

MAISON  
**BARTHOUIL**

FABRICANT - 1929

.....

# Le foie gras De CANARD PAR MAISON BARTHOUIL



.....

Le foie gras est l'un des produits emblématiques de Maison Barthouil. La fabrication a commencé peu après l'ouverture de la charcuterie par Gaston Barthouil en 1929. Fidèle à cette tradition, les équipes perpétuent l'histoire familiale et témoignent d'un profond attachement au terroir local, renommé pour ses oies et canards gras. Reposant sur un savoir-faire artisanal, la Maison Barthouil propose un foie gras, véritable produit d'exception, incontournable des tables de fêtes.

.....

## UN PARTENARIAT exclusif gage de QUALITÉ

---

*Maison Barthouil collabore avec cinq fermes* partenaires situées dans la *région de Peyrehorade*. Ces éleveurs-gaveurs, engagés sous contrat annuel, travaillent en exclusivité avec la Maison, garantissant un approvisionnement constant et de haute qualité. Ils élèvent les canards tout en respectant un cahier des charges strict pour atteindre les plus hauts standards. Le bien-être animal est une priorité, renforcée par des pratiques d'agroforesterie en partenariat avec Alain Canet, spécialiste du domaine. Les canards bénéficient d'une alimentation naturelle, composée à 50% de maïs cultivé sur place, et sont gavés à la main au maïs entier. L'abattage, réalisé de nuit à proximité pour limiter le stress, témoigne de l'attention portée à chaque étape du processus.

## UN SAVOIR-FAIRE unique

---

*Maison Barthouil perpétue des méthodes ancestrales* qui font sa renommée. Les canards, livrés au petit matin, sont éviscérés à froid, une technique qui a quasiment disparu aujourd'hui et qui permet de concentrer les saveurs du foie grâce à un processus de maturation. Ce savoir-faire, hérité des pratiques paysannes d'autrefois, est au cœur de l'identité de Maison Barthouil. Chaque foie gras est ensuite apprécié selon plusieurs critères qualitatifs et triés un à un, manuellement, avant d'être assaisonné avec un mélange de poivres concassés au dernier moment, révélant ainsi tout son potentiel gustatif.

## UN PRODUIT D'EXCEPTION

---

Grâce à ce *partenariat exclusif* et à ce *savoir-faire unique*, Maison Barthouil produit un foie gras d'exception, véritable emblème de la gastronomie française. Chaque canard est valorisé dans son intégralité, avec des produits élaborés sans colorants, conservateurs, ni sels nitrités. Ce modèle artisanal, axé sur la qualité plutôt que sur la quantité, assure à Maison Barthouil d'offrir un produit de haute qualité à tous les amateurs de foie gras.





## Le foie gras De CANARD EN CONSERVE

Le foie gras en conserve, produit traditionnel, se distingue par ses notes musquées et une légère amertume en fin de bouche. Comme un grand cru, il se conserve très bien et développe ses saveurs avec le temps.

*Maison Barthouil - Foie gras de canard entier  
Bocal de 90 à 450 grammes, à partir de 25,50€*

## Le foie gras De CANARD MI-CUIT

Le foie gras mi-cuit, grâce à une cuisson plus douce et plus courte que celle du foie gras en conserve, révèle de délicates notes fleuries. La recette «À ma façon» est cuit à l'étouffée, ce qui intensifie encore plus son goût et sa richesse. Sa texture est à la fois ferme et fondante, offrant en bouche des saveurs florales accompagnées d'une subtile note de noisette.

*Maison Barthouil - Foie gras de canard entier mi-cuit «À ma façon»  
Terrine de 230 grammes, 51€ / Terrine de 425 grammes, 94,60€*



Cette recette, inspirée par le chef étoilé Alain Dutournier du Carré des Feuillants à Paris, met en valeur une sélection des meilleurs foies. Les lobes sont d'abord snackés puis cuits en terrine, une méthode qui permet de révéler des arômes de fruits secs, de noisettes grillées et des nuances fumées.

*Maison Barthouil - Terrine de foie gras grillé inspirée d'Alain Dutournier  
Terrine de 350 grammes, 122€*

## À PROPOS DE MAISON BARTHOUIL

Entreprise familiale indépendante fondée en 1929 à Peyrehorade au cœur du Sud-Ouest, Maison Barthouil fabrique des produits parmi les plus nobles de la gastronomie : foie gras de canard, saumon fumé, tarama et caviar d'Aquitaine notamment. Dirigée par Pauline et Guillemette, deux sœurs de la 3ème génération Barthouil, l'entreprise défend une vision de la qualité exigeante, que seules des méthodes de fabrication entièrement artisanales et manuelles peuvent garantir. Par amour du goût, elle est aujourd'hui la dernière à perpétuer des savoir-faire d'excellence uniques, dans le plus pur respect des traditions du terroir. Labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant », Maison Barthouil emploie 35 passionnés. Ses produits sont choisis par les plus grands chefs et distribués dans 3 boutiques en nom propre (Paris & La Rochelle), des épicerie fines, charcuteries- traiteurs, poissonniers, cavistes partout en France ainsi que via le site internet de la marque.