



Le saumon des Landes

Son père, Gaston, avait créé la demeure de Peyrehorade, sur la rive des gaves de l'Adour en 1929. Jacques Barthouil continue, mettant en avant la technique de fumage du saumon de qualité.

Sa méthode : mise en filets de façon manuelle, écaillage et rinçage soigneux, scarification minutieuse, salage au sel sec par frottement à la main, séchage patient, fumage au bois d'aulne en four traditionnel durant vingt heures au moins, avec une fumée renouvelée, garantissant douceur au poisson. Enfin, tranchage à la main.

Sa Maison du saumon retrace, de pédagogique façon, la vie du saumon sauvage, sa migration, son retour vers les torrents pyrénéens.

Mais Jacques Barthouil ne se contente pas de travailler le saumon à l'ancienne, il propose tous les produits landais de tradition. Tels foie gras, pâté de canard au poivre vert, anguille ou confits, tous pareillement à fondre ■

www.barthouil.fr

LA RECETTE

Terrine d'avocat au saumon fumé

Pour 4 : 4 avocats, 8 tranches de saumon fumé, 20 cl de crème liquide, 5 feuilles de gélatine. Sel, poivre. 1 citron, Tabasco. Placer un film alimentaire dans un moule à cake.

Chemiser avec des tranches de saumon. Trancher les avocats. Dans un saladier, mixer avec une fourchette. Ajouter le jus de citron, mélanger. Ajouter sel, poivre, Tabasco, crème liquide. Mélanger au fouet.

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer en casserole avec un peu d'eau.

Ajouter à l'avocat, mélanger. Verser dans le moule à cake. Couvrir avec les tranches de saumon. Placer la terrine au frais toute une nuit.