

Depuis 1929, maison Barthouil cultive la culture du goût, de l'épure, de la qualité. **Terrine de Foie Gras Grillé** d'Alain Dutournier, **Saumon Biologique Ecossais Gravlox** mariné à l'aneth et **Thon de Saint-Jean-de-Luz Fumé**... Une philosophie dont les trois nouveautés proposées pour les fêtes de fin d'année sont de parfaites expressions.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE, SEPT. 2019



Terrine de Foie Gras Grillé d'Alain Dutournier

La maison Barthouil souhaitait étoffer son offre d'une recette de foie gras qui reste très traditionnelle mais originale. C'est à la table et dans les carnets d'Alain Dutournier, formidable chef du Carré des Feuillants à Paris, gascon et ami de longue date de la maison Barthouil, que le choix s'est fait.

« J'ai grandi dans un village tout proche de celui de la famille Barthouil, dans une auberge où ma mère et ma grand-mère faisaient la cuisine. Les jours de marché, il était courant que des maquignons viennent à l'auberge avec un foie gras de canard, qu'ils demandaient à faire griller. Il suffisait d'un peu de patience, d'attendre que les braises espacées du foyer deviennent blanches, pour faire griller d'épaisses tranches de foie gras. Comme c'était généreux et qu'il en restait toujours, on les empilait dans une terrine, que l'on dégustait le lendemain. Un pur bonheur ! »

Alain Dutournier, Chef du Carré des Feuillants.

« Pour réaliser cette terrine, nous avons sélectionné les plus belles qualités de foie. Seul notre mode de cuisson - sans ajout d'ingrédients - permet à notre foie gras de développer des arômes de fruits secs, de noisettes grillées et des notes fumées. »

Laurent Hagneré, Directeur général de la Maison Barthouil.

Faut-il rappeler que le foie gras est le produit fétiche et historique de la maison Barthouil... Un produit unique dont la texture et le goût sont caractéristiques, résultat d'un cahier des charges maison très exigeant, avec pour maîtres mots : « proximité et qualité ». Ainsi la maison Barthouil ne travaille-t-elle qu'avec des éleveurs-cultivateurs-gaveurs installés à 40 km maximum de Peyrehorade, élevant chacun en moyenne 400 canards par cycle (au lieu des 2.000 pour les élevages intensifs). Quant à l'alimentation, elle est constituée à 50 % de maïs grain du Sud-Ouest sans OGM, produit sur l'exploitation, complété par de l'orge, des oligo-éléments et du soja garanti sans OGM (plus ou moins 0,9%). Les canards bénéficient d'autre part de parcours enherbés. Enfin, de leur arrivée dans la ferme, à l'âge d'un jour, à leur départ pour l'abattoir, pas de transport pour les canards : l'élevage et le gavage se font sur les mêmes lieux et par la même personne, pour éviter le stress.



TERRINE DE FOIE GRAS GRILLÉ BARTHOUIL

350 gr, dans sa terrine
de porcelaine blanche
5 à 6 personnes
75 €

En vente dans les boutiques
Barthouil et sur www.barthouil.fr

Verdict du chef

« Une réussite ! Le goût, la texture, tout cela est élégant... Salé et poivré comme il faut pour mettre en valeur le fruité du foie gras... Une terrine délicieusement régressive pour moi. Un magnifique moment en perspective pour ceux qui la découvriront. »

Saumon Gravlax bio d'Écosse

La Maison Barthouil a repensé sa recette de gravlax pour aller au plus près du goût du poisson.



©DAVID.NAKACHE

SAUMON GRAVLAX BIO D'ÉCOSSE

4 tranches sous vide, 240 gr, 27 €
Environ 110 € le kilo

En vente dans les boutiques Barthouil
et sur www.barthouil.fr

« Pendant 2 ans j'ai travaillé en tant que chercheuse au Nordic Food Lab, laboratoire de recherche du Noma, fondé par René Redzepi et Claus Meyer à Copenhague. Pendant ces deux ans, j'ai entre autres fait des recherches sur les techniques de fumaison et sur le gravlax. Après quelques années dans l'entreprise familiale, le souvenir de cette expérience de vie dans les pays scandinaves m'a donné envie de retravailler notre recette qui ne satisfaisait plus mon palais devenu un peu nordique. Je souhaitais aller chercher plus de fraîcheur et mettre en avant le goût de la matière première, principe de base de la culture gastronomique nordique aujourd'hui » **Guillemette Barthouil**, responsable de production de l'entreprise.

Ce gravlax nouvelle version est réalisé avec du saumon bio d'Écosse et des ingrédients 100% bio, suivant une recette minimaliste pour faire ressortir le goût du saumon et apporter une texture fondante et une belle fraîcheur en bouche. « Un mélange de sucre bio et de sel de Salies-de-Béarn, avec une sélection de trois poivres pour la vivacité et quelques graines de coriandre pour la fraîcheur. Au dernier moment, le produit est parsemé de feuille d'aneth. » **Guillemette Barthouil**.

En apparence simple, cette recette nécessite quatre jours d'élaboration, entre marinade à sec, séchage et maturation !

Thon de Saint-Jean-de-Luz fumé

C'est un produit d'exception.

Celui que l'on trouve sur le marché est souvent originaire du Chili ou d'Argentine. La maison Barthouil se fournit quant à elle à Saint-Jean-de-Luz, à 60 km de Peyrehorade. Elle y achète des thons blancs, des thons germon, pêchés à la ligne de traîne au large du port basque, et livrés chaque jour dans ses ateliers. Un poisson qui ne souffre pas de surpêche, dont la ressource est bien gérée. Cette pêche locale est en effet réglementée, tant en termes de durée qu'en termes de quotas. Limitée à quatre mois dans l'année, elle s'est achevée fin septembre et ne ré-ouvrira qu'en juin prochain.

Au final : un poids en CO2 limité, un poisson respecté, d'une parfaite fraîcheur et de grande qualité.

Le thon est fumé au bois d'aulne, comme les saumons et selon le savoir-faire ancestral de Barthouil. Présenté en tranches épaisses et généreuses de 5 mm environ, il offre une texture charnue, à la fois fondante et ferme. Toute la saveur du thon est là, équilibré par le goût fumé, léger et fruité, si caractéristique de la maison.



©DAVID.NAKACHE

THON DE SAINT-JEAN-DE-LUZ FUMÉ

Plaquette sous vide, 100 gr, 9,50 €
Environ 95 € le kilo

En vente dans les boutiques Barthouil
et sur www.barthouil.fr

OÙ TROUVER LES PRODUITS BARTHOUIL ?



1

BOUTIQUE EN LIGNE
www.barthouil.fr



2

PARIS
41 rue Charlot
75003 Paris
01 42 78 32 88

3

PEYREHORADE
Route de Hastings
40 300 Peyrehorade
05 78 73 00 78

