Les secrets de Maison Barthouil pour régaler les gourmets

Anne Bodescot

La PME familiale landaise, célèbre pour ses foies gras et ses saumons fumés, cultive le bon sens et la quête des saveurs, sous la houlette de deux sœurs.

Depuis deux ans, Maison Barthouil, bien connue des gourmets depuis trois générations pour son foie gras et ses saumons fumés, travaille avec Alain Canet, un spécialiste de l'agroforesterie, pour planter les bonnes essences d'arbres fruitiers, sur les terres où sont élevés « ses » canards. Ces derniers pourront ainsi se mettre à l'ombre pendant les canicules que leur réserve le changement climatique. Pommes et cerises compléteront leur alimentation, ce qui servira la qualité des produits, la religion de la maison.

Cette PME landaise (8 millions d'euros de chiffre d'affaires) achète tous les précieux volatils, qui ont grandi selon son propre cahier des charges, à cinq éleveurs qui s'impliquent dans cette opération arboricole. L'un d'eux vient de planter 400 arbres sur ses terres, un investissement d'environ 20 000 euros, financé pour moitié par Maison Barthouil. « *C'est un projet motivant pour nous et important pour les éleveurs. Éprouvés par cinq années de crise aviaire, nous avons tous besoin de perspectives d'avenir valorisantes* », relève Pauline Barthouil, la directrice commerciale de cette entreprise de 35 salariés.

De nombreux exploitants arrivent à l'âge d'un repos bien mérité et la relève est difficile. « *Nous avons mis trois ans à trouver un remplaçant pour l'un de nos éleveurs. Un candidat nous a appelées, il voulait travailler avec nous pour changer la façon d'exercer son métier, cela tombait à pic* », sourit-elle.

Pauline et sa sœur Guillemette, directrice générale, entendent donc progresser, innover, chercher. Bien qu'elles soient déjà très exigeantes (« leurs » canards doivent passer toute leur vie, de 30 % plus longue que la normale, sur l'exploitation, et non transiter dans plusieurs élevages, comme c'est souvent le cas dans l'industrie du foie gras), elles se sont prises d'intérêt pour une autre race de volatile, plus rustique et peut-être plus savoureuse. Elles ont développé une nouvelle offre de conserves de canard maturé une semaine sur carcasse, pour affiner le goût.

Elles ont déjà diversifié depuis quatre ans leur offre de poisson fumé, grâce à du thon sauvage pêché à Saint-Jean-de-Luz. Une espèce abondante dans la région qui n'est pas menacée par la surpêche. Elles ont aussi déniché un approvisionnement local, dans les Pyrénées, pour les truites. Depuis que leur grand-père s'est aventuré, dans les années 1930, jusqu'au Danemark pour apprendre à fumer les saumons, le poisson est un point fort de la PME, qui a noué de longue date des liens avec des pêcheurs norvégiens pour se procurer les saumons sauvages qui ont fait sa réputation.

Mais, plus local, un élevage qualitatif en Normandie fournit désormais deux tonnes du précieux poisson. Autrefois, les saumons étaient pêchés juste à côté, dans l'Adour, comme au temps où ils étaient servis à la cour des rois de France. Ils ne remontent plus le cours d'eau en nombre suffisant désormais, mais les produits de la mer comptent pour la moitié du chiffre d'affaires de la maison, à égalité avec le canard. Cette diversification a été appréciable pendant la crise aviaire.

« Rester des artisans »

« *Nous évoluons pour garder notre niveau d'excellence. Mais c'est mon père qui a fait les choix difficiles. Il a eu le courage de décider de conserver son modèle, l'artisanat, quand tous les autres dans les années 1980, s'industrialisaient. Pour nous, aujourd'hui, c'est plus simple* », rappelle Pauline Barthouil. Ici, le découpage se fait donc toujours au couteau, et non à la machine. Les conserves sont concoctées en petite quantité, pour préserver les saveurs. Rien n'est perdu, car la matière première est onéreuse. Même les carcasses servent à faire le bouillon. « *Ne pas gâcher est dans l'air du temps, mais c'est aussi du bon sens* », résume cette ingénieur agronome de 42 ans, qui pensait pourtant faire sa vie à l'étranger.

À la fin de ses études, c'est en Bolivie qu'elle travaille à sortir de la culture intensive du café, pour développer un commerce équitable. Ensuite, au Brésil, elle a travaillé deux ans à la gestion de financements français pour des projets scientifiques. « *Mais la bureaucratie était pesante. J'avais envie d'agir concrètement pour mes valeurs. Je me suis dit que je pouvais le faire aussi là où j'avais mes racines* », raconte-t-elle.

À 27 ans, en 2010, elle prend en charge la partie commerciale de l'entreprise familiale, travaille avec les clients (épiceries fines, cavistes...). Puis, elle s'occupe de développer les boutiques de la maison, qui en compte aujourd'hui quatre, dont deux à Paris.

Pour préparer sa retraite, son père a déjà recruté un directeur général extérieur. Mais quand il passe la main, en 2015, la deuxième fille de la fratrie, Guillemette, décide elle aussi de revenir au bercail. Après sa licence à l'université des sciences gastronomiques, en Italie, et un master en géographie de l'alimentation, elle est partie au Danemark, travailler au laboratoire de recherche du Noma, qui fut à deux reprises classé « meilleur restaurant du monde ». « *On y apprend à définir ses contraintes pour mieux innover, cela me sert aujourd'hui* », explique-t-elle.

En 2016, les deux sœurs ont investi 2,5 millions d'euros pour refaire la conserverie, y apporter de la lumière naturelle, une meilleure ergonomie des postes de travail... Mais le fumoir, qui date des années 1950 et qui se règle manuellement selon la météo, ne changera pas. C'est la signature de la maison. ■

Pauline (à gauche) et Guillemette Barthouil.