



D'amour et d'eaux fraîches

Texte et photographies : Julie Daurel

Pauline et Guillemette Barthouil n'aiment pas trop parler d'elles, mais elles sont intarissables sur les gens et les lieux qu'elles aiment sur les bords de l'Adour et des Gaves réunis. Dans leur galaxie de cœur, se mêlent sabotier et pêcheur, aubergistes et artiste, tous vibrants de générosité, de passion pour leur métier. Et gourmands, forcément !

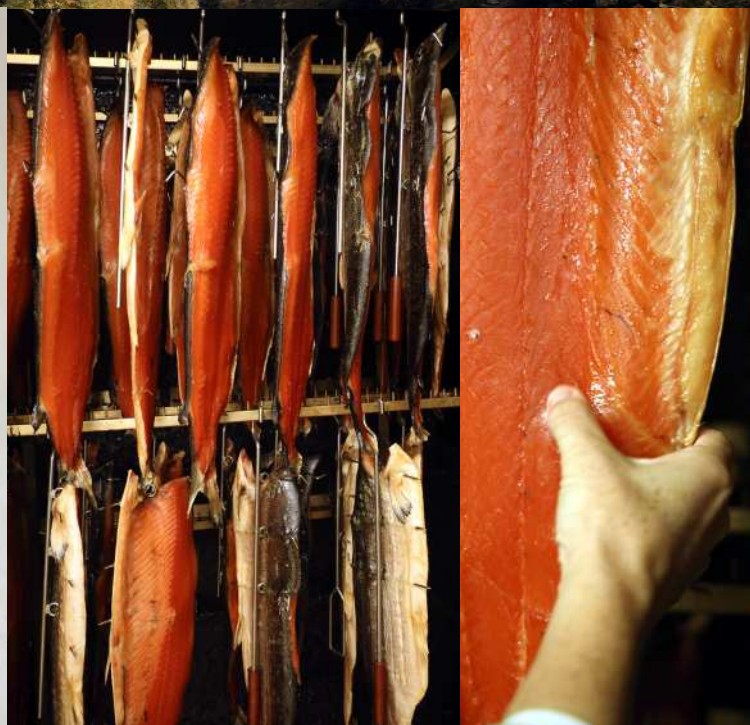
Sur leurs cartes de visite, Pauline et Guillemette Barthouil sont respectivement responsable du développement de la marque et responsable des ateliers de fabrication de la Maison Barthouil, spécialité de saumon fumé et foie gras de qualité depuis 1929. Et ce n'est pas rien d'être, à 38 et 33 ans, aux manettes de cette belle *Entreprise du*

Patrimoine Vivant qui, depuis trois générations, fait le choix têtue de l'artisanat et emploie 35 personnes à Peyrehorade, au bord des Gaves réunis. Mais, au-delà de ça, les deux sœurs sont faites du meilleur d'ici et d'ailleurs. Aussi amoureuses et aimantées aux bords de rivière qui les ont vu grandir que les saumons qu'elles fument. Et aussi bourlingueuses et curieuses du vaste monde que les anguilles qui, *ciao bye-bye*, filent sans prévenir vers les Sargasses ! Et avec ça sans prétention, conscientes, comme tous les gens connectés à la nature, de n'être qu'un morceau de l'écosystème. « Jacques, notre père, nous a vraiment préparé le terrain, dit Pauline. En 2011, il a recruté Laurent Hagneré comme directeur général précisément pour assurer cette période de transition. »

« Quand je déroule mon parcours, rit Guillemette, les gens ont l'impression que tout était très calculé dès le départ, alors

que c'est plutôt une succession d'enchaînements heureux. J'ai commencé par aller apprendre l'anglais en Irlande. De là, j'ai passé trois ans à l'Université des Sciences gastronomiques de Slow Food, près de Turin. Un endroit fantastique, avec des gens de partout, où l'on ne parlait que culture et gastronomie. J'ai poursuivi avec un master en géographie de l'alimentation à la Sorbonne, et c'est là qu'un ami m'a invitée au Nordic Food Lab¹, à Copenhague, où j'ai passé deux ans dans le monde de la haute-gastronomie, entre recherche et cuisine. Je suis revenue quand notre père s'apprêtait à prendre sa retraite et j'ai vite rejoint l'entreprise pour qu'il me transmette son expérience. » « À ce moment-là, poursuit Pauline, j'y travaillais déjà. J'ai une formation d'ingénieur agro, mais tout ce que je voulais à la fin de

1. Co-fondé par René Redzepi (le chef du restaurant Noma, à Copenhague, qui est encore en tête de liste cette année du *World's 50 best restaurants*)



Peyrehorade et les Gaves réunis près de la Maison Barthouil ; Les bords de l'Adour en automne ; Pauline et Guillemette Barthouil ; Fumage des saumons

mes études, c'était voyager ! Alors avant, j'avais travaillé pour une ONG qui protégeait les tortues luth au Costa Rica. Puis à l'Ambassade de France à Brasilia. »

Auberge de la Galupe ou Bec-du-Gave

On embauche tôt à la Maison Barthouil. Le petit plaisir de Guillemette, qui vit à Bayonne, c'est de longer l'Adour de bon matin jusqu'à Urt, où elle prend son café et lit *Sud Ouest* à l'Auberge de la Galupe. Il faut dire qu'avec ses petits guéridons posés à même le sol en pierre, sa vieille charpente et sa déco sans chichi comme la cuisine de Philippe Lopez, c'est le mix nordique-rustique parfait !

Pauline, elle, arrive par la route de Bidache et fait souvent un petit crochet par le Bec-du Gave, où elle m'a donné rendez-vous. « Je voulais venir ici, dit-elle, parce qu'on voit très bien la différence entre les eaux marrons, plus sombres, de l'Adour et

celles, beaucoup plus vertes et claires des Gaves réunis. Pour les saumons, c'est à droite toute ! Ils savent que les Gaves sont la voie la plus directe pour rejoindre leurs frayères en vallée d'Ossau. On sait qu'ils font Bayonne-Oloron en 48 heures à peine. Si bien qu'en demandant aux pêcheurs de ne pêcher qu'un jour sur deux, on arrive à vraiment protéger un flux de poissons suffisant. C'est pour cela que l'Adour est la seule rivière de France où la pêche au saumon professionnelle est encore autorisée. Mais le problème, ce n'est pas la pêche artisanale. Dans les années 1950, pendant la montaison, les pêcheurs s'installaient au bord de l'eau dans des cabanes, avec juste un châlit et un poêle. Et ils pêchaient des tonnes de poissons à Peyrehorade, tendaient leur filet sur toute la largeur du fleuve, ce qui est aujourd'hui strictement interdit. Non, le problème, ce sont les pollutions, et les barrages qui se sont multipliés. »

Elle se tait, regarde. « Je viens souvent faire une pause ici, y compris le matin. C'est un lieu hors du temps, avec une vraie paix. » Sur l'autre rive, le quartier Horgave affiche tous les signes extérieurs de pluriactivité : une belle ferme à croisillons de bois, avec un bateau amarré à son pied et un tracteur rouge. « Ici, explique Pauline, les gens sont agriculteurs, éleveurs de Blonde d'Aquitaine, mais aussi pêcheurs. Ils vont facilement abandonner leurs champs pendant deux heures pour poser ou lever leurs filets avec la marée. C'est à eux que nous achetons notre saumon de l'Adour. Ce saumon sauvage, c'est toute notre histoire, même s'il ne représente plus que 5% de notre production. » Il grandit un à deux ans en eau douce, où il mémorise l'odeur de sa rivière natale, puis, à la faveur d'une crue de printemps, il la dévale jusqu'à l'océan et s'en va passer deux à trois ans dans la mer du Labrador, en plein Atlantique

Nord. Jusqu'à ce que son instinct le pousse à revenir aux frayères de son enfance pour se reproduire. Les anguilles, c'est l'inverse, elles vivent en rivière et c'est pour se reproduire qu'elles filent vers la mer des Sargasses. Autrefois, les vieux se souviennent que l'eau bougeait ces jours-là tant elles grouillaient, car elles partent toutes en même temps. C'est vraiment extraordinaire, si l'on y songe, que l'Adour et les Gaves accueillent ces deux migrateurs d'exception. »

Hervé Léglise, pêcheur / jardinier / producteur de kiwis à Port-de-Lanne

Pauline voulait que je rencontre Hervé Léglise. « Partir avec lui pour le coup de filet du matin, quand le soleil et la brume se lèvent, c'est être au cœur de la nature. Pas juste à la contempler, mais à la vivre. Avec un rapport au son très différent de celui que l'on a sur la rive. Hervé, qui a vraiment ça en lui, apprend à vivre le quotidien autrement. Il nous invite à profiter de ces moments forts qui sont là, à portée de main, sans qu'on ait besoin d'aller les chercher au bout du monde. » Mais la pêche à la pibale n'a pas encore débuté, et le bateau d'Hervé est encore posé sur des cales derrière la maison de ses parents. Il m'a donné rendez-vous à 8h30 dans leur cuisine. « Tenez, goûtez-moi ça ! C'est moi qui l'ai fait : c'est du pâté de chevreuil. » Et, pour couper court à toute protestation, il me sert une rasade de rosé, coupé à l'eau eu égard à l'heure matinale. René et Dédée, ses parents, racontent qu'ils sont nés chacun à un bout de la route des Berges, à Sainte-Marie-de-Gosse. Au plus près de l'eau. Elle au quartier Horgave, dans la belle maison que nous admirions avec Pauline. Lui, près du pont, où ses grands-parents tenaient un bistrot. Les gabarriers, quand ils devaient attendre la marée pour voguer jusqu'à Bayonne, s'amarraient aux piles du pont et allaient manger la soupe Chez Victorin. Des vies réglées par l'horloge des marées, par la nature. « C'est ça que je veux retrouver », dit Hervé. Ce qui ne doit pas toujours être simple tant ces pluriactifs jonglent avec des métiers différents. Dédée, par exemple, était aide-soignante, mais elle avait son propre bateau et pêchait. René, qui était coiffeur, emmenait le petit avec lui et lui a appris le métier. À 16 ans, Hervé avait sa licence pro. Aujourd'hui, il pêche, cultive des kiwis et entretient des jardins. « Emmener les gens sur le bateau, et casser la croûte comme on fait là, c'est mon plaisir, sourit-il. J'aime avoir de la compagnie. »

La pêcherie d'Hervé, c'est le lot 23, entre le Bec-du-Gave et le pont d'Urt. Après la pibale, qu'il pêche en hiver au tamis, avec des quotas très stricts, viendront la lamproie et l'aloise au printemps. Le saumon, ce sera de mai à juillet. La Maison Barthouil lui achète les plus grosses pièces : de 4 à 5 kilos minimum. Quand



Photos © Julie Daurel



Photos © Julie Daurel

on lui demande s'il a vu la rivière changer, il répond que oui. Que les portes à flots qui ont permis d'assécher les Barthes ont nui à toutes sortes de poissons qui se reproduisaient dans leurs fossés, dont les anguilles. Il déplore les pollutions multiples : le bassin de Lacq, mais aussi certains rejets du monde agricole et les stations d'épuration des villes et villages. Bien sûr, les pêcheurs prélèvent leur part de poisson, mais ils ne sont plus que 15 à pêcher encore au filet comme lui. « Alors que mon père, quand il était secrétaire de la Fédération, éditait 800 cartes de pêche du pont d'Urt à Tercis ! »

Hervé Légglise : 06 15 61 66 21

Restaurant La Ferme d'Orthe, à Orthevielle

La salle est pleine : ouvriers, touristes et chefs d'entreprise du coin mélangés. « On adore venir ici, disent Guillemette et Pauline en chœur, parce que Mylène et Michel (Labastie) y servent le midi pour 14 € une cuisine familiale, qui va bien à tout le monde. Et une cuisine plus raffinée le soir. » Mylène montre quelques vieilles photos de son arrière-grand-père Robert, qui était pêcheur et déjà fournisseur officiel de la Maison Barthouil dans les années 1950 ! On le voit, lui et ses copains, occupés à remonter un filet déployé sur les Gaves. « Au départ, raconte Mylène, lui et sa femme Angèle avaient transformé cette ferme en bar-dancing. On allait y boire un coup, écouter l'accordéon. Quand leur fille Henriette a pris la suite, elle s'est mise à cuisiner les poissons de son père, le saumon, l'alose, les pibales. Moi, je ne me voyais nulle part ailleurs. Je suppliais papy et mamie de ne pas vendre les murs, mais j'avais 22, 23 ans : ils ne me prenaient pas trop au sérieux. Heureusement, cinq ans plus tard, avec Michel, on a pu leur racheter l'affaire. « Tu vas me faire vivre dix ans de plus », m'a dit papy ce jour-là ! ». Depuis, ils n'ont jamais regretté. « On ne peut pas mettre le saumon de l'Adour (trop cher) à la carte, mais on en mange de temps en temps en famille et on boit un verre à la santé de Robert ! » Les samedis et les dimanches midi de novembre, on conseille aussi le menu Palombe. Le salmis est toujours fait selon la recette d'Angèle et Henriette. Et Michel flambe au capucin les oiseaux qu'il cuit dans la cheminée !

Restaurant La Ferme d'Orthe
9, rue de la Fontaine, 40300 Orthevielle,
tél. : 05.58.73.01.03, www.lafermedorthe.fr.



Page de gauche : Hervé Légglise, sa chienne Maddy et son embarcadère sur l'Adour ; Le Bec du Gave et Sainte-Marie-de-Gosse, quartier Horgave ; Port-de-Lanne, René et Hervé Légglise dans la cuisine de René ; Port-de-Lanne, le port sur l'Adour
Page de droite : Orthevielle, La Ferme d'Orthe, Mylène Labastie et Pauline Barthouil ; La Ferme d'Orthe, vieux tonneau ; La tarte aux figes du chef Michel Labastie ; Pêche au saumon avec Robert, arrière-grand-père de Mylène Labastie

Dans les barthes

« Françoise, notre mère, était mosaïste. Mais elle ne voulait pas faire les choses à moitié et elle a tout arrêté pour se consacrer à ses quatre enfants, m'explique Pauline. Elle nous apprenait beaucoup à regarder : les lumières, les feuilles, les couleurs. Évidemment, quand tu es enfant, ça te barbe ! Évidemment, quand tu as des enfants à ton tour, tu fais la même chose ! Le dimanche, quand les miens tombent du lit, on part en famille marcher ou faire du vélo dans les barthes du côté de Siest ou d'Orist. Avant la confluence avec les Gaves, l'Adour y semble plus sauvage : on bascule dans un autre monde, entre ciel et eau. »

Circuit du Rando-guide n°5 (Pays d'Orthe de Pouillon), édité par le département et disponible à l'office de tourisme : www.tourisme-orthe-arrigans.fr.

Claude Labarthe, sabotier à Saint-Étienne-d'Orthe, et les secrets du fumeur

Sabotier de père en fils, depuis 1772, soit sept générations, ça vous pose un homme ! Mais ce qui est très impressionnant aussi, c'est le fonctionnement circulaire qui existe depuis plus de 70 ans entre l'atelier Labarthe et la Maison Barthouil. Bref retour en arrière : Joseph Barthouil, l'arrière-grand-père de Pauline et Guillemette est boucher à Peyrehorade. Son fils Gaston poursuit dans la charcuterie, le foie gras et le confit. Quand Robert de Lalagade (le fondateur de la Maison du Caviar) lui suggère de fumer, comme en Norvège ou au Danemark, les saumons qui abondent dans les Gaves, Gaston tente le coup. Dans les années 1950, il envoie Kiki Labarthe, son chef de fabrication, apprendre le métier sur l'île danoise de Bornholm. Kiki, qui est du genre dégourdi, revient un mois plus tard avec une moisson de savoir-faire et les plans des fumoirs, qui seront fabriqués par un artisan de Peyrehorade.

Siest, l'Adour en automne ; Siest, détail plantes aquatiques dans l'Adour ; Siest, dans les barthes ; Saint-Étienne-d'Orthe, Claude Labarthe Sabotier ; Atelier de Claude Labarthe, sabots et paroir ; Fabrication des sabots.
Page de droite : Gamarde-les-bains, Danielle Justes dans son bureau



Depuis, la maison résistant aux sirènes de l'industrialisation, rien ou presque n'a changé. Le saumon, qui peut peser jusqu'à 10 kilos, arrive frais et entier, à peine éviscéré. On lui coupe la tête et la queue, on l'écaille, on le scarifie, on le filete et on le sale au sel de Salies pendant 15 à 35 heures. Car plus il rendra d'eau et plus les saveurs seront concentrées. Chaque filet est ensuite « empalé » à la verticale, déployé sur des aiguilles glissées entre sa chair et sa peau pour le séchage, puis le fumage qui se fait à l'ancienne, c'est à dire à froid (24°C maximum) pendant vingt heures et à tout petit feu (les copeaux doivent se consumer lentement, sans brûler). Les Danois procédaient ainsi et avaient un petit secret : ils utilisaient du bois d'aulne, qui donne une fumée ronde, fruitée, délicate. Coup de bol : de l'aulne, on en trouve partout dans les barthes de l'Adour, et c'est la matière première des sabotiers. Kiki n'a eu qu'à aller se servir chez son cousin Francis, le père de Claude.

Du temps de Francis, la production de sabots, plus importante, était raccord avec les besoins des Barthouil. Aujourd'hui, Claude fait sécher des quartiers de bois, juste pour en faire des copeaux. C'est un peu bizarre un sabotier qui fabrique des copeaux, mais enfin cela reste un savoir-faire. En le regardant creuser ses sabots sur ses belles vieilles machines, les modeler au paroir, on mesure combien ce bois s'oxyde vite et devient jaune d'or au contact de l'air. Or, cette couleur, il va la transférer au saumon. C'est même l'un des marqueurs qu'observent Guillemette, Pauline et leurs employés pour savoir si le saumon est fumé. Avec la brillance, la texture au toucher. « On doit utiliser nos cinq sens, dit Pauline, pour savoir si on arrête ou si on poursuit le fumage. C'est très empirique, et cela rend impossible tout programme de production. Tant que le poisson n'est pas prêt, on fait autre chose et on attend ! » C'est la clef pour avoir cette texture fondante, mais pas humide. Du poisson à l'emballage, il faut une semaine. « Et on procède ainsi avec tous nos saumons, dit Pauline. Les saumons sauvages représentent un tiers de notre production ; celui de l'Adour, une vraie rareté, 5 % à peine. Nos saumons d'élevage viennent d'une petite pisciculture de qualité, au nord de la Norvège et d'une pisciculture bio en Écosse. On fume environ 100 tonnes de saumon par an.

*Le Sabot des Landes, (Claude Labarthe)
162, route de Castéra, 40300 Saint-Étienne-d'Orthe,
tél. : 05.58.89.16.81 et 06.88.36.85.48*

Danielle Justes, artiste, Gamarde-les-Bains

J'avais vu les œuvres de Danielle Justes à Dax, au pied des Thermes Jean Nouvel, sur le parvis de la cathédrale ou dans le parc du Sarrat², sans toujours savoir qu'elle en était l'auteur. Quand je le lui dis, elle s'en amuse : « je ne me montre pas ! Je ne suis pas un homme : je n'ai pas besoin d'ériger un phallus sur la place du village. J'écris plutôt sur la peau des villes. Je crée des œuvres *in situ*, pour les lieux remarquables, les paysages extraordinaires dans lesquels j'interviens le plus souvent. Et pour les usagers, les spectateurs qui vont s'en emparer. » Depuis 1980, quand elle revient s'installer à Gamarde-les-Bains à la fin de ses études aux Beaux-Arts de Paris, Danielle s'est lentement, mais sûrement, imposée comme l'une des rares femmes artistes à travailler dans l'espace public en France. Elle travaille par osmose, absorbant le génie du lieu, son histoire, sa géographie, pour s'y insérer avec fluidité. Une œuvre est en cours pour la famille Barthouil. « J'ai déjà commencé à collecter des données sur la pêche dans la vallée des Gaves et de l'Adour depuis les débuts de l'humanité, ou presque ! » Quand ses recherches auront effacé toute zone d'ombre, l'œuvre pourra fleurir sur un thème et un lieu donnés.



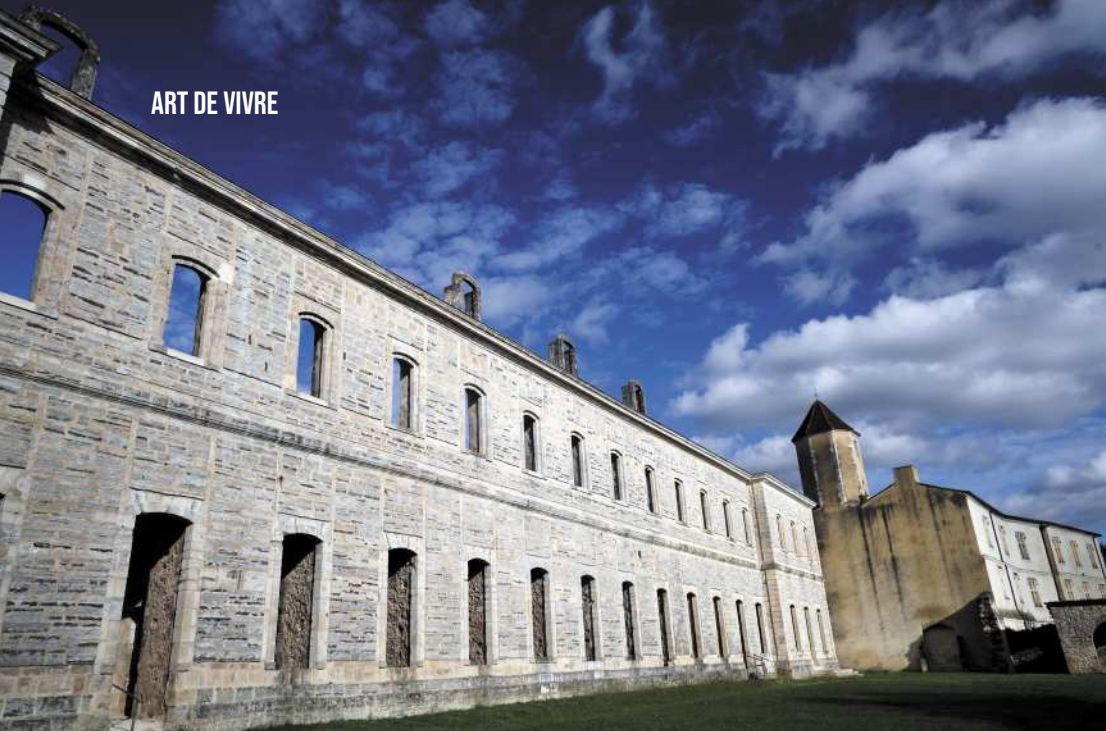
D'ordinaire, Danielle réalise une esquisse très poussée du projet, assez poussée pour qu'on puisse le chiffrer, pour elle et les graphistes, architectes ou paysagistes qui viennent l'épauler. Lumineux, bourré de livres, son atelier tout en bois et en longueur est installé dans les dépendances de l'ancienne ferme familiale. Sans relâche, elle creuse, convoque des spécialistes, fait adapter les machines à son geste, à son idée. Elle veut faire vibrer ces espaces partagés, ces matériaux « écrasants » que sont le marbre ou le granit, qu'elle ponce, taille, fragmente, texture pour qu'ils accrochent lumière et légèreté. Avec pareil souci du détail, les Barthouil peuvent s'attendre à tout !

www.danielle-justes.com.

2. Il faut aller voir à Dax *Le Soleil noir de la Mélancolie*, au pied des Thermes Jean Nouvel, le tryptique Argent (Mercure), Santé (Esculape) et Force (le sanglier) sur le parvis de la cathédrale et enfin *Anrages*, au parc botanique du Sarrat.



Photos © Julie Dauzet



Photos © Julie Daurel

Abbaye de Sorde

« Il faut comprendre que, dans notre famille, tout finit ou commence par un apéro, concluent les deux sœurs ! Alors, tous les prétextes sont bons. L'été, en fin d'après-midi, on remonte la rivière sur le couralin de notre père jusqu'à Sorde-L'Abbaye. » Pauline aime l'échelle à poissons où l'on voit les saumons franchir le barrage. Guillemette évoque la terrasse au pied de cette abbaye en ruines. Magique aussi le cryptoportique et ses granges batelières, où les moines réceptionnaient les marchandises qui arrivaient par bateau. « À côté, il y a une île avec des galets, où l'on s'installe avec notre pique-nique. L'eau n'est pas profonde, on peut nager, se laisser porter par le courant », raconte Pauline. « Et on mange nos produits, comme on les aime, ajoute Guillemette, c'est-à-dire bruts, sans apprêt ! Avant de rentrer au soleil couchant, pendant que notre mère supplie invariablement notre père de rentrer à la rame pour ne pas entendre le bruit du moteur. »

*Abbaye de Sorde,
232, place de l'Église, 40300 Sorde-L'Abbaye,
tél. : 05.58.73.09.62 et www.abbaye-sorde.fr.*



© Communauté de Communes du Pays d'Orthe et Arrigans



© Julie Daurel

*Photos : Sorde-l'Abbaye, l'abbaye Saint-Jean ;
Cryptoportique de l'abbaye Saint-Jean ;
Le canal d'amenée de la centrale électrique*