

## POISSON FUMÉ

### LE SAUMON DE JACQUES BARTHOUIL

Installé à Peyrehorade, sur le bord des Gaves réunis, Jacques Barthouil sélectionne les meilleurs poissons et leur applique la méthode du fumage « en suspens », à savoir suspendu dans des fumoirs alimentés au bois d'aulne. Le saumon d'élevage provient de fermes aquacoles du nord de la Norvège où les eaux très froides ralentissent la croissance des saumons, limitant ainsi leur taux de gras. Barthouil propose du saumon de Norvège, d'Ecosse, entier ou en plaquette de deux et quatre tranches, du cœur de saumon et des œufs de saumon sauvage du Pacifique, mais aussi, privilège rarissime, du vrai saumon sauvage de l'Adour, à la pêche très réglementée et à la production limitée, nec plus ultra pour les amateurs. La maison expédie dans toute la France.

**Maison Barthouil**, 40300 Peyrehorade. Tél. : 05 58 73 00 78. Saumon fumé norvégien entier de 2 kg : 114,90 €. Paquet de deux tranches de saumon écossais (120 g) : 8,45 € ; de quatre tranches (240 g) : 16,90 €.

