

BARTHOUIL, DE PÈRE EN FILLES

Pauline, 34 ans, et Guillemette, 29 ans, œuvrent main dans la main pour perpétuer le savoir-faire de la maison créée par leur grand-père en 1929

✦ SYLVAIN LAPIQUE 📺 LOÏC DEQUIER ET QUENTIN SALINIER (Pour les recettes)

Pauline et Guillemette le jurent : personne ne leur a forcé la main pour reprendre la vénérable entreprise familiale. Surtout pas Jacques, leur père. Celui-ci s'est contenté, au cours de leur enfance, de les emmener voir les canards le dimanche matin, vérifier la température des fumoirs après le dîner, leur tendre une tranche de saumon fumé par ci, une tartine de foie gras par là. L'air de rien, juste pour goûter. Puis il les a regardées s'envoler du nid familial, en attendant que le virus inoculé fasse son effet... Pauline est la première à être revenue sur les bords des gaves, en 2011. Avec un diplôme d'ingénieur agronome en poche et plus de deux années d'expérience en Amérique du Sud, dans le commerce équitable. « J'avais le choix entre de nombreux projets de développement liés à l'agriculture dans les pays du Sud mais je me suis rendu compte qu'ici aussi, il y avait des problèmes, que la vie était dure pour les agriculteurs et qu'il y avait plein de choses à faire », dit-elle.

RAPPORT AU TERRITOIRE

Elle débute comme commerciale, fait le tour des épiceries fines, charcutiers-traiteurs, bouchers, cavistes, crémiers et poissonniers, qui distribuent en France les foies gras, magrets, confits, saumons et truites de la maison Barthouil. « C'est essentiel d'échanger avec eux, de comprendre leurs attentes pour adapter nos produits », estime celle qui est devenue, depuis,

.....
Guillemette et Pauline perpétuent la passion familiale au sein de la maison Barthouil pour les produits d'exception.





.....
*Le poisson arrive frais.
 Il est ensuite salé puis séché
 avant de prendre place
 dans le fumoir. Le filetage est
 la dernière étape avant dégustation.*



LES DEUX JOYAUX
 DE LA MAISON
 SONT **LE SAUMON
 FUMÉ ET LE CANARD
 GRAS**

directrice commerciale. Pendant ce temps, Guillemette, de cinq ans sa cadette, poursuivait son drôle de parcours. Elle a d'abord intégré une prépa de physique-chimie à Bordeaux, avec l'idée de faire de la recherche en physique quantique. Mais elle a tout plaqué au bout de quatre mois, lassée « d'apprendre bêtement », pour filer à l'Université des sciences gastronomiques de Bra, en Italie, le temple mondial du slow-food. Puis en Irlande, pour apprendre l'anglais ; à Paris, pour décrocher un master de géographie de l'alimentation – avec un mémoire sur le foie gras ; à Copenhague, pour intégrer le laboratoire de recherche appliquée du Noma,

le « meilleur restaurant du monde » ; et enfin aux Pays-Bas, pour y créer un café-restaurant autour des plantes et des fleurs... « J'essayais peut-être de ne pas le voir mais tout mon parcours me ramenait à Peyrehorade », dit-elle. « J'avais la tête pleine d'idées abstraites, de visions, mais le rapport au territoire me manquait. Je voulais les appliquer concrètement. C'est cela, la vraie complexité. »

**UNE AVENTURE
 À PARTAGER**

Revenue en 2015, Guillemette est aujourd'hui directrice de production. Elle veille au maintien de l'excellence des produits Barthouil, à la modernisation de la gamme et à la bonne tenue des filières d'approvisionnement,

qu'il s'agisse du canard gras ou du saumon fumé, les deux joyaux de la maison. « Ça change tout qu'elle soit là », reprend Pauline. « J'avais besoin de partager cette aventure avec elle mais j'ai fait comme Jacques Barthouil : je ne lui ai rien demandé tout en espérant très fort qu'elle viendrait. » Sous la direction de Laurent Hagneré, directeur général de Barthouil, Pauline et Guillemette perpétuent la passion familiale pour les produits d'exception. Quant à Jacques Barthouil, retraité depuis deux ans, il peut profiter de son temps libre en toute sérénité : la maison créée par son père Gaston en 1929 ne pouvait pas tomber en de meilleures mains.

.....
 Retrouvez nos adresses en page 109.