



Le saumon est fumé au bois d'aulne en suspens jusqu'à huit jours. Ci-dessous, Jacques Barthouil, le père des actuelles propriétaires.



LE SAUMON FUMÉ **BARTHOUIL**

C'est où ? À Peyrehorade, au cœur des Landes, dans une « barthe » (du gascon « barta »), à savoir une plaine alluviale où poussent les aulnes.

C'est qui ? Les bien-nommés Barthouil, dont le patronyme signifie « petite barthe ». Si la famille travaille plutôt dans la charcuterie à l'origine, la tradition de pêche en rivière est telle dans la région que, dès 1929, Gaston, le grand-père des actuelles propriétaires, Pauline et Guillemette, a l'idée de fumer le précieux saumon sauvage de l'Adour. Le résultat n'étant pas concluant, il part se former aux méthodes de fumaison au Danemark.

Entièrement artisanales et relevant de la haute couture, ces techniques qui n'existent plus en Scandinavie perdurent chez les Barthouil : les saumons sont entièrement traités à la main, salés au sel sec, fumés au fameux bois d'aulne en suspens jusqu'à huit jours (contre trente minutes pour les saumons fumés industriels), le tout avec des poissons de première qualité, achetés en direct aux pêcheurs. Le résultat : des saumons fumés exceptionnels, qu'il s'agisse du rarissime salmonidé sauvage de l'Adour (520 € le kilo) ou des saumons baltiques, norvégiens, sauvages ou d'élevage.

On commande : le saumon fumé d'élevage, provenant de l'une des dernières fermes familiales de Norvège. Pour une mâche, un fondant et un équilibre gustatif parfaits. **31 € les 240 grammes (4 tranches), barthouil.fr** (une boutique à Peyrehorade, une à La Rochelle, deux à Paris).

