



COMMUNIQUÉ | SEPTEMBRE 2015

# LES INSTANTS GOURMETS

## Nouveautés Automne-Hiver 2015-2016

Entre accords inattendus, équilibres des saveurs et recherche du bon sans concession, la maison Barthouil, réinterprète ses classiques et dévoile ses créations automne-hiver : un foie gras d'automne à la châtaigne et à l'abricot, un tarama au courail d'oursin, un tarama aux 3 algues bio, des cœurs de saumon fumé et un salmis de cuisses de canard confites.

Si vous connaissez cet artisan de l'excellence, vous connaissez son exigence et vous savez que dans cette maison, il n'y a pas de place pour « l'alibi » : ainsi lorsqu'un produit est associé à une production Barthouil, il n'est pas là pour faire de la figuration. Il a été choisi parce que l'accord, le mariage est, parfois surprenant mais toujours pertinent. Ainsi, lorsque l'on évoque l'abricot, la châtaigne, le corail d'oursin, ou encore les algues... leur présence respective n'est jamais anecdotique... À découvrir tout de suite dans ces pages.

### 1 INSTANT FOIE GRAS

#### Foie Gras de Canard Entier d'Automne Châtaignes et Abricots.

Si comme nous, vous aimez le goût puissant et la texture ferme et suave du foie gras de canard entier de chez Barthouil, vous allez adorer cette composition automnale.

Il s'agit en effet, d'un mariage fort judicieux d'un foie gras de canard entier avec une compotée d'abricots et de châtaignes ... Nous sommes d'accord, il s'agit bien d'une compotée ... et non d'une confiture, d'un coulis ou d'une bouillie ... Fermez les yeux... Imaginez ... ces sensations successives en parfaite harmonie : le foie gras... la douceur de la châtaigne puis l'acidité de l'abricot cuit...

...pour découvrir la touche finale profonde, subtile et légèrement relevée du poivre blanc.

... Et vos papilles vont adorer jouer avec de tendres morceaux de châtaignes.

#### LES CONSEILS DE LA MAISON

*Sortir le foie gras du réfrigérateur 5 à 10 minutes avant de servir.*

*Déguster avec un bon pain de campagne ou des toasts au levain.*

*Présentation : barquette de 200 g pour un démoulage facile et un tranchage aisé.*

**Prix : à partir de 25 €**



En vente dans les boutiques Barthouil (Peyrehorade - Paris) et sur [www.barthouil.fr](http://www.barthouil.fr)



## 2 INSTANT TARAMA

### Tarama au Corail d'Oursin

Si le goût de ce tout nouveau tarama se montre puissant, très marin et iodé à souhait, c'est parce que la maison Barthouil fait généreusement entrer dans sa composition 13% de corail d'oursin et plus de 50% d'œufs de cabillaud sauvage... Ainsi, dès la mise en bouche, la saveur de tarama s'impose... pour bientôt laisser la place, au côté noisette et iodé, du corail d'oursin. Une véritable odyssée gustative pour tous les amoureux de la mer. *Sans colorant ni conservateur.*



#### LES CONSEILS DE LA MAISON

*À déguster sur des blinis, toasts, crackers, pains suédois, gressini, à l'apéritif ou pour agrémenter une assiette nordique.*

*Présentation : verrine 100 g*

**Prix : à partir de 5,80 €**

### Tarama aux 3 Algues Bio

Un tarama version bio, ça veut dire quoi ? Tout simplement que 70% des produits entrant dans la composition du tarama doivent être bio... Ainsi, tout naturellement, le Tarama aux 3 Algues Bio de la maison Barthouil réunit-il 30% d'œufs de cabillaud sauvage... et 70% d'ingrédients bio. Les algues -nori, dulce et laitue de mer- sont ramassées en Bretagne dans une eau de mer à la qualité contrôlée, puis séchées à basse température afin qu'elles conservent leurs arômes... Une belle nouveauté qui stimule les papilles dans une approche

plus crémeuse et plus onctueuse que le tarama « classique ». *Sans colorant ni conservateur.*

#### LES CONSEILS DE LA MAISON

*À déguster sur des blinis, toasts, crackers, pains suédois, gressini, à l'apéritif ou pour agrémenter une assiette nordique.*

*Présentation : verrine 100 g*

**Prix : à partir de 3,90 €**



En vente dans les boutiques Barthouil (Peyrehorade - Paris) et sur [www.barthouil.fr](http://www.barthouil.fr)

# 3 INSTANT SAUMON

## Cœurs de filet de saumon fumé entiers

Les Japonais, experts en poisson, l'affirment : « la découpe vient en premier »... La maison Barthouil l'a bien compris qui propose une nouvelle approche de ses fameux saumons fumés.

Si le process de fumaison demeure inchangé : filets entiers de saumon fumés en suspension, à froid (20 à 24°C) pendant environ 20 heures, affinage à plat à 2° pendant 48 heures etc. ... la finition est tout à fait différente : au lieu du traditionnel parage, il va ici s'agir de ne conserver que le cœur du filet : la partie la plus épaisse, la plus charnue... mais la moins grasse du poisson... la plus noble et la plus goûteuse. Ensuite, plutôt que de lever des tranches dans le sens du filet, ce sont des tronçons - idéalement de 0,5 à 1 cm d'épaisseur - que l'on pourra découper selon ses désirs de dégustation : saumon fumé en lui-même ou alors accompagné de pommes de terres chaudes, d'une boule de riz gluant... Quand vient l'heure de la dégustation, la texture, la mâche, la longueur en bouche sont incomparables.

## La maison Barthouil propose deux variations pour deux expériences gustatives : la première Nature, l'autre au poivre blanc de Penja.

### 1- NATURE

Tout le goût puissant, riche et délicat du cœur de saumon fumé.

Vendu en boutique à la découpe et en pièce de 550 g  
Et sur le site internet : 300 g

**Prix : à partir de 94,5 € le kg**

### 2- AU POIVRE DE PENJA

Concassé sur le dessus du poisson, le poivre de Penja apporte sa touche légèrement piquante, amène de la longueur en bouche et relance le goût du saumon fumé.

Vendu uniquement en boutique à la découpe et en pièce de 550 g

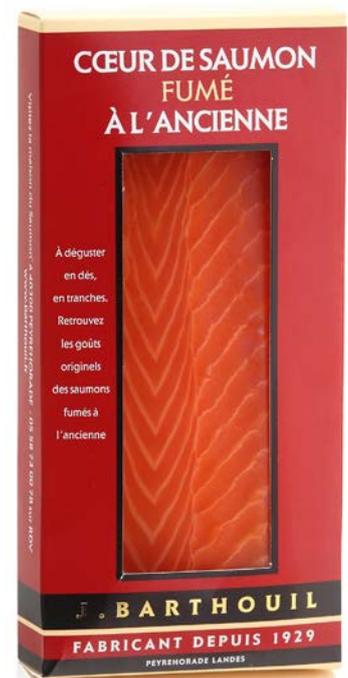
**Prix : à partir de 94,5 € le kg**

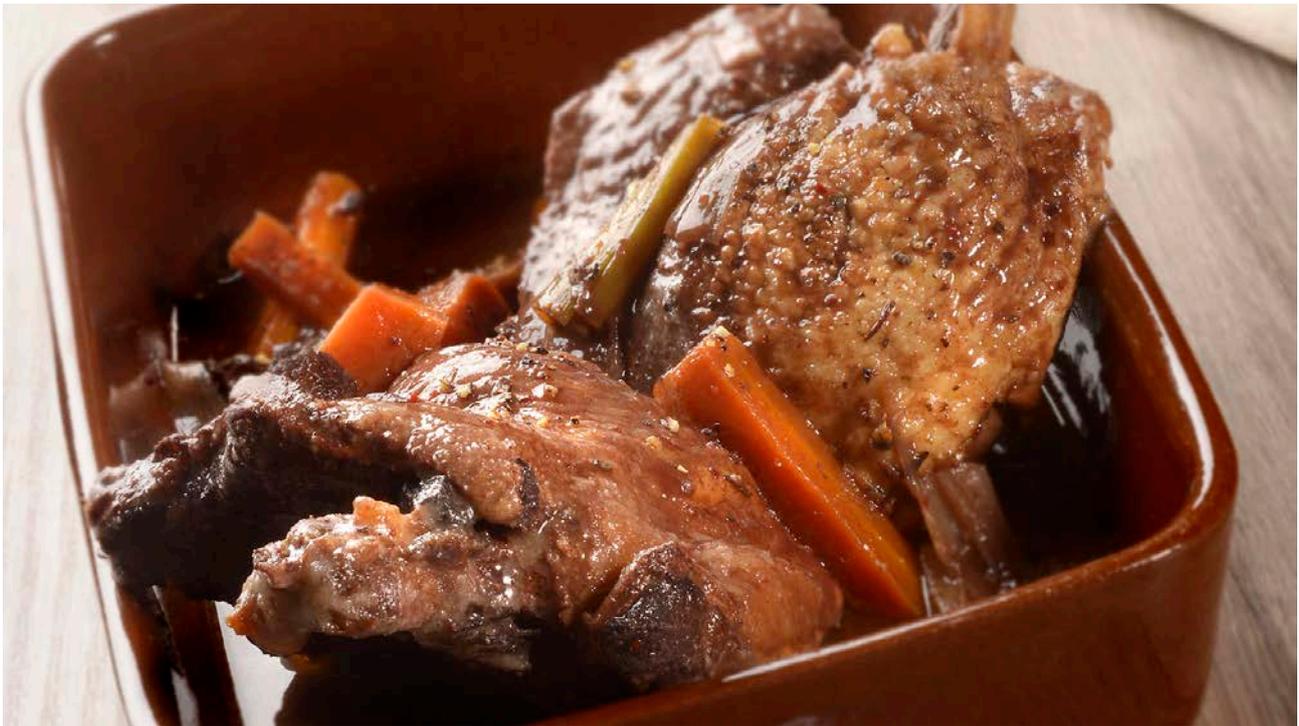
## LES CONSEILS DE LA MAISON

Sur une recommandation de Michel Labastie, Maître-Restaurateur de la Ferme d'Orthe, 40300 Orthevielle

- *Coupez votre saumon en tranches épaisses : pour une autre texture et un ressenti en bouche différent.*
- *Déposez à côté une quenelle de crème fouettée à la ciboulette, parsemée de perles de Caviar d'Aquitaine.*
- *Accompagnez de gaufres au sésame, crackers, gressini pour apporter du craquant à votre assiette.*

*Et si vous le testiez aussi en sushis et sashimis ?*





## 4 INSTANT CONFIT

### Salmis de cuisses de canard confites

Qui dit 'salmis' dit 'ragoût' de viande sautée ou rôtie... ragoût, comme 'ragoûter' en ancien français, c'est-à-dire 'raviver le goût'. Cette nouveauté, Barthouil l'a voulue haut-de-gamme, avec un salmis cuisiné au vin rouge, au porto et aux légumes frais (sans ajout ni d'eau, ni de bouillon !)  
Présents à hauteur de 50% chacun, le vin rouge et le porto sont réduits avec des carottes et des poireaux frais... puis une touche de chocolat noir amer à 70% est ajoutée pour lier mais aussi harmoniser le goût et contrebalancer le côté sucré du vin et du porto.  
Les cuisses de canard sont confites séparément puis passées au four afin de les caraméliser,

réduire le gras et donner une belle et appétissante couleur dorée...

Ensuite seulement, elles regagnent leur bocal et le salmis pour une cuisson à haute température pendant 1h30. Une merveille du genre pour une véritable «indulgence gourmande.»

#### LES CONSEILS DE LA MAISON

À déguster avec une purée, un écrasé de pomme de terre ou des tagliatelle

Présentation: bocal pour 2 personnes  
(2 cuisses par bocal)

**Prix : à partir de 25,50 €**



## LE PICAILLON... LE CANARD DE LA MAISON

Foie gras, confits, rillettes, magrets... à l'origine de toutes les préparations à base de canard de la maison Barthouil, se trouve un seul et unique volatile : le CANARD PICAILLON ! Élevé en plein air, nourri aux grains de maïs entiers sans OGM, bichonné par 6 éleveurs qui sont aussi gaveurs, ce sacré canard à la croissance lente, présente des qualités gustatives d'exception... Pour toutes ces bonnes raisons, la maison Barthouil l'a choisi et pour toutes ces bonnes raisons également, de nombreux chefs du Sud-Ouest et parisiens servent à une clientèle exigeante, le canard Picaillon de chez Barthouil.  
**N'hésitez pas à nous contacter pour demander ou re-demander le communiqué consacré à cette drôle de bête...**

En vente dans les boutiques Barthouil (Peyrehorade - Paris) et sur [www.barthouil.fr](http://www.barthouil.fr)

# OÙ TROUVER LES PRODUITS BARTHOUIL ?



1

## PARIS

41 rue Charlot  
75003 Paris  
01 42 78 32 88

2

## BOUTIQUE EN LIGNE

[www.barthouil.fr](http://www.barthouil.fr)



3

## PEYREHORADE

Route de Hastings  
40 300 Peyrehorade  
05 78 73 00 78



5