

Installé à Peyrehorade, au sud des Landes, Jacques Barthouil a la passion du bon chevillé au corps. Ce Landais pur et dur croit en la capacité de l'homme à aller toujours plus loin pour magnifier ce que la nature nous a donné, au génie humain à transfigurer les plus beaux produits qu'il sélectionne de façon draconienne et qu'il s'attache, coûte que coûte, à sublimer à travers des méthodes de fabrication à l'ancienne qui n'ont pratiquement pas bougé depuis plus de cinquante ans. Les grands chefs originaires du Sud-Ouest comme Alain Dutournier, Yves Camdeborde ou Christian Constant le savent mieux que personne. Et, depuis quelques années, grâce à une boutique inaugurée dans le Haut-Marais, les Parisiens sont chaque jour plus nombreux à rejoindre le rang des gourmets qui se sont pris de passion pour le saumon de l'Adour. Ce saumon arrivé tout droit de la mer du Labrador pour venir frayer et mourir sur son lieu de naissance, entre Adour

et gaves pyrénéens, a pourtant bien failli disparaître dans les années 1980. Alors qu'on en pêchait quelque 30 000 pièces avant la Première Guerre mondiale, les prises ne se montaient plus qu'à une centaine il y a trente ans, contre 500 à 700 ces dernières années.

Un canard bien élevé

Produit fétiche et historique de la maison, le foie gras de canard ne laisse personne indifférent. Une élégance rustique, des parfums envoûtants et une texture beurrée s'expliquent à la fois par la sélection des palmipèdes, mais également par les différentes étapes de production qui respectent avant tout l'animal. Le respect de l'homme, de l'environnement et de l'animal est bel et bien au cœur de la vision Barthouil, entreprise qui a su rester à taille humaine. "Notre démarche en termes de production pourrait être qualifiée d'autarcique, commente Pauline Barthouil, c'est-à-dire très proche du modèle paysan traditionnel." Ainsi, cinq éleveurs seulement veillent sur des petits lots de canards rustiques (en moyenne 400 canards par élevage). Engagés dans une démarche d'autosuffisance, ces éleveurs cultivent dans les champs environnants le maïs sans OGM qu'ils donnent à leurs bêtes en grains entiers. Les canards grandissent en plein air, dans un terroir vallonné et verdoyant. Dans un rayon de quarante kilomètres autour de Peyrehorade, ils sont élevés pendant quatorze semaines, soit trois semaines de plus que dans les élevages intensifs, et nourris dans une atmosphère calme et sereine.

Des recettes qui plaisent

Élaboré sous vide, le foie gras de canard mi-cuit est soit poché à l'ancienne dans un bouillon maison "au torchon", soit cuit à l'étouffé et totalement dégraissé; il peut aussi être fumé aux deux poivres. Des assaisonnements sans artifices pour une mise en valeur absolue du foie gras qui présente alors une belle couleur beige clair et uniforme. Beaucoup de douceur au nez, des saveurs franches et puissantes en bouche ainsi qu'une magnifique texture beurrée, sans aucune granulosité; il suffit d'une belle tranche de pain de campagne et d'un tour de moulin à poivre pour déguster ce produit dans les meilleures conditions.



TOUT A COMMENCÉ AVEC LE CANARD GRAS

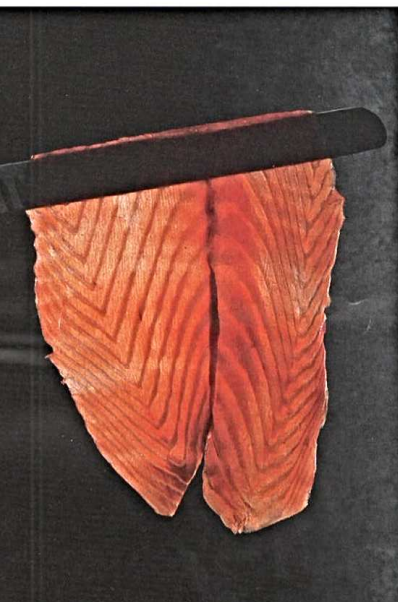
Cœur du métier de la maison Barthouil, l'art de conserver le canard en confit s'est rapidement enrichi avec la présence de saumons dans les eaux environnantes avec l'art de fumer le saumon.

Un saumon subtilement fumé

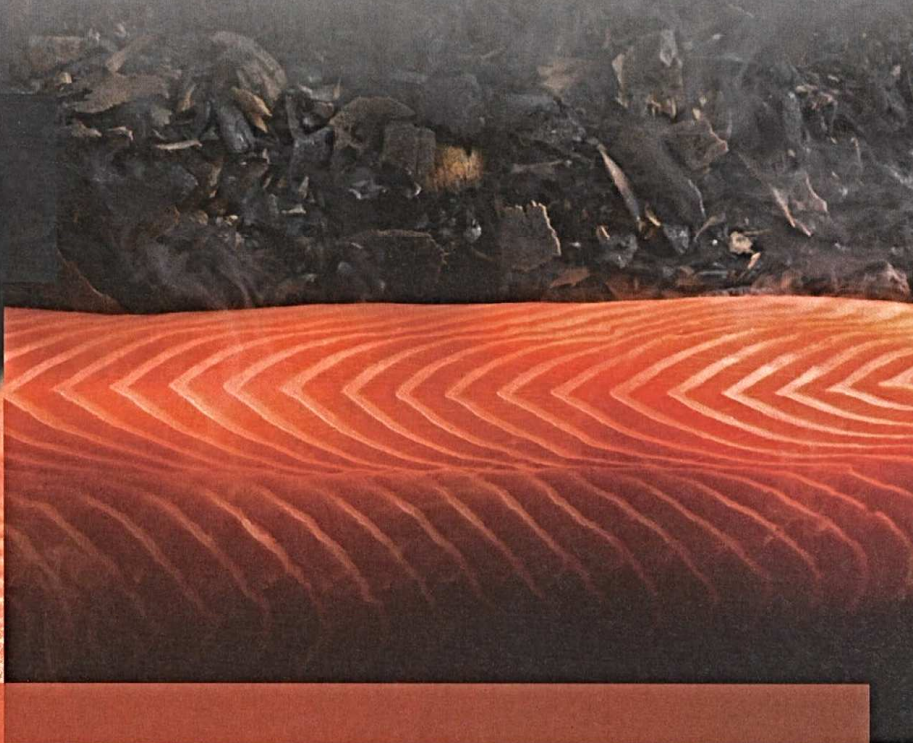
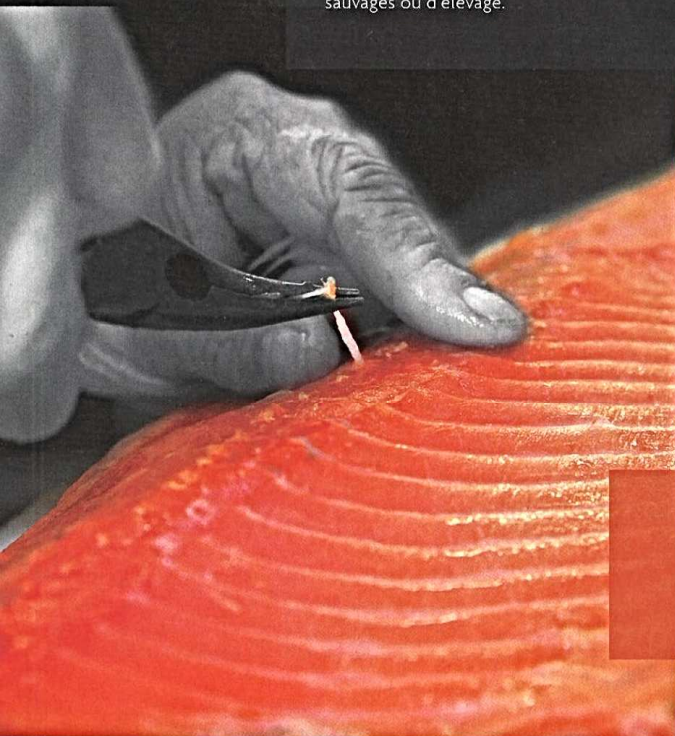
Pour comprendre la texture et les saveurs des saumons fumés de la maison Barthouil, il faut remonter le cours du temps et revenir dans les années trente. À cette époque, Gaston Barthouil, artisan charcutier à Peyrehorade, commercialise des saumons frais entiers, pêchés dans l'Adour. Quand il entend parler de l'art du fumage des saumons, il décide d'en apprendre les secrets, dans une contrée à l'époque "lointaine": le Danemark. Cette méthode est depuis, devenue la signature de la maison. Les saumons arrivent entiers à l'atelier de Peyrehorade. Ils pèsent de sept à huit kilos minimum, ce qui permet d'obtenir de beaux filets. Manuellement écaillés, scarifiés, filetés, frottés au sel de Salies-de-Béarn puis séchés, ils sont ensuite fumés en suspens pendant plus de vingt heures.

En effet, au lieu d'être positionnés à plat sur des grilles, les saumons sont suspendus pour éviter la rétraction des chairs et permettre à chaque filet de rester bien plat au moment du tranchage. La fumaison s'effectue à froid (20 à 24°C), une technique beaucoup plus lente que la fumaison à chaud qui dégage moins de chaleur et moins de fumée. Résultat: un saumon à la chair plus ferme, à la saveur fumée et douce, sans aucune âcreté.

www.barthouil.fr



La maison Barthouil fume uniquement des saumons de grandes origines, d'Écosse, de Norvège, de la Baltique et de l'Adour, sauvages ou d'élevage.



Tous les saumons sont fumés au bois d'aulne issu des berges de l'Adour, un bois fin et délicat qui accompagne le goût du poisson.