

Une table bien fêtes

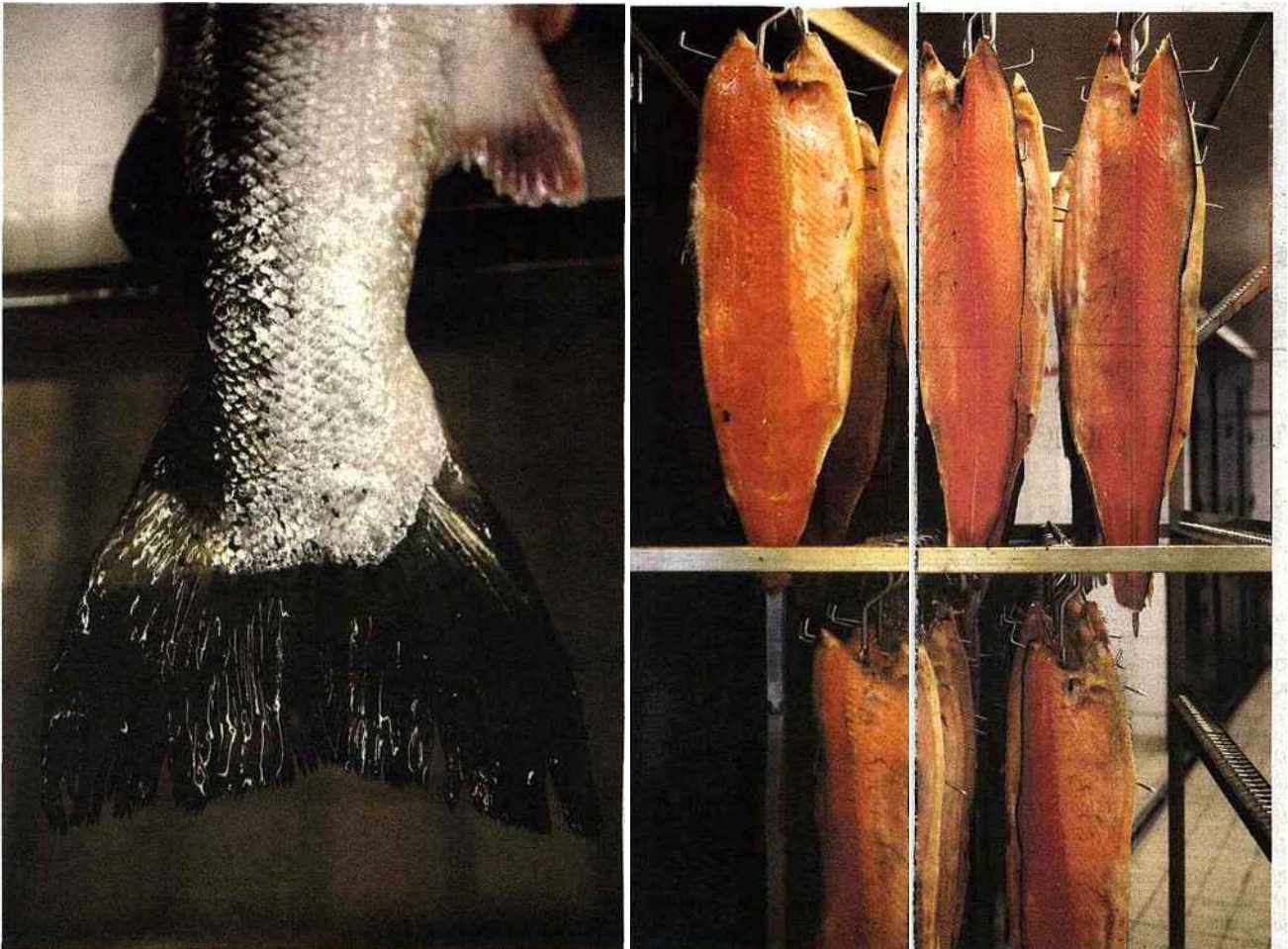
Foie gras, saumon fumé, coquilles Saint-Jacques, champagne, marrons glacés... Tour de France des produits du terroir qui font pétiller la fin d'année.

Ils sont pêcheur de Saint-Jacques, saurisseur de saumons, confiseur de châtaignes, œnologue en Champagne. Petites mains anonymes mais talents magnifiques qui œuvrent pour nos repas de fêtes. Sans eux, la table du réveillon serait une triste gamelle. Nous sommes allés à leur rencontre en Manche, dans les Landes, en Ardèche et sur les côtes de la Marne. Loin des hauts murs de la forteresse agroalimentaire, ils nous racontent leur savoir-faire, leur souci de l'ingrédient juste, leur mémoire du goût. A l'heure où l'on célèbre - parfois avec outrance et pour remplir la vacuité de certains menus - le produit en cuisine, ces femmes et ces hommes nous rappellent avec humilité une évidence : il n'y a pas de beaux produits sans bons producteurs. Bon appétit.

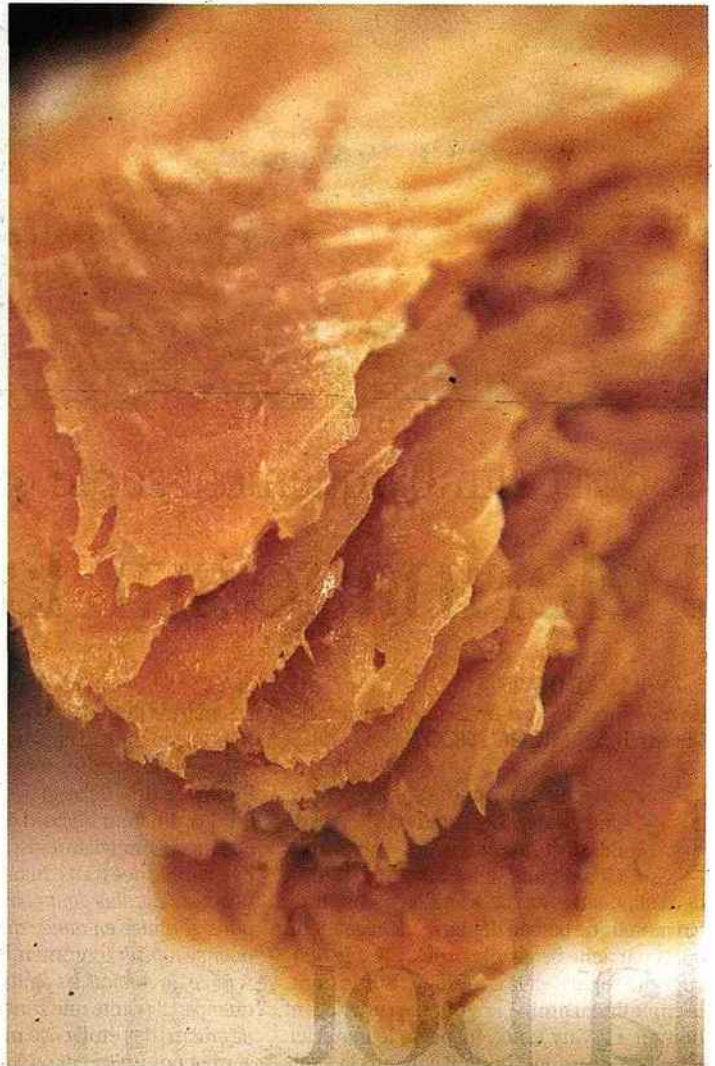
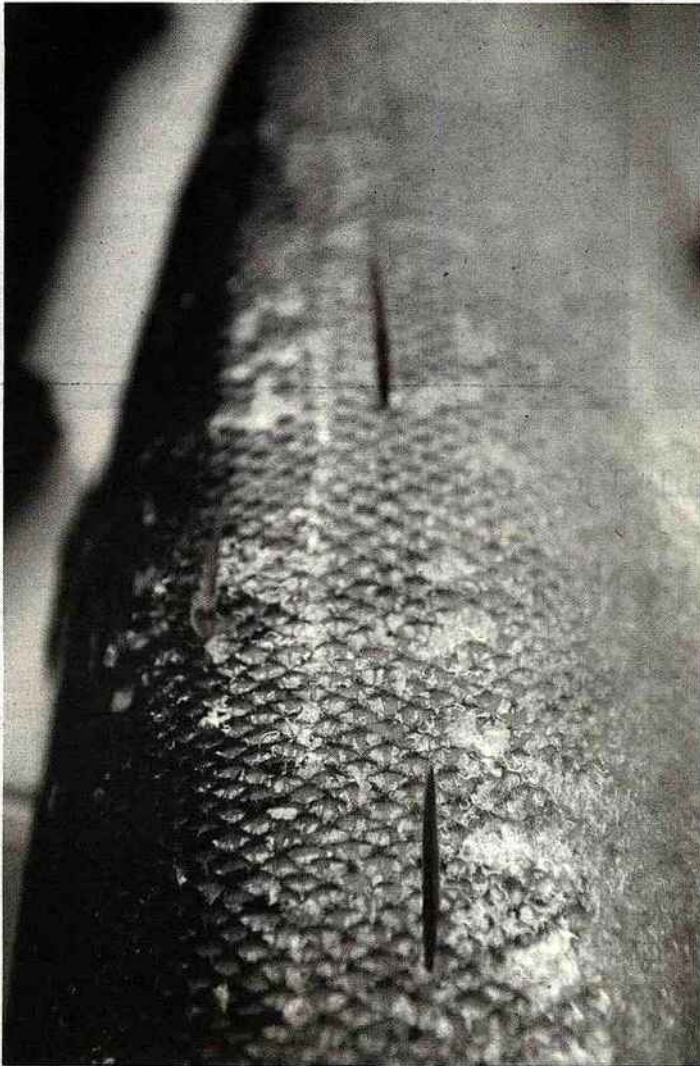
JACKY DURAND

REPAS DE FÊTES

Foie gras et saumon, l'art à la bouche



La maison Barthouil fume 100 tonnes de saumon par an, dont 30 de sauvages de l'Atlantique



Nord et de l'Adour, fleuve du bassin aquitain. Sur les 70 tonnes de saumon d'élevage, 30 sont bio.

TRADITION Des canards picaillon au fumage à la danoise, visite de la vénérable entreprise familiale **Barthouil**, en terre landaise.

Par **DIDIER ARNAUD**
Envoyé spécial à Peyrehorade
Photos **OLIVIER GACHEN**

C'est un petit homme souriant à l'accent du Sud-Ouest, défenseur de traditions. Il perpétue la saga familiale : le grand-père, boucher à Peyrehorade, un gros bourg des Landes ; le père, qui reprend une charcuterie et se lance dans le foie gras ; et lui, le fils, des années plus tard, figure emblématique de l'entreprise Barthouil (1), foies gras et saumons fumés. Jacques Barthouil y est entré en 1971. *« Mon père ne voulait pas que je reprenne l'entreprise, il rêvait pour moi d'une carrière d'enseignant, mais je n'étais pas doué pour les études. Je suis là parce que j'aime cela, je suis né dedans. »*

Il attend qu'on ait reposé le stylo pour parler de l'odeur de «terre mouillée» qu'il fait partager à sa famille en lui demandant de sortir pour la sentir. Il évoque ses retours de l'école où il se rendait directe-

ment chez les pêcheurs de l'Adour pour «aller au saumon». Tout ça est resté gravé dans sa mémoire. Jacques Barthouil rit souvent et n'aime rien de plus que dérouler les choses de son métier pour le visiteur. Il fait du foie gras de manière artisanale et privilégie les petites exploitations agricoles.

Pour s'en convaincre, il suffit de le suivre chez Jacques Lalanne, éleveur gaveur de Chalosse, à une vingtaine de minutes de son entreprise. La Chalosse est un terroir vallonné, planté de maïs, où le soleil et l'ombre se disputent les pentes : *« Ça convient beaucoup au canard »*, dit Jacques Barthouil.

«À CHEVAL». Là-bas, il faut chausser des bottes de plastique pour rendre visite au canard «picaillon», la race qu'utilise Barthouil pour ses foies gras. Ce sont des volailles à la robe colorée, aux reflets bleu argenté, particulièrement résistants à la chaleur et aux maladies. Les 300 poussins jaunes qui piaillent ont une semaine et sont gardés au chaud. Dehors, les plus vieux ont sept semaines et pèsent entre 2,5 et 3 kilos. Ils peuvent folâtrer le long d'un parcours herbeux où ils ont de la place : entre 8 et 20 m² par animal.

La maison Barthouil travaille avec sept éleveurs gaveurs et traite environ 25 000 canards par an. Du bourret, sorte de vin nouveau issu des quelques rangs de vigne domestique, en guise d'apéro avec l'éleveur et ses parents,



puis on retourne à l'atelier. Les canards, plumés, attendent sur le «manège». C'est là qu'on leur tranchera le dos pour en extraire le foie. Une éviscération à froid, le temps de laisser l'organe mûrir à l'intérieur de l'animal. Ensuite déveinage, dénervage et salage (deux poivres, du sel et un peu de sucre, pour adoucir l'amertume). «On est très à cheval sur le tri du foie, explique Jacques Barthouil. On déclasse beaucoup.»

Les foies gras font l'objet de différentes cuissons : «au torchon», à l'étouffée... Ils exhalent tous des arômes puissants et musqués de canard. Changement de pièce : là, mijotent dans une marmite des manchons de canard ; le lendemain, on les désossera et on y ajoutera oignons et clous de girofles pour faire des rillettes. Plus loin, la salle des autoclaves, genre de cocottes-minute servant à stériliser les boîtes et les boîtes.

Jacques Barthouil aime bien les histoires. Celle-ci mérite qu'on s'y arrête. En 1992, il réunit le personnel avec une question : quelle direction donner à l'entreprise dans les années à venir ? C'est le moment où d'autres producteurs (Labeyrie, Rougier, Delpyrat) se développent et deviennent très gros. «On s'est demandé si on partait vers l'industrialisation ou si on restait sur la qualité et le goût, une entreprise à taille humaine.» Evidemment, la seconde option a été choisie. «On a revisité toutes les recettes, on a fait un pas vers la qualité quotidienne», explique l'artisan. Avant d'ajouter : «Le plus difficile, ce n'est pas

de faire du bon, mais de faire du bon tout le temps.»

Jacques Barthouil prend soin de ses 25 employés car, dit-il, on n'a pas le droit au coup de fatigue, «on se doit d'avoir une qualité continue». Il affirme préférer «rester petit», «exploiter une niche». Sa clientèle ? «Souvent des gens âgés, mais pas que.» Il dit n'avoir rien inventé. «Le savoir faire du foie gras a 4500 ans, on est comme des moines copistes qui traduisaient la langue. Il faut de

«Le plus difficile, ce n'est pas de faire du bon, mais de faire du bon tout le temps.»

Jacques Barthouil

la connaissance et de l'humilité devant le texte.» Et puis, explique-t-il, «sur la qualité de la transformation, on a fait beaucoup de progrès, il y a plus de rigueur et moins d'aléas».

MUSCLÉ. Pour le saumon, Barthouil choisit ses poissons en Ecosse, au Danemark ainsi qu'en Norvège, dans les fermes les plus au nord du pays. Plus l'eau est froide, plus le saumon consomme d'énergie, plus il est musclé. La chair devient serrée et goûteuse : sa croissance se faisant plus lentement, le saumon connaît une maturité tardive et développe ainsi un maximum de saveurs.

Dans le séchoir, l'air pulsé déshydraté arrive à 23° C et 40% d'hygrométrie : l'atmosphère est assez sèche pour que les pores des poissons s'ouvrent et que l'eau en sorte. Puis vient le salage, au

sel de Salies-de-Béarn, une saline de source située à 20 km de Peyrehorade. Cette opération est réalisée par frottement en maintenant la queue en suspens, une technique développée par les Danois. Pour un meilleur équilibrage du sel côté peau, on scarifie les saumons : on ouvre la peau sans couper la chair intérieure. Puis on coupe deux gros filets avec un couteau extrêmement affûté. Jacques Barthouil cite son père : «C'est avec un couteau qui ne coupe pas qu'on se blesse.»

RETRAITE. C'est du Danemark encore que viennent les astuces du fumage aux copeaux d'aune : un bois aux essences volatiles dégagant un goût doux et rond, non résineux et sans acidité. Il faut compter une semaine pour le fumage et quatre jours pour l'affinage. Dans la petite fabrique Barthouil, les fumoirs, qui présentent les saumons à la verticale, tenus par des crochets, voient passer 100 tonnes de saumon à l'année : 30 tonnes de sauvage de l'Atlantique nord et de l'Adour, 70 tonnes d'élevage – dont 30 de bio.

Aujourd'hui, l'artisan a l'âge de la retraite mais espère secrètement que ses deux filles remettront l'ouvrage sur le métier. L'une d'elles, Pauline, ingénieure agronome, travaille déjà dans l'entreprise ; l'autre est dans la restauration, au Danemark. Quel que soit l'avenir, la quatrième génération de Barthouil devra veiller à ce que les couteaux restent bien aiguisés. ◆

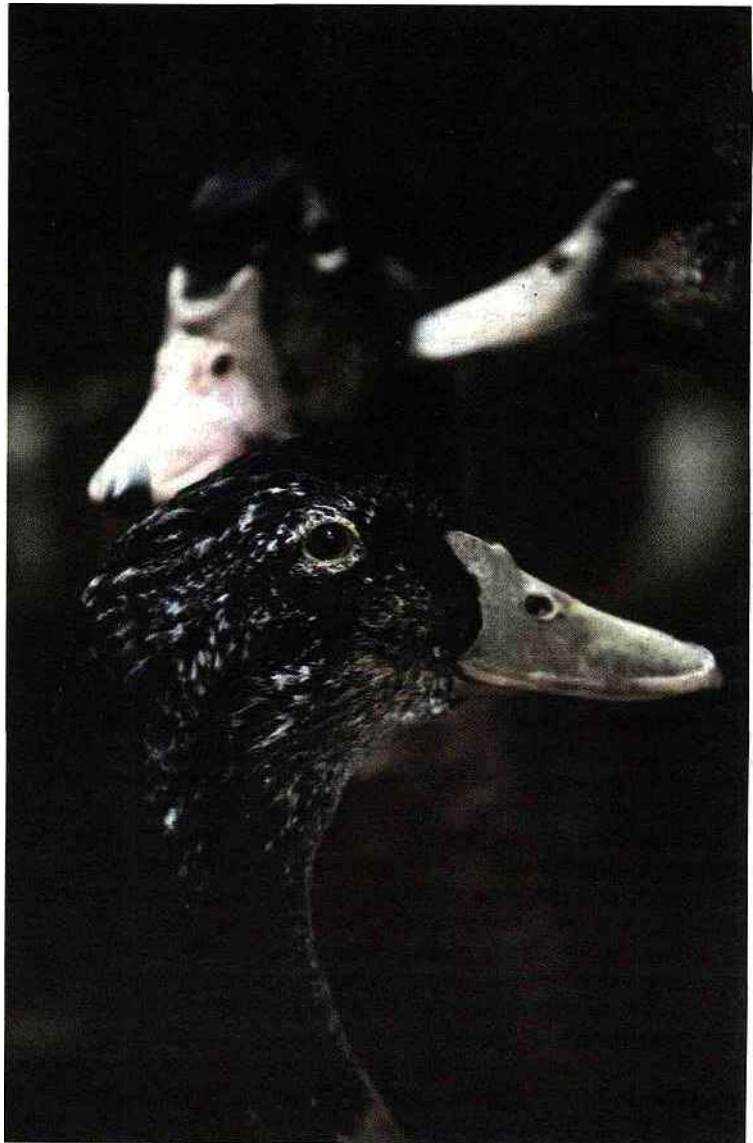
(1) www.barthouil.fr
Nouvellement installé à Paris,
41, rue Charlot, 75003

LE FOIE GRAS DE SERGE ALZÉRAT

Voici la recette de foie gras de Serge Alzérat, chef de L'Opportun à Paris: 1kg de foies gras de canard crus; lait; 1 petit bouquet garni; 20 cl de sauternes; 20 cl de muscat; 16 g de sel; 8 g de poivre noir du moulin; 10g de poivre du Sichuan.

► La veille: faites trempez les foies dans le lait pendant une 1/2 journée. Sur une planche à découper, ouvrez les foies à l'aide d'un couteau pointu et levez les filaments de nerfs.

► Le jour même: dans un plat creux, mettez les foies avec le sauternes, le muscat, le bouquet garni, le sel et les poivres. Laissez mariner six heures. Préchauffez votre four à 180°C durant une heure. Sortez les foies de la marinade et égouttez-les. Mettez-les dans un moule à cake ou une terrine, tassez à la main et couvrez d'une feuille de papier sulfurisé. Baissez le four à 150°C, enfournez au bain-marie et laissez cuire vingt minutes. Sortez la terrine du four et quand elle a tiédi, recouvrez d'un carton à la taille du moule, enveloppé de papier d'aluminium, sur lequel vous placerez des poids (boîtes de conserve). Conservez au frigo.



Barthouil travaille avec 7 éleveurs gaveurs et traite 25 000 canards par an.