

MAISON BARTHOUIL

FABRICANT - 1929



La Maison Barthouil & Le canard Kriaxera

Par amour du goût, nous explorons sans cesse les trésors de notre terroir. Depuis plusieurs années, nous travaillons à la sauvegarde d'un canard endémique du bassin de l'Adour, le Kriaxera. Cette race colorée présente sur notre territoire depuis des siècles avait presque disparu. Son goût est incomparable. Pour l'élaboration de chacune de nos recettes, nous sommes les seuls à associer une race rustique à un savoir faire centenaire et une recherche gastronomique pointue. Le foie gras traditionnel retrouve ici ses lettres de noblesse.

01 Origine de la race :

a. Historique :

Le canard Kriaxera-Cridassère correspond à l'ancienne population locale de canard de ferme commun tel qu'il était présent dans l'ensemble du Sud-ouest et plus particulièrement dans les Landes, le Pays Basque et le Béarn. Ces terres sont propices aux élevages de canards gras depuis des siècles. Traditionnellement, les animaux étaient utilisés pour la consommation familiale et la production locale de confit.

À compter de la fin du 19^{ème} siècle et plus particulièrement au cours du 20^{ème} siècle, les variétés étrangères, comme la cane de Pékin, se développent abondamment. Les canards d'origine locale sont progressivement délaissés et remplacés par les souches d'importation.



b. Géographique :

Cette race colorée est présente sur notre territoire du bassin de l'Adour depuis des siècles. Elle a presque disparu durant les épisodes de grippe aviaire de 2017 à 2022.

c. Avantage du Kriaxera :

Son goût se distingue par son unicité. Les notes musquées de sa viande s'harmonisent avec la délicatesse de sa graisse, offrant un équilibre subtil. Une complexité aromatique rare qui en fait un produit d'exception.

02 Principaux enjeux de conservation de la race :

a. Pour des raisons génétiques et de biodiversité :

Il est indispensable pour le futur de conserver des ressources génétiques diverses, tout particulièrement dans la filière avicole qui a subi une sélection très poussée avec en corollaire une diversité génétique faible. C'est un canard rustique et résistant. Son goût, la finesse de sa chair le rende unique. Nous travaillons avec le conservatoire des races d'Aquitaine pour préserver cette génétique particulière. Suite à une étude confiée à l'INRAE en 2023, elle a été officiellement reconnue par le ministère de l'agriculture comme race menacée.

b. Pour des raisons patrimoniales :

La race a en effet un caractère unique de par son identité culturelle locale et régionale. Le canard Kriaxera-Cridassère est typique d'une production à l'ancienne dans les basse-cours d'autrefois, et ils évoquent naturellement un élevage de tradition et de qualité.



c. Pour le respect du savoir-faire hérité :

Depuis plus de 5 ans, La Maison Barthouil est fortement impliquée dans la mise en place d'un collectif (depuis l'accoureur, à l'éleveur paysan, jusqu'au transformateur) pour sauvegarder cette race. Elle offre des qualités d'élevage propres à une race rustique, avec des herbages bien valorisés, et une espèce à croissance plus lente. La collaboration de ce collectif avec le conservatoire des races d'Aquitaine a permis la sauvegarde de cette race.

03 Spécificité d'élevage de la Maison Barthouil :

L'exclusivité de notre Maison est d'associer une sélection de race ancienne à notre expérience de l'élevage de qualité et notre savoir-faire de fabrication presque centenaire.

- **Projet porté avec un jeune éleveur-gaveur :** Bastien Duval qui collabore exclusivement avec notre maison.
- **Canetons Kriaxera reçus à un jour.** Tout est fait sur la ferme.
- **Durée d'élevage long et en plein air :** 15 semaines. Gavage à l'ancienne au maïs grain entier.
- **Aliment produit sur la ferme et composé de 70% de maïs,** complété par des céréales produites sur la ferme.
- Grâce à l'élevage en plein air et de grands parcours herbeux le canard picore l'herbe et les insectes pour y trouver tous les éléments nutritifs nécessaires à son développement.
- Les parcours sont en agroforesterie.
- **Rusticité de la race et difficulté d'élevage :** métier d'éleveur plus difficile et plus physique.



04 La différenciation du canard Kriaxera :



Ce canard est coloré, plus proche des canards sauvages. Il est aussi plus léger que les mulards conventionnels qui ont été sélectionnés pour la rapidité de leur croissance. Il en résulte un canard d'une grande finesse, avec une complexité de goût qui développe de subtiles notes musquées.

100 ans de savoir-faire par amour du goût

Grâce à presque un siècle de savoir-faire en tant qu'artisan, conserveur et fabricant de foie gras nous avons imaginé 4 recettes exclusives pour révéler le goût unique de ce canard d'exception. Nous nous sommes inspirées des recettes traditionnelles tant dans la découpe que dans l'assaisonnement pour exprimer pleinement la rusticité de cette race.

Pendant plus d'un an, nous avons échangé et recherché avec la Famille Roellinger pour trouver l'accord parfait entre les poivres et les épices pour chaque recette. Une recherche d'excellence et un sens du détail qui n'a pas d'égal sur le marché. Pour l'élaboration de chacune de nos recettes, nous associons une sélection de race rustique à un savoir faire centenaire, et une recherche gastronomique pointue. Afin de rendre hommage à un savoir-faire ancestral dont nous avons hérité.

Les canards Kriaxera sont élevés par Bastien Duval en Chalosse, à moins de 40 km de nos ateliers. Nous pratiquons toujours l'éviscération à froid. Ce procédé, devenu très rare aujourd'hui, est une de nos grandes spécificités. Il permet de révéler le goût et la longueur en bouche du foie gras.





Foie gras de canard Kriaxera Millésimé

L'affinage d'un foie gras millésimé participe à l'évolution des arômes comme sur un grand vin. Notre foie gras millésimé peut se bonifier pendant 5 à 10 ans. Les arômes deviendront plus ronds et complexes.

Le foie gras traditionnel de nos campagnes retrouve ici ses lettres de noblesse.

Les meilleurs foies gras sont sélectionnés, mis en conserve puis maturés pendant un an. Les notes boisées et miellées du poivre noir de Muttiarmundi sélectionné avec Mathilde Roellinger, viennent sublimer la palette aromatique de ce foie gras, musqué et long en bouche. Cet assaisonnement subtil et structurant permet à toute la complexité aromatique du foie de se déployer.



Conseil de dégustation :

Le foie gras doit être servi frais. La veille, le mettre au réfrigérateur et le sortir une vingtaine de minutes avant de le déguster. Servi avec du pain grillé, il se déguste avec un Riesling sec, un Chenin, un vin blanc de Bourgogne (Chardonnay riche avec des arômes de noix) ou bien encore avec un champagne blanc de noir.



La rareté de la race induit une production à seulement 500 unités par an.

Prix vente 59€TTC.

Disponible à partir de septembre 2026 sur réservation.



Dans nos boutiques
(Paris 3°, Paris 5°, La Rochelle, Peyrehorade)



& site web
www.barthouil.fr



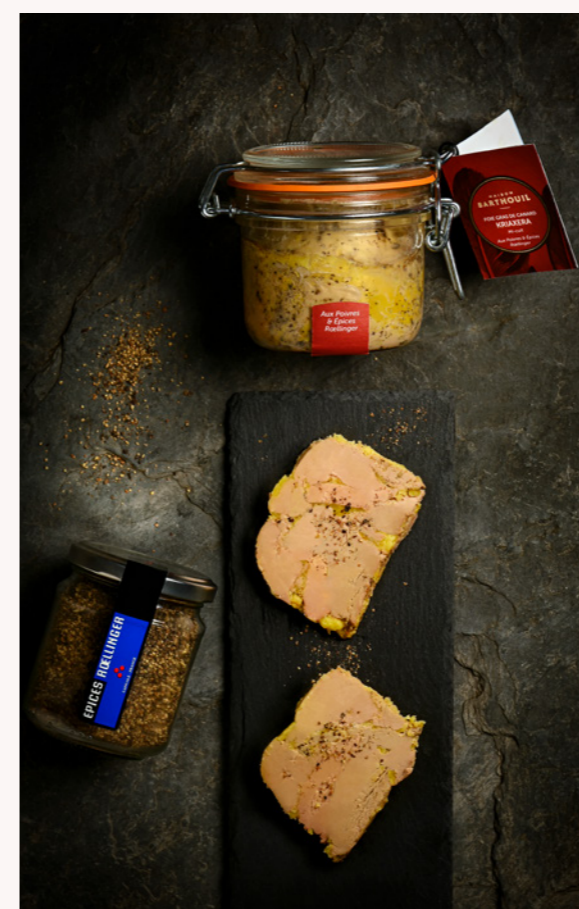
Foie gras de canard Kriaxera aux Poivres & Epices Roellinger

Un an de recherche, d'échanges et de dégustations avec Mathilde Roellinger pour trouver le mélange de poivres & épices parfait pour révéler ce foie gras mi-cuit. Ce mélange tenu secret, structure la dégustation en respectant la finesse du foie gras.



Conseil de dégustation :

Le foie gras doit être servi frais. Sortir du réfrigérateur une vingtaine de minutes avant de le déguster. Servi avec du pain grillé, il se déguste avec un vin rouge léger, un blanc du Jura ou bien encore un champagne blanc de blancs.



La rareté de la race induit une production à seulement 500 unités par an.



Prix Epicures 2026
Médailles d'or dans la catégorie Foie gras.

Prix vente 59€TTC.

Disponible à partir de septembre 2026 sur réservation.



Dans nos boutiques
(Paris 3°, Paris 5°, La Rochelle, Peyrehorade)



& site web
www.barthouil.fr



Confit à l'os mûré de canard Kriaxera

Cette race colorée présente sur notre territoire depuis des siècles avait presque disparu. Le Kriaxera nécessite un élevage long en plein air. Leur viande, mûrée sur os une semaine, est d'une saveur et délicatesse incomparable. Pour cette recette, nous nous sommes inspirées des techniques de maturation et de découpe à l'ancienne. Nous conservons la demoiselle (avec le sot-l'y-laisse) attachée à la cuisse, ce qui renforce le goût du confit.



Conseil de dégustation :

Faire réchauffer doucement la boîte fermée au bain-marie pour faire fondre la graisse. Ouvrir la boîte et sortir délicatement les cuisses. Préchauffer votre four à 180°C. Enfourner les cuisses 15 min, côté peau vers en haut afin de la faire dorer. Finir la cuisson 2 min en mode grill. Utiliser la graisse pour faire revenir vos pommes de terre.



Prix vente
25€TTC.

Disponible à partir de septembre 2026 sur réservation.



Dans nos boutiques

(Paris 3°, Paris 5°, La Rochelle, Peyrehorade)



& site web

www.barthouil.fr

Magret à l'os mûré de canard Kriaxera

Depuis ses débuts, le canard gras est un produit emblématique de la Maison Barthouil. Gaston Barthouil, fils de boucher, en a commencé la fabrication dès 1929. Aujourd'hui encore nous nous inscrivons dans cette tradition locale. Après un affinage de 7 jours sur la carcasse à température et hydrométrie contrôlée, la viande est soigneusement découpée sur table. La découpe du magret sur os est une exclusivité de la maison Barthouil. L'os permet de protéger la chair durant la cuisson et lui donne aussi du goût. Nous obtenons une viande musquée, juteuse avec un gras très délicat. Le magret devient un produit gastronomique.



Recette :

Pour une cuisson au barbecue, déposer les sarments de vigne sur les braises. Une fois que les sarments flambent, disposer les magrets, salés et poivrés (côté peau uniquement), sur une grille placée à 15 cm du foyer.

À défaut de barbecue, démarrer la cuisson des magrets dans une sauteuse, sans ajout de matière grasse, à feu doux, pendant 15 min, côté peau, pour fondre le gras et dorer la peau. Poursuivre la cuisson, côté os, feux fort pendant 3 min, sans cesser d'arroser. Baisser le feu et faire cuire la magret côté os pendant 10 minutes. Finir la cuisson 2 minutes côté peau à feu moyen pour bien la faire dorée. Laisser reposer le tout pendant 5 min à température ambiante.



Prix vente
25€TTC la pièce.

Disponible à partir de septembre 2026 sur réservation.



Dans nos boutiques

(Paris 3°, Paris 5°, La Rochelle, Peyrehorade)



& site web

www.barthouil.fr

MAISON
BARTHOUIL
FABRICANT - 1929