

LE FIGARO MAGAZINE

Vendredi 28 et samedi 29 décembre 2012

Saumon fumé de l'Adour

Selon Alain Dutournier

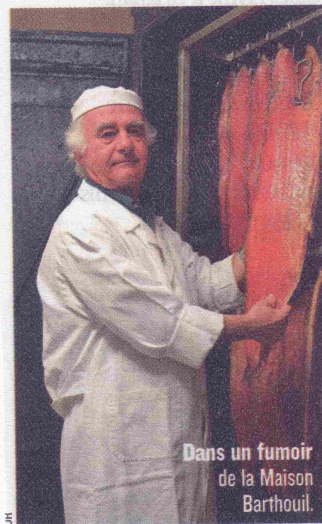
■ Alain Dutournier ne tarit pas d'éloges sur la Maison Barthouil et son saumon fumé de l'Adour : « *Salmo salar*, surnommé roi des poissons, naît dans les torrents de la région et migre deux à quatre années dans l'Atlantique Nord. Ce magnifique poisson argenté, au corps fuselé, au ventre blanc nacré, à la tête pointue, parcourt 4 000 km et revient mystérieusement dans le torrent, la rivière ou le fleuve de naissance où il ne mangera plus. Cet athlète véloce s'est surnourri de crevettes et petits mollusques, d'où sa couleur et son goût unique. Il peut atteindre jusqu'à 1,30 m de long et un poids de 30 kg. Fumé lentement avec respect dans l'odeur fruitée du bois d'aulne, son

goût très riche est intensifié. Sa chair reste rose clair, fondante et onctueuse sans l'excès de gras dissocié de certains saumons d'élevage. Nous sommes dans l'exceptionnel. »

SON PRODUCTEUR

Maison Barthouil, fumage du saumon de l'Adour

■ « La Maison Barthouil fume le saumon de l'Adour, explique Alain Dutournier, depuis 1929, dans des fumoirs d'époque où le foyer est décalé afin de ne pas chauffer le poisson et de ne pas laisser stagner la fumée. Ici, la merveilleuse odeur du bois d'aulne circule en liberté. A Peyrehorade, le hêtre sert à faire des chaises et l'aulne (vergne) est encore utilisé



Dans un fumoir de la Maison Barthouil.

par le sabotier local qui fournit les copeaux pour le fumage. »

378, route d'Hastingues, 40300 Peyrehorade (05.58.73.00.78). Vente en ligne sur le site www.barthouil.fr