is also a spa, mini-casino and beauty salon. Although many residents have gone ashore to explore Tuscany, there are people onboard: 110 residents and 70 guests, although we only meet a handful. "Here, we are not on top of each other like on an ordinary cruise," says a sexagenarian who made his fortune in the pharmaceutical field. "Some residents are more sociable than others. We try to avoid people who want to be in the limelight. Here you will not see celebrities, although there are film producers and businessmen here. To live in privacy, and to live happily, *The World* is the ideal place."

"Those who want to can withdraw to their apartment," adds an Antwerp businessman who prefers to remain anonymous. "We are a community of people with the same goal: to see the world." And taste the world, in the true sense of the word: *The World* has six restaurants and a 16,000-bottle wine cellar run by Swedish sommelier Mia Martensson.

A Dream Business Partner

When the boat docks, the brigade goes on search for local produce which are then prepared onboard to be served at Michelin-starred restaurant level. The menu changes with the ports of calls and the presence of local chefs and winemakers who come onboard. "In 2016, I flew with

Viki Geunes to Honfleur, Normandy, where we embarked together," says Colman. "I organised a tasting, and Viki served a grand dinner. It was a real success. The next day, The World set sail for Antwerp, where we docked at the Zuiderterras. The residents rented Zilte and Viki to prepare a sublime dinner."

Onboard, the mind is also fed: Nobel Laureate prize winners regularly come to give lectures. However, there is less intellectual entertainment too: the Gipsy Kings went onboard a few years ago for example. Whether it's the Gipsy Kings, the Nobel Laureates or the Residents - everyone appreciates Colman's caviar.

The Belgian sold his refrigerator display business in 2006. "I finally had time to devote myself to what really interested me. And I loved caviar. The first time I tried it was when I met my wife, 30 years ago at New Year. Since then, December is the month of caviar." Elisabeth also remembers her first bite. "It was in Cannes, at the Hotel Martinez. I was seven years old and it was delicious." "We looked away for a moment and the box was empty!" her father recalls laughing. His entry into the caviar business is also linked to some disappointment. In 1998, due to the threat of extinction of the Caspian wild sturgeon, the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora (CITES) imposed severe restrictions on its fisheries. And, in 2011, it was outright forbidden. Since then, sturgeon farms have multiplied. "Quality and taste were deteriorating," says Colman. "The refined mineral salinity that I loved in caviar was disappearing."

"Outside of Asia, there are more than thirty farms in the world, including twenty I visited in search of the flavour of yesteryear," he says. It was finally at the Fancy Food Show in New York where he met the business partner he dreamed of: "A Russian wholesaler who had a career in the caviar industry told me about Agroittica, a farm with branches in Lombardy and Piedmont." Before it was simple: there was the Beluga, the Oscietre and the Sevruga. Nowadays there is a greater variety of species suitable for breeding, such as Siberian sturgeon and white sturgeon. "What the fish eat is particularly important for the taste of caviar," says Colman. "The bottom of the pools at the Agroittica fish farms is made of stones and pebbles. We release small crabs, lobsters and other crustaceans, in addition to plants such as watercress which we plant. Another essential point: the Apennines are an inexhaustible source of non-recycled fresh water because it returns from where it came from, in nature. Because water is also very important for the purity of caviar: if we reuse the water, we need antibiotics, which I do not want to happen. Giving fish the space they need also improves quality: stress hormones can damage eggs and give them bad taste."

With several months of maturing the Belgian returns to Lombardy about three times a month. Part of the harvest is reserved for him. He also controls the production of his own caviar. "Our Russian and Iranian caviar masters - traditionally, mostly women - prepare our caviar on site." The preparation is surprisingly simple. The fish are slaughtered in an airtight sealed space. A female sturgeon weighing 80 kilos provides 8 to 10 kilos of caviar. They are rinsed and salted according to a traditional recipe. "The term 'malossol' means slightly salty," says Colman. "In general, this represents a percentage less than 3.7%. We have a lighter hand: up to 3.2% and even 2.9%. In the past, it took a lot of salt to preserve, but this is no longer the case. We never use colouring. Likewise, we never mix different fish eggs, unlike other producers. Many do not carefully select the eggs, settle for buying caviar and put it in a box. "After ten to twenty minutes, the entire process is complete and the caviar is packed in large metal containers of about 1.8 kilos, sealed by a big rubber band. "Only the caviar master is present," says Colman. Then, this caviar matures in a cold room at a temperature of about -3°C, which corresponds to a core temperature around zero. Depending on the species of sturgeon, it takes three to eight

months to reach the desired ripeness. "If it matures too long, it exceeds its optimum. The caviar stays good for two years, but then it becomes very strong and that is not nice. "Tinned caviar can be kept for three to five months in the refrigerator. After opening, it is best to enjoy it within three days. The consumer price varies between 1,500 and 3,000 euros per kilo, and can reach 7,500 euros for Beluga. "Unlike salmon, it takes between eight and fourteen years for a sturgeon to produce eggs, and it takes up to 25 years for Beluga," adds Elisabeth Colman. "This comes at a price. We are waiting even longer."

A Christo Masterpiece Onboard

Prior to the evening's tasting, I eat an excellent cheese and Bellota ham croquette at Tides restaurant, on deck 11, with a resident, who also invited me to see his apartment. It has two bedrooms, two bathrooms, a kitchen, a living room and a terrace. The apartment is being revamped. "There is a designer on board," he tells me. He is an art lover and has installed a work of Christo at home. "I also bought a lot of artwork for other areas on the ship. That's how you give it a soul," he says showing me a piece by Bram van Velde.

A compatriot of ours also owns a two-bedroom apartment. "We bought it at the beginning of 2013," he says. "Since then, we have joined one of the expeditions organized each year to the Seychelles. It was extraordinary! Even in the middle of the ocean, I can work and check my emails, even if it is a little slower. In the past, I took at most a week's vacation, but now I am able to take longer. My wife and I spend two months a year onboard with our children too. We have visited New Zealand, Alaska, Norway, Spitsbergen, Antarctic, Maldives, Vietnam, Panama Canal ... we don't always go to the big ports. Sometimes there is not even a dock!"

"A luxury hotel that moves permanently", is his description of The World. "The 270 crew members do their best to pamper us." In addition to the six restaurants, residents can use the 'in room dining' service. In this case, they are served dishes at home which are on the menu in the restaurants, for the same price. 'Call a Chef' is another service: a personalized dinner in one's own apartment, with a small supplement.

"Many residents do their own food shopping and cooking," says the Antwerp resident. "We do not: the fixed monthly contribution we pay also includes food and drink credit, and you will eat so well anyway."

Tasting Ritual

In the early evening, around one hundred residents gather at Quantum, one of the many lounges with a bar onboard. We taste Colman's caviar in simple containers: the bigger the box, the better. He opens a box of white sturgeon caviar or 'acipenser transmontanus' and places a few grams in the palm of my hand. "That way, it will warm up: it's great for the taste," he says. It is a sweet and creamy caviar, resulting from an exceptional harvest. Better to taste it pure rather than with a blini and sour cream.

Then comes the Oscière which is significantly different. Its taste develops slowly and offers a long finish. It is also more 'crunchy', and can be enjoyed with cream, but I prefer it without. The sommelier serves us a taste of champagne and a small glass of vodka. The latter is purely functional: it's just to rinse the mouth. Elisabeth Colman serves Siberian sturgeon caviar. An explosion of flavours which disappear as quickly as they appeared. "Delicious with burrata," she says. Surprising.

I discovered that you have to take a good amount to really enjoy it. When the last residents had disappeared, Colman offered a taste to the kitchen staff: "It's important." Sai Baddai, food & beverage manager, tastes a mouthful, followed by others who flock en masse. Establishing

contact with yachting crew was less easy for the Belgian. Shortly after founding Imperial Heritage in 2012, he spent three months crisscrossing the Côte d'Azur with a small suitcase in his hand. He knocked on the door of every yacht he came across to introduce himself. "No, there was no caviar in my suitcase!" he exclaims, laughing. "The caviar must stay cool. My goal was to create a list of the names of those responsible for purchasing these luxury yachts. Since I was not able to get into this business via the usual channels and distribution companies, I got in there myself. And that was not easy."

"Captains and chefs were chasing me regularly. I did not sell anything for months. Finally, over time, I made my list. I did not admit defeat. "Today, no one is chasing him. His eyes shine when he tells how he boarded the yacht of a friend of a great CEO. "I saw her approach, dressed in silk from head to toe, she looked like a princess ..."

Personal delivery

At the end of the tasting, Colman receives a phone call. A Belgian industrialist places an order of "a kilo or two" for a party the next day. Kristel, his wife, takes care of the delivery. "Service makes all the difference," he says. In Belgium, he supplies the Brasserie Latem, which has been offering the Moscovite apple, his favourite caviar dish, for years. Tim Boury, the two-star chef in Roeselare, is also one of his clients and has already accompanied him to Lombardy. Additionally, Nicolas Sarkozy tasted the Imperial Heritage caviar at Fornuis in Antwerp.

Colman generates slightly more than half of his turnover outside of Belgium. "As long as I can fly directly, I almost always deliver orders myself in Europe," he explains. "I want to know exactly what my clients want and I know that they appreciate that we do not just send boxes."

Finally, one last tip: if you find caviar at a ridiculous price, you can be sure it's a scam. "They're probably catfish eggs," he says. "Variety and origin are often incorrectly written on the package. Only by the underside of the box can one tell which caviar it is." And he shows me the CITES label, which is filled with information about the species of sturgeon (for example, the HUS code means *Huso Huso*, or Beluga), if it is farmed (C) or wild (W), country of origin and year of harvest. "Anyone who falsifies this label risks imprisonment. In Belgium, less than one hundred people know how to decipher it. "

www.aboardtheworld.com