

) MAKING OF SPÉCIAL NOËL

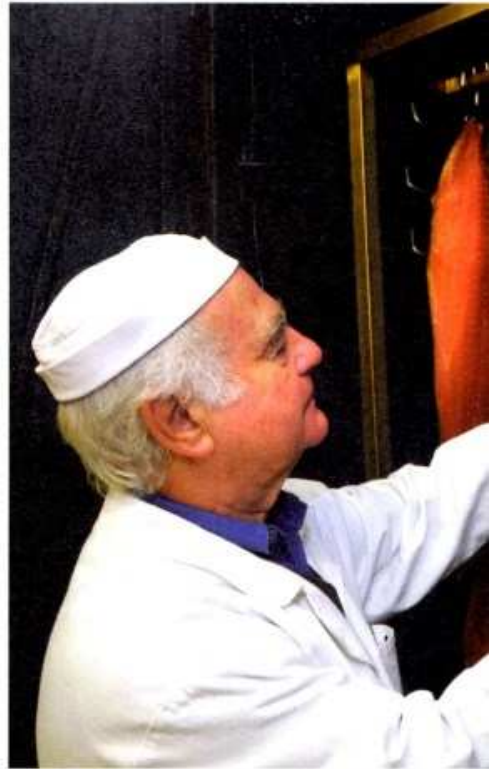
VOYAGE AU PAYS... DU BON GOÛT

N'écoutez que notre courage (si, si !), nous sommes allés assister à la production de trois grands classiques de Noël : le saumon de la maison Barthouil, le caviar d'Aquitaine de la maison De Neuvic et le champagne Ruinart. Des produits d'exception qui sont encore fabriqués par des passionnés, pour notre plus grand plaisir.

Par **Anne-Laure Pham**



L'étape du « filetage » réalisée avec dextérité et délicatesse.

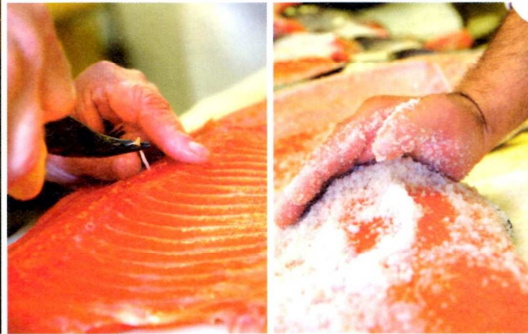


1930: Gaston Barthouil, le père de Jacques, se lance dans l'aventure.



Jacques est arrivé en 1971 dans la maison, DEUG de chimie en poche. Il choisit de poursuivre l'activité avec des méthodes ancestrales apprises au Danemark.

Pêchons, puis fumons le saumon



Imaginez-vous entre Béarn et Pays basque, à la pointe du jour, sur une embarcation large à fond plat, naviguant sur le fleuve Adour, au sud des Landes, non loin de Peyrehorade. À bord, l'un des 19 pêcheurs travaillant pour la maison Barthouil, déploie patiemment ses filets. Car, à la confluence des Gaves (rivières) de Pau et d'Oloron, au milieu d'aloses, d'anguilles, de lamproies ou de sars, les rois saumons remontent les eaux depuis l'Atlantique Nord. «*Ce sont d'immenses sportsifs, à la chair très ferme, qui parcourent 4 000 km puis reviennent dans le cours d'eau où ils sont nés et où ils ne mangeront plus, après s'être engraisés pendant 6 mois au moins!*», raconte Jacques Barthouil, dernier fumeur des saumons de l'Adour. S'ils étaient 30 000 avant la Première Guerre mondiale, aujourd'hui, les *Salmo salar* ne sont plus que 500 à 700 à venir frayer dans le coin. Des proies rares, pêchées de mars à juillet, vendues entre 45 et 50 € le kg, qui une fois fumées, seront vendues à

25 salariés, 100 tonnes de saumon fumé par an: dans la maison familiale Barthouil, on produit peu mais bien.

230 € le kg. Car le procédé se révèle minutieux. Tout commence par la réception des bêtes, entières et de grosse taille – entre 7 et 8 kilos – dans la nuit du dimanche au lundi, moins de 5 jours après leur pêche. Les saumons sont écaillés, pour pouvoir scarifier leur peau. Puis c'est la mise en filets – il faut voir les employés chaudement vêtus manier avec dextérité leur long couteau, par 9 °C! Les saumons sont aussi frottés à la main au sel de Salies-de-Béarn, côté peau et côté chair: ainsi on extrait l'humidité, ce qui améliore la conservation du poisson, mais on raffermi aussi les chairs. Rien à voir avec les micro-aiguilles des industriels avec lesquelles on injecte de la saumure! Autre savoir-faire très «Barthouil», suspendre des bandes de saumon, traversées de tiges en Inox pour éviter la rétraction des chairs. Une technique typiquement danoise! On continue la visite de la maison, les narines titillées par l'odeur du bois d'aune, qui emplit le couloir des fours traditionnels. Ces fumoirs à feu indirect,

offrant une température de 20 à 24 °C pour conserver la fermeté et les arômes du saumon, ont été conçus sur le modèle de ceux découverts au Danemark, à la fin des années 1950, par Joseph Labarthe, le chef de fabrication de la maison Barthouil. Du côté des industriels, c'est la fumaison à 70-80 °C, qui est privilégiée: les bêtes sont fumées en à peine 2 heures, «*tandis qu'ici, le séjour dure au moins 20 heures*», ajoute Jacques Barthouil. Affinés, les saumons se reposent 4 à 5 jours par 2 °C. Puis, viennent le «*désarêtage*», le tranchage à la main de ces bêtes issues pour beaucoup d'élevages écossais, mais aussi des saumons sauvages provenant de la mer Baltique – «*un saumon à part, qui se nourrit uniquement de poissons et non de crevettes, au goût fort, bien gras*», précise Jacques Barthouil, mais aussi de Norvège, d'Écosse et de l'Adour. De quoi nous donner une énorme envie d'en goûter une bouchée de chaque sorte, pour immédiatement nager dans le bonheur.

Maison Barthouil,
378, route d'Hastingues, 40300 Peyrehorade.
Vente en ligne sur www.barthouil.fr >>>