

MAISON BARTHOUIL À PEYREHORADE

L'ABSOLUTISME DU GOÛT JUSTE

Entre Gascogne et Béarn, un artisan du terroir sublime l'art de fumer le saumon et de préparer le foie gras. Une signature d'excellence qui donne leurs lettres de noblesse aux produits d'origine et aux traditions ancestrales.



dr. maison barthouil



L'industrialisation de nos campagnes et l'éradication du monde paysan, auxquelles s'ajoute la disparition progressive d'un artisanat victime d'une grande distribution plus agressive que jamais, laissent craindre le pire pour le futur contenu de nos assiettes ? En regard à ce sombre tableau, dont il faut refuser la fatalité, subsistent des joyaux emblématiques du génie gastronomique français. L'un d'eux est la maison Barthouil, à Peyrehorade, dont on peut considérer

qu'elle propose, parmi une gamme de délices reconnus, le nec plus ultra du saumon fumé et du foie gras actuellement accessible sur le marché. Il ne s'agit pas ici de cuisine étoilée mais de transformation de produits nobles dans une quête de l'excellence. Peu d'artisans ont porté si haut l'exigence de qualité et d'authenticité alimentaire.

Une différence telle, avec ce que l'on trouve sur les linéaires des grandes surfaces, que l'on s'étonne que certains produits puissent porter le même nom. Le galvaudage

JACQUES BARTHOUIL perpétue une éthique professionnelle et une maestria organoleptique qu'il a transmises à ses deux filles, Pauline et Guillemette.

consécutif au laxisme des réglementations justifie que l'on mette les pieds dans le plat. Il ne s'agit pas de prôner un quelconque élitisme mais de rappeler que les mots saumon et foie gras sur certains emballages abusent trop souvent de la crédulité du consommateur.

Petit-fils de boucher, fils de charcutier, lui-même artisan chevronné ayant en mémoire les marchés au canard gras où il accompagnait son père et les barques des pêcheurs de saumon sauvages sur lesquelles il jouait enfant, Jacques Barthouil per-

FOIE GRAS

pétue une éthique professionnelle qu'il a transmise à ses deux filles, Pauline et Guillemette, aujourd'hui aux manettes, au côté de Laurent Hagneré, directeur de l'entreprise. Une éthique qui se traduit par une recherche de la perfection même si celle-ci n'est jamais considérée comme atteinte. Installé depuis 1929 sur la rive gauche des Gaves réunis, l'atelier de fumage de saumon et de préparation du foie gras est devenu une référence mondiale. Voici près d'un siècle que Barthouil sélectionne ses volailles dans les fermes de Chalosse et du pays d'Orthe, ainsi que les denrées composant les plats cuisinés maison. Il suffit d'approcher les palmipèdes à l'air libre et d'assister à une séance de gavage durant laquelle l'animal se laisse manipuler en douceur pour comprendre que les paysans qui respectent la coutume n'ont rien à voir avec les voyous qui torturent les oiseaux pour enrichir des agro-industriels sans scrupules. Ne fermons jamais ce débat et demandons aux justiciers de l'intégrisme végétarien de ne pas se tromper de cibles.

DU SAUMON GRAND CRU

Quant au saumon fumé, le niveau qualitatif du panel Barthouil permet d'affirmer que l'on ne trouve pas mieux en France. En visitant l'unité de production, conçue pour optimiser au maximum la vertu des matières premières, on comprend, à travers la précision des gestes et la méticulosité des procédés, que le défi de l'excellence est relevé par une équipe qui s'approprie collectivement le renom de la maison. Le prix de ces produits n'est évidemment pas le même que dans les débits de malbouffe, il convient alors d'appliquer le principe du moins mais mieux en s'offrant 250 g de foie gras ou de saumon fumé Barthouil plutôt que de se faire gruger pour 500 g de tromperie. Equation qui honorera le réveillon en réjouissant les palais.

Outre la diversité d'origines des saumons, cet artisan offre une gamme d'élevage et une gamme sauvage relevant du privilège. Pro-

LES CANARDS DU BON DIEU

Elevés selon un cahier des charges drastique par des paysans patentés, nourris au maïs grain entier, les canards gras reçoivent un traitement minutieux dès leur arrivée chez Barthouil. Après eviscération à froid pour préserver le goût du canard (acte déterminant), macération au mélange poivre et sel de Salies de Béarn et cuisson en autoclave, les foies gras sont conditionnés en verrines et au torchon, pour le mi-cuit, ou en conserve. A la dégustation, la subtilité des textures et l'intensité des saveurs révèlent un produit d'exception. Une suprématie que l'on retrouve sur la totalité des produits dérivés, terrines et plats cuisinés. ■

Vente en ligne de toute la gamme sur barthouil.fr

venant de fermes marines sélectionnées pour la qualité de leur environnement, avec alimentation naturelle des poissons, le saumon fumé Barthouil se caractérise par la richesse de ses variétés, l'irlandais et l'écossois se distinguant par leur finesse du norvégien, plus onctueux et charnu. Peu de saumons d'élevages répondent à une telle exigence.

Le sacre de la maison tient du niveau des saumons sauvages d'Écosse, d'Irlande et de la Baltique, moins gras car plus actifs, aux textures et aux arômes incomparables, intenses en saveurs, notamment le norvégien du fjord Namsen, quasiment introuvable. Perle du genre, soumis à des normes de pêche drastiques, disponible quelques semaines seulement du fait d'une demande addictive, le saumon sauvage de l'Adour est le fleuron dont Barthouil tire sa légende. Une excel-

lence issue d'un savoir-faire remontant à 1958, lorsque Gaston Barthouil décida d'envoyer Joseph Labarthe, son chef d'atelier, apprendre la méthode danoise, basée sur le salage à la main au sel sec avec fumoir à foyer indirect chauffé au bois d'aune, chez les deux meilleurs fumeurs du pays, les maisons Vendsyssel, à Copenhague, et Espersen, sur l'île de Bornholm. En plus du saumon, Barthouil élabore sept variétés de taramas, dont celui au crabe et celui au corail d'oursin, qui sont de pures merveilles, mais aussi des œufs de saumon, des œufs de truite, des rillettes de saumon et des terrines de truite à se damner. Un voyage au paradis des saveurs qui décuple le raffinement dans la gourmandise. Très bonnes fêtes ! ■

Jacques Barthouil, 378, route d'Hastingues, 40300 Peyrehorade. Tél. : 05 58 75 72. Tarifs et commandes sur barthouil.fr. Vente sur place et expédition à domicile.



LA BOUTIQUE DE PARIS

DES GAVES RÉUNIS AU BORD DE LA SEINE

Sous la pression, Jacques Barthouil a fini par céder aux doléances de sa clientèle parisienne en ouvrant une boutique rue Charlot, dans le Marais. Caverne d'Ali Baba gourmande où tout ce que Peyrehorade produit de sublime, des saumons fumés aux foies gras en passant par les taramas, les œufs de poisson, les terrines, les confits, les rillettes, les magrets et les délicieux plats cuisinés, cette nouvelle adresse est devenue l'un des repères de l'excellence française dans la capitale. ■

Jacques Barthouil, 41, rue Charlot, Paris III^e.
Tél. : 01 42 78 32 88.



maison barthouil