

**COUP DE PROJÔ**

## AGAPES FESTIVES : NE PAS SE LAISSER BERNER

**M**arianne n'aura jamais qu'un discours, inlassablement répété, à propos des repas de fin d'année pour lesquels le consommateur est toujours prêt à mettre le prix : mieux vaut une bonne terrine de campagne préparée par un artisan charcutier talentueux qu'un infâme foie gras industriel d'origine douteuse acheté à un tarif suspect en grande surface. C'est encore plus vrai pour le saumon fumé, à la différence qu'il n'y a pas de produit de substitution équivalent au rapport foie gras/terrine. Au moment de choisir quelques tranches de saumon conditionnées sous plastique, le risque est immense de se faire refiler du poisson congelé d'élevage intensif saturé d'antibiotiques bien trop cher pour ce qu'il est. Il faut donc y regarder de très près avant de passer à l'acte. Ne pas hésiter à préférer de la truite fumée de montagne. L'autre option est évidemment d'en acheter moins, mais du bon. Qu'il soit dit une fois pour toutes que la vraie qualité se paie et que 100 g de malbouffe à 10 € sera toujours plus cher payée que 100 g de bonheur à 30 €. Grâce à la propagande conjugée du trio infernal agroalimentaire-publicité-grande distribution, les marchands de vessies qui contrôlent 90 % du marché se payent de sacrées lanternes sur l'ignorance et la crédulité de leurs victimes. Voici quelques conseils pour réveiller, à tous les prix, sans se faire avoir. ■

### SAUMON FUMÉ

## L'EXCELLENCE BARTHOUIL

Cette maison familiale, héritière d'un savoir-faire artisanal, excelle dans l'art de transcender le saumon fumé.

**F**ondée en 1929 à Peyrehorade, sur les bords des Gaves, entre Gascogne et Béarn, cette maison familiale est aujourd'hui à la pointe du saumon fumé artisanal. Porteur d'un savoir-faire spécifique transmis par son père, Jacques Barthouil sélectionne les meilleurs poissons et leur applique la méthode du fumage « en suspens », à savoir suspendu dans des fumoirs alimentés au bois d'aulne. Le saumon d'élevage provient de fermes aquacoles du nord de la Norvège où les eaux très froides ralentissent la croissance des saumons, limitant ainsi leur taux de gras. Disposant d'un vaste espace dans un environnement propre, où les poissons peuvent s'ébattre et nager, ces élevages n'utilisent que des aliments sains. Une fois abattu, fileté, écaillé, rincé, salé, séché et fumé pendant au moins vingt heures, le saumon est exclusivement tranché à la main. Un produit à la chair ferme, fumée à cœur, au goût unique, dont la texture d'une extrême finesse



dr / maison barthouil

libère des arômes délicats. Barthouil propose du saumon de Norvège, d'Écosse, entier ou en plaquettes de deux et quatre tranches, du cœur de saumon et des œufs de saumon sauvages du Pacifique, mais aussi, privilège rarissime, du vrai saumon sauvage de l'Adour, à la pêche très réglementée et à la production limitée, *nec plus ultra* pour les amateurs. La maison expédie dans toute la France. ■

**Maison Barthouil**, 40300 Peyrehorade. Tél. : 05 58 73 00 78.  
 Saumon fumé norvégien entier de 2 kg : 114,90 €.  
 Paquet de deux tranches de saumon écossais (120 g) : 8,45 €, de quatre tranches (240 g) : 16,90 €. Cœur de saumon fumé sauvage, le paquet de 300 g sous vide : 28,35 €.  
 Œufs de saumon sauvages du Pacifique, la verrine de 100 g : 14,10 €.