

DÉCOUVERTE BON APPÉTIT

NOUVEAUTÉ

Barthouil décline l'art du FUMAGE

Au printemps 2013, la maison Barthouil proposera une nouveauté dans sa gamme de produits fumés : un saumon particulièrement fondant, aux aromates et au piment d'Espelette, vendu en portion individuelle. L'occasion de revenir sur le fumage, spécialité de l'entreprise. L'histoire de la maison Barthouil commence en 1929 : une petite charcuterie du Sud-Ouest spécialisée dans la préparation du foie gras, tenue par le père de Jacques Barthouil, qui est l'actuel garant des traditions de la maison. La région étant réputée pour sa rivière de l'**Adour**, très poissonneuse, Barthouil se diversifie rapidement en exploitant les ressources présentes à proximité. Et c'est en 1950, bien avant l'industrie massive du fumage, que son père décide de partir au Danemark pour s'initier aux gestes techniques et aux traditions ancestrales

qui permettront à la maison de se faire connaître.

Loin d'accepter le procédé industriel qui permettrait une technique accélérée, l'entreprise privilégie l'authenticité de ses méthodes. En termes de goût, la saveur est plus prononcée, la texture plus fondante et plus onctueuse lorsque la phase de séchage est relativement lente : environ six heures sont nécessaires. La phase du fumage est la plus longue, le poisson étant laissé pendant une vingtaine d'heures en suspens, pour s'imprégner en profondeur des fumées denses. D'où une chair très parfumée.

Plusieurs types de poissons fumés sont actuellement commercialisés, notamment l'anguille et différentes sortes de saumons biologiques, sauvages, crus, cuits... À (re)découvrir !

Caroline Mélia

