

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?

PARADIS FLOTTANT

The World ressemble certes à un bateau de croisière sauf qu'il n'y a pas de cabines, mais des appartements privés. Sabato est monté à son bord avec le Belge Koenraad Colman qui y livre du caviar. Larguez les amarres!

REPORTAGE: BERT VOET PHOTO: WOUTER MAECKELBERGHE



THE WORLD, LE PLUS GRAND NAVIRE RÉSIDENTIEL PRIVÉ DE LA PLANÈTE

Ce n'est pas une, mais deux valises que Koenraad Colman (54 ans) pousse devant lui lorsqu'il embarque à bord de The World, amarré dans le port de Livourne. Une valise pour ses affaires, l'autre pour des blocs réfrigérants et du caviar. Environ huit kilos pour la cuisine et l'épicerie fine à bord, plus deux kilos pour une dégustation prévue le soir même avec les résidents-propriétaires de ce navire de luxe. Il y a 165 résidences à bord. Un studio de 30 mètres carrés est estimé à environ 1,8 millions de dollars et un appartement de trois chambres à coucher avec autant de salles de bain peut atteindre 15 millions de dollars. Il y a aussi un penthouse de cinq chambres, qui pourrait être vendu cette année pour la coquette somme de 20 millions de dollars. Les coûts résidentiels annuels supplémentaires s'élèvent à environ 10 % de ces montants.

Mais les résidents en ont pour leur argent. Tout au long de l'année, ce paquebot de croisière, construit en 2002, navigue sur toutes les mers du globe. Les résidents élaborent l'itinéraire entre eux -mais plus vous avez de mètres carrés, plus votre choix est pris en considération. Si l'itinéraire de la croisière leur convient, ils viennent à bord, s'installent dans leur résidence secondaire et participent au voyage.

Cette année, The World navigue en Europe, d'avril à novembre. Au programme: Casablanca, Barcelone, Venise, Dubrovnik et Rome. Plus tard dans l'année, il y aura une expédition estivale au Spitzberg, à seulement mille kilomètres du pôle Nord, une exploration des îles britanniques et des excursions dans les meilleures maisons de whisky d'Écosse. Ensuite, il met le cap sur les îles Canaries et les territoires britanniques d'outre-mer jusqu'en Namibie, avant de filer sur l'Afrique du Sud pour célébrer le Nouvel An au Cap.

DÎNERS ÉTOILÉS

Dans la cuisine principale, l'exécutif chef Geoffrey Murray réceptionne avec reconnaissance l'or noir des mains de Colman et de sa fille Elisabeth (24 ans). Le fournisseur belge de caviar connaît non seulement l'équipage de The World, mais également ses résidents. «Il y a cinq ans, un Néerlandais qui avait goûté notre caviar m'a invité ici», explique-t-il. «J'ai organisé une dégustation et c'est comme ça que je suis devenu le nouveau fournisseur. Depuis lors, je suis à bord au moins une fois par an.» →

The World compte 165 appartements. Un studio de 30m² revient à 1,8 millions de dollars tandis qu'un appartement de trois chambres et salles de bain peut atteindre 15 millions de dollars.



Nous passons par la bibliothèque et la salle d'étude, sur le pont 6. Le pont 11 accueille une des deux piscines, avec une grande terrasse. Le pont 12 est dédié au sport, avec un court de tennis où résidents et équipage s'affrontent. On y trouve aussi un simulateur de golf, une salle de fitness et une piste de jogging. Un peu plus loin, se trouvent un spa, un mini-casino, un salon de coiffure et un barbier.

Bien que beaucoup de résidents soient allés à terre pour explorer la Toscane, il y a du monde à bord: 110 résidents et 70 invités, même si nous n'en rencontrons qu'une poignée. «Ici, nous ne sommes pas les uns sur les autres comme dans une croisière ordinaire», commente un sexagénaire qui a fait fortune dans le domaine pharmaceutique. «Certains résidents sont plus sociables que d'autres. Nous essayons d'éviter les personnes qui tiennent à se trouver sous les feux de la rampe. Ici, vous ne verrez pas de célébrités, même s'il y a ici des producteurs de cinéma et des hommes d'affaires. Pour vivre caché, et vivre heureux, The World est l'endroit idéal.»

«Celui qui le souhaite peut se retirer dans ses appartements», ajoute un homme d'affaires anversois qui préfère garder l'anonymat. «Nous formons une communauté de personnes ayant le même objectif: voir le monde.» Et goûter le monde, au sens propre du terme: The World propose six restaurants et une cave à vin de 16.000 bouteilles gérée par la sommelière suédoise Mia Martensson.

UN PARTENAIRE D'AFFAIRES DE RÊVE

Quand le bateau accoste, la brigade se met en quête des produits locaux qui seront ensuite préparés à bord à un niveau de restaurant étoilé. La carte change donc avec l'escale et avec la présence de chefs et de vigneron locaux qui montent à son bord. «En 2016, j'ai pris l'avion avec Viki Geunes jusqu'à Honfleur, en Normandie, où nous avons embarqué ensemble», explique Colman. «J'avais organisé une dégustation, et Viki a servi un grand dîner. Ce fut un réel succès. Le lendemain, The World a mis le cap sur Anvers, où nous nous sommes amarrés à la Zuiderterras. Les résidents avaient loué 't Zilte et Viki a préparé un dîner absolument sublime.»

À bord, la nourriture de l'esprit n'est pas en reste: des prix Nobel viennent régulièrement donner des conférences. Cependant, on pro-

pose également des divertissements moins intello: les Gipsy Kings s'y sont produits il y a quelques années par exemple. Qu'il s'agisse des Gipsy Kings, des Nobel ou des résidents: tous apprécient le caviar de Colman.

Le Belge a vendu son business de présentoirs réfrigérés en 2006. «J'ai enfin eu le temps de me consacrer à ce qui m'intéressait vraiment. Et j'adorais le caviar. La première fois que j'en ai mangé, c'est quand j'ai rencontré mon épouse, il y a 30 ans, au Nouvel An. Depuis lors, décembre est le mois du caviar.» Elisabeth se souvient aussi de sa première bouchée. «C'était à Cannes, à l'hôtel Martinez. J'avais sept ans et j'ai trouvé ça délicieux.»

«Nous l'avons quittée des yeux un instant et, hop... la boîte était vide!», se souvient son père en riant. Son entrée dans le business du caviar est également liée à une certaine insatisfaction. En 1998, en raison de la menace d'extinction de l'esturgeon sauvage de la Caspienne, la Convention sur le Commerce International des Espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES) impose de sévères restrictions sur sa pêche. Et, en 2011, elle est carrément interdite. Depuis, les élevages d'esturgeons se sont multipliés. «La qualité et le goût se détérioraient», pointe Colman. «La salinité minérale raffinée que j'aimais tant dans le caviar était en train de disparaître.»

L'AUTRE OR NOIR

«En dehors de l'Asie, on compte plus de trente élevages dans le monde, dont une vingtaine où je suis allé en quête de cette saveur d'antan», explique-t-il. C'est finalement au Fancy Food Show de New York qu'il a rencontré le partenaire d'affaires dont il rêvait: «Un grossiste russe qui avait fait carrière dans l'industrie du caviar m'a parlé d'Agroittica, un élevage avec des antennes en Lombardie et au Piémont.»

Avant, c'était simple: il y avait le Béluga, l'Osciètre et le Sévruga. Aujourd'hui, il existe une plus grande variété d'espèces qui se prêtent à l'élevage, comme l'esturgeon sibérien et l'esturgeon blanc. «L'alimentation du poisson est particulièrement importante pour le goût du caviar», explique Colman. «Le fond des bassins des piscicultures Agroittica est constitué de pierres et de galets. On y lâche des petits crabes, des homards et d'autres crustacés, en plus de plantes comme le cresson que l'on y plante. Autre point essentiel: les

Huit kilos de caviar premium ont été emportés par Koenraad Colman et de sa fille, Elisabeth, auxquels il faut ajouter deux kilos pour une dégustation avec les propriétaires-résidents.



IL FAUT AU MOINS HUIT ANS ET, DANS LE CAS DU BÉLUGA, IL FAUT MÊME 25 ANS POUR QU'UN ESTURGEON PRODUISE DU CAVIAR.



Apennins sont une source inépuisable d'eau douce non recyclée car elle retourne d'où elle est venue, dans la nature. Car l'eau aussi est très importante pour la pureté du caviar: si l'on réutilise l'eau, on a besoin d'antibiotiques, ce que je ne veux pas. Le fait de donner aux poissons tout l'espace dont ils ont besoin améliore également la qualité: les hormones du stress peuvent nuire aux œufs et leur donner mauvais goût.»

PLUSIEURS MOIS DE MATURATION

Le Belge se rend en Lombardie environ trois fois par mois. Une partie de la récolte lui est réservée. Il contrôle également la production de son propre caviar. «Nos maîtres du caviar russes et iraniens -traditionnellement, ce sont surtout des femmes- préparent notre caviar sur place.» La préparation est d'une simplicité trompeuse. Les poissons sont abattus dans un espace hermétiquement clos. Un esturgeon femelle de 80 kilos donne 8 à 10 kilos de caviar. On les rince et on les sale suivant une recette traditionnelle. →

À bord, en plus des classiques restaurants et spas, se trouvent un simulateur de golf, une salle de fitness et un parcours de jogging.



«Le terme ‘malossol’ signifie légèrement salé», précise Colman. «En général, cela représente un pourcentage inférieur à 3,7 %. Nous avons la main plus légère: jusqu’à 3,2 % et même 2,9 %. Autrefois, il fallait beaucoup de sel pour assurer la conservation, mais ce n’est plus le cas. Nous n’utilisons jamais de colorant. De même, nous ne mélangeons jamais les œufs de poissons différents, comme le font d’autres producteurs. Beaucoup ne sélectionnent pas et se contentent d’acheter du caviar et le mettre en boîte.»

Au bout de dix à vingt minutes, l’ensemble du processus est terminé et le caviar est emballé dans de grands conteneurs en métal d’environ 1,8 kilos, scellés par un gros élastique.

«Seul le maître du caviar est présent», explique Colman. Ensuite, ce caviar mûrit dans une chambre froide à une température d’environ -3 °C, ce qui correspond à une température à cœur autour de zéro. Selon l’espèce d’esturgeon, il faut de trois à huit mois pour atteindre la maturation souhaitée. «S’il mûrit trop longtemps, il dépasse son optimum. Le caviar reste bon pendant deux ans, mais, ensuite, il devient très fort et ça, ce n’est pas intéressant.»

Le caviar en boîte se conserve entre trois et cinq mois au réfrigérateur. Après ouverture, il est préférable de le déguster endéans les trois jours. Le prix à la consommation varie entre 1.500 à 3.000 euros le kilo, et peut atteindre 7.500 euros pour le Béluga. «Contrairement au saumon, il faut compter entre huit et quatorze ans pour qu’un esturgeon produise des œufs, et il faut même compter jusqu’à 25 ans pour le Béluga», ajoute Elisabeth Colman. «Cela a un coût. Nous attendons encore plus longtemps.»

UNE ŒUVRE DE CHRISTO À BORD

En attendant la dégustation de Colman, je mange une excellente croquette au fromage et jambon Bellota au restaurant Tides, sur le pont II, en compagnie d’un résident, qui m’invite chez lui. Il dispose de deux chambres, deux salles de bain, une cuisine, un salon et une terrasse. L’appartement est en cours de réaménagement. «Il y a un designer à bord», me confesse-t-il. Il est amateur d’art et il a installé une œuvre de Christo chez lui. «J’ai aussi acheté beaucoup d’œuvres pour d’autres

endroits, toujours sur le navire. C’est comme ça qu’on lui donne une âme», déclare-t-il en me montrant une œuvre de Bram van Velde.

Notre compatriote aussi possède un appartement de deux chambres. «Nous l’avons acheté au début de l’année 2013», explique-t-il. «Depuis, nous avons participé à une des expéditions organisées chaque année aux Seychelles. C’était extraordinaire! Même au beau milieu de l’océan, je peux travailler et consulter mes mails, même si c’est moins rapide. Autrefois, je prenais tout au plus une semaine de vacances, mais là, ça peut être plus long. Mon épouse et moi passons deux mois par an à bord, et nos enfants aussi. Nous avons visité la Nouvelle-Zélande, l’Alaska, la Norvège, le Spitzberg, l’Antarctique, les Maldives, le Vietnam, le canal de Panama... Nous n’accostons pas toujours dans les grands ports. Parfois, il n’y a même pas de quai!»

“Un hôtel de luxe qui se déplace en permanence”, voilà sa description de The World. «Les 270 membres d’équipage mettent tout en œuvre pour nous dorloter.» En plus des six restaurants, les résidents peuvent faire appel au service ‘in room dining’. Dans ce cas, on leur sert chez eux des plats qui sont à la carte des restaurants, pour le même prix. ‘Call a chef’ est un autre service: un dîner personnalisé dans son appartement, avec un petit supplément.

«Beaucoup de résidents font leurs courses et cuisinent», explique l’Anversois. «Nous pas: la contribution mensuelle fixe que nous payons comprend également une partie de la nourriture et des boissons, et il faut bien manger de toute façon.»

RITUEL DE DÉGUSTATION

En début de soirée, une centaine de résidents se réunissent au Quantum, un des nombreux salons avec bar à bord. Nous dégustons le caviar de Colman dans les conteneurs primaires: plus la boîte est grande, mieux c’est. Il ouvre une boîte de caviar d’esturgeon blanc ou ‘acipenser transmontanus’ et en dépose quelques grammes dans le creux de ma main. «Comme ça, il va se réchauffer: c’est idéal pour le goût», explique-t-il. Il s’agit d’un caviar doux et onctueux, issu d’une récolte exceptionnelle. Mieux vaut le déguster pur plutôt qu’avec un blini et de la crème aigre.

Vient ensuite l’Osciètre, sensiblement différent. Son goût se développe lentement et offre une longue finale. Il est aussi plus croquant, et peut être dégusté avec de la crème, mais je préfère sans. Le sommelier nous sert un trait de champagne et un petit verre de vodka. Ce dernier est purement fonctionnel: c’est juste pour rincer la bouche. Elisabeth Colman sert du caviar d’esturgeon sibérien. Une explosion de

saveurs qui disparaît aussi vite qu’elle est apparue. «Délicieux avec de la burrata», me confie-t-elle. Surprenant.

En ce qui me concerne, j’ai découvert qu’il faut en prendre une bonne quantité pour vraiment pouvoir le déguster.

Quand les derniers résidents ont disparu, Colman en fait goûter au personnel de cuisine: «C’est important.» Sai Baddai, food & beverage manager, en avale une grande bouchée, suivi par les autres qui affluent en masse. Établir le contact avec l’équipage des bateaux a été moins facile pour le Belge. Peu après avoir fondé Imperial Heritage, en 2012, il a passé trois mois à sillonner la Côte d’Azur, une petite valise à la main. Il est allé frapper à la porte de chaque yacht qu’il croisait pour se présenter. «Non, il n’y avait pas de caviar dans ma valisette!» s’exclame-t-il en riant. «Le caviar doit rester au frais. Mon objectif était de dresser une liste des noms des responsables des achats sur ces yachts de luxe. Comme je ne parvenais pas à m’introduire dans ce milieu via les canaux et les maisons de distribution habituels, je m’y suis attelé moi-même.» Et

LA ROUTE DE THE WORLD EST DÉFINIE PAR SES PROPRIÉTAIRES QUI EN DÉCIDENT DÉMOCRATIQUEMENT - ENFIN, PRESQUE: PLUS ON A DE MÈTRES CARRÉS, PLUS ON PESE SUR LE CHOIX.

cela n’a pas été évident.

«Les capitaines et les chefs me chassaient régulièrement. Je n’ai rien vendu pendant des mois. Finalement, à la longue, j’ai établi ma liste. Je ne m’avoue pas facilement vaincu.»

Aujourd’hui, plus personne ne le chasse. Ses yeux brillent lorsqu’il raconte comment il est monté à bord du yacht d’une amie d’un grand CEO. «Je l’ai vue s’approcher, vêtue de soie de pied en cap, on aurait dit une princesse ...»

LIVRAISON PERSONNELLE

À la fin de la dégustation, Colman reçoit un appel téléphonique. Un industriel belge lui passe une commande de “un kilo ou deux” pour une fête le lendemain. Kristel, son épouse, se chargera de la livraison. «Le service fait toute la différence», explique-t-il. Dans notre pays, il fournit la Brasserie Latem qui propose à sa carte la pomme moscovite, son plat de caviar préféré, depuis des années. Tim Boury, le chef doublement étoilé à Roulers, fait également partie de ses clients et l’a même déjà accompagné en Lombardie. Et Nicolas Sarkozy a dégusté le caviar Imperial Heritage chez ‘t Fornuis à Anvers.

Colman réalise un peu plus de la moitié de son chiffre d’affaires hors de Belgique. «Dans la mesure où je peux prendre des vols directs, je livre presque toujours les commandes moi-même en Europe», explique-t-il. «Je tiens à savoir exactement ce que veulent mes clients et j’avoue qu’ils apprécient que l’on ne se contente pas d’envoyer les boîtes.»

Enfin, un dernier conseil: si vous trouvez du caviar à un prix dérisoire, vous pouvez être sûr que c’est de l’arnaque. «Ce sont sans doute des œufs de poisson-chat», me confie-t-il.

«La variété et l’origine sont souvent inscrits de manière incorrecte sur l’emballage. Seule la face inférieure de la boîte permet de reconnaître de quel caviar il s’agit.» Et il me montre l’étiquette CITES, sur laquelle sont reprises des informations sur l’espèce d’esturgeon (par exemple, le code HUS signifie *Huso huso*, soit le Béluga), s’il est d’élevage (C) ou sauvage (W), le pays d’origine et l’année de prélèvement. «Quiconque falsifie cette étiquette risque l’emprisonnement. En Belgique, moins de cent personnes savent la déchiffrer.»

www.aboardtheworld.com



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