

COMMUNIQUÉ | JUILLET 2015

ENTRE BARTHOUIL & LE CANARD GRAS

C'est une question de foi !

Les fêtes approchent et avec elles la saison du foie gras... Pas n'importe quel foie gras. La maison Barthouil a depuis longtemps fait le choix de l'excellence... Il faut dire que depuis 1929, la qualité est au rendez-vous : depuis quatre générations, on répète inlassablement, de père en fils, puis de père en filles : « *notre devoir est de faire du bon, et de faire du bon tout le temps !* ».

La Maison Barthouil, l'artisan du foie gras

Respect de l'homme, respect de l'environnement, respect de l'animal... une règle de trois « R » scrupuleusement suivie par la maison. Il en va de même pour l'élaboration de ses foies gras : Barthouil a fait le choix de l'artisanal et d'une production limitée et contrôlée pour privilégier la qualité. Ainsi, pour élaborer ses foies gras, la maison Barthouil s'appuie-t-elle sur une souche particulière de canard : le Picaillon, qu'elle chouchoute via 6 éleveurs-gaveurs, proches voisins de l'entreprise.

Le Picaillon ? Un sacré Mulard !

Le Picaillon a trouvé grâce aux yeux de la maison Barthouil pour son côté « originel » et son goût authentique. Souche spécifique de canard mulard, résultat du croisement entre un mâle de Barbarie de souche rustique et une femelle sélectionnée de type Pékin, encore plus rustique, le canard Picaillon fait naturellement

figure d'exception... (97% des canards engraisés en France sont issus de canards mulards blancs « basiques »). Sa couleur elle-même rappelle d'ailleurs celle du canard sauvage avec sa robe colorée aux reflets bleu-argenté.



Exceptionnel, le Picaillon l'est à plus d'un titre !

Exclusivité Barthouil, il n'est élevé que par 6 éleveurs-gaveurs installés dans un rayon de 40 km autour de l'entreprise, dans les Landes, à Peyrehorade...
« Des gens que nous connaissons, qui sont à deux pas de chez nous, que nous voyons donc

régulièrement... Des partenaires plus que des fournisseurs » précise Pauline Barthouil. Pour faire sa connaissance, il faut aller sur le terrain : ces canards grandissent en plein air, au cœur d'un terroir vallonné, où l'herbe et le maïs poussent en quantité ... Élevés exclusivement en petits lots d'en moyenne 400 canards, les canards Picaillon sont confiés aux soins attentionnés de leurs éleveurs et nourris au maïs en grains du Sud-Ouest sans OGM (plus ou moins 0,9%), durant une longue période de 14 semaines, soit 3 semaines de plus que dans les élevages intensifs. La Maison Barthouil a donc fait le choix de travailler un canard d'autrefois, alimenté ... comme autrefois.

Et le résultat ne ressemble à aucun autre

Avec son élégance rustique, sa texture beurrée et ses parfums envoûtants, le foie gras Barthouil est goûteux, moelleux et fondant à souhait.

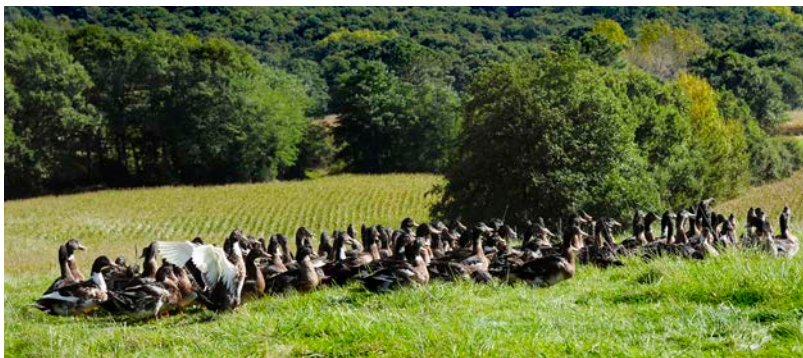
SOYONS CLAIR SUR LE FOIE GRAS... ET ARRÊTONS L'ANTHROPOMORPHISME !

Comme vous avez pu le constater à la lecture de ce qui précède, tout est fait chez Barthouil pour que le canard Picaillon soit élevé et gavé dans le plus grand respect de l'animal, nourri avec des produits de qualité (herbe + maïs grain), dans un environnement qui lui est agréable, en évitant le stress... Mais au final, c'est vrai, ce canard sera abattu et mangé.

Le canard gras est un canard sur-nourri : VRAI
...C'est dans sa nature. Le canard est un oiseau migrateur. Il est consitué pour se sur-nourrir et stocker des graisses dans son foie et sous sa peau, justement en prévision des migrations. C'est pourquoi il est naturellement prédisposé à la sur-nutrition. D'ailleurs, si le gavage s'arrête, le foie reprend ses caractéristiques premières.

Un foie gras est un foie en bonne santé : VRAI
Un foie cirrhosé est un foie – irréversiblement – malade, impropre à la consommation !

Le cou du canard n'a rien à voir avec le cou de l'humain, le gavage ne lui cause pas de souffrance : VRAI
Pouvez-vous vous imaginer avaler un poisson entier ? Non ! Impossible ! Trop douloureux ! C'est pourtant ce que font les oiseaux, tels les cormorans, à longueur de journée et parfois même l'avalent-ils « en travers »... Bref, contrairement à l'homme, l'oesophage du canard n'est pas cartilagineux. Il ne possède ni glotte, ni épiglotte. Pauline Barthouil nous rappelle que, lorsque le canard est gavé, il l'est deux fois par jour à heures fixes... Et qu'il ne s'agit de manquer l'heure : le canard sait vous rappeler à l'ordre et réclame !



AUTHENTIQUE, JUSTE ET TERROIR, LE VRAI SAVOIR PAYSAN

La relation entre l'éleveur et l'animal est essentielle pour obtenir un foie gras d'exception, d'autant plus importante que le stress influe négativement sur le goût du foie gras et que le Picaillon est un canard à croissance lente. Ainsi, chez Barthouil, le savoir-élever relève des protocoles les plus stricts avec un leitmotiv : No stress !

Une attention particulière
Dorlotés et choyés, hydratés sans cesse, les canetons restent, selon les saisons, de 8 à 15 jours, bien au chaud dans leur poussinière. Leur vie au grand air peut ensuite commencer avec jusqu'à 20 m² d'espace par canard (contre 5 m² dans les élevages intensifs) et un environnement de prairies herbeuses en pente pour garder les pattes aux secs... et parce qu'ils adorent manger de l'herbe ! 14 semaines plus tard, soit à 112 jours, débute la période de gavage.

Un gavage serein
Le Picaillon est un canard calme qui s'habitue à son éleveur et le suit aisément. Il est donc fondamental que ce soit la même personne qui l'élève et qui le gave... Cela évite également les transports et changement de lieux qui perturbent les animaux. Ainsi, sans bruit, dans un climat de totale quiétude et d'intimité, le gavage se fait pendant 12 à 13 jours, matin et soir, avec des grains de maïs entiers du Sud-Ouest sans OGM (plus ou moins 0,9%). Au total, chaque canard consomme environ 20 kg de maïs tout au long de son existence, la

première moitié durant l'élevage, la seconde durant le gavage.

Un abattage nocturne
De nouveau pour éviter le stress, les canards sont conduits de nuit, en camion ventilé, vers un abattoir proche (à moins de 45 minutes de la ferme)... et l'abattage se fait à la fraîche, aux alentours de 3 heures du matin.

UNE ÉVISCÉRATION À FROID
Une étape cruciale pour que le foie gras exhale tous ses parfums. Pour la maison Barthouil, l'éviscération à froid relève de la conviction. D'expérience, elle sait, que le foie prend son goût si caractéristique lorsqu'il refroidit à l'intérieur de l'animal.... Alors, peu importe si le processus est plus long !

À noter : à la demande de la maison Barthouil, les éleveurs respectent un vide sanitaire (période d'absence d'activité d'élevage et de gavage) de 7 jours entre deux lots, contre les 48 heures réglementaires, pour des raisons d'hygiène, mais également pour que l'éleveur-gaveur puisse se reposer. Ce canard étant très réceptif à l'énerverment, plus l'homme est serein, plus le canard sera serein, mieux il assimilera... et plus beau et meilleur sera le foie. Cet allongement du vide sanitaire correspond à 80 jours en moins de gavage dans une année et donc de revenus... Mais un foie gras d'exception dépend du mieux être des canards qui dépend du bien-être des éleveurs.



IL Y A LE FOIE... **IL Y A AUSSI LA VIANDE ROUGE ET SAVOUREUSE DU CANARD GRAS !**

Ce canard Picaillon auquel l'éleveur a laissé le temps de se développer, présente un excellent rapport entre le gras et le maigre, avec beaucoup de muscle (la viande) et peu de gras de couverture. C'est pourquoi la maison Barthouil peut fournir de superbes magrets de 450 g... bien juteux et très savoureux (Demandez donc à Julien Duboué - Chef du restaurant A Noste à Paris - ce qu'il en pense, lui qui les a adoptés depuis de nombreuses années...) et des cuisses de beau calibre... C'est simple, dans les bocaux de confits de canard où nombre de concurrents logent 12 cuisses, la Maison Barthouil en met 10... bien dodues et très goûteuses... Les gourmands votent pour !



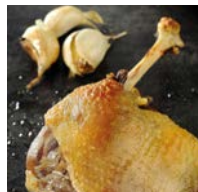
EN RÉSUMÉ... **DANS LE PICAILLON, TOUT EST BON !**



LE FOIE GRAS
En conserve,
entier mi-cuit et
entier mi-cuit
truffé



LES MAGRETS
De 400 à 450 g
contre 300 à
400 g dans les
élevages intensifs



LES CONFITS
Et si 10 cuisses se
trouvent dans la
boîte, c'est tout
simplement qu'il
n'y a pas la
place pour en
mettre davantage !



LES RILLETES
Avec 100% de
manchons de
canard désossés
et effilochés à la
main

CONFIDENCE

L'automne nous réserve des nouveautés
que nous sommes en ce qui nous concerne impatients de goûter...

**UN FOIS GRAS DE CANARD
À LA COMPOTÉE D'ABRICOTS ET CHÂTAIGNES !**

AVIS D'EXPERT

LE CHOIX D'UN BON
FOIE GRAS CRU
SELON BARTHOUIL

1 LE POIDS

D'une manière générale, on commence par peser les foies, car le poids est une bonne indication quant à l'usage qu'on souhaite en faire. Ainsi, on sait, depuis toujours, que plus un foie est gros, plus la fonte, à la cuisson, sera importante. A l'inverse, plus un foie est petit, moins il perdra de graisse à la cuisson.

2 L'ASPECT

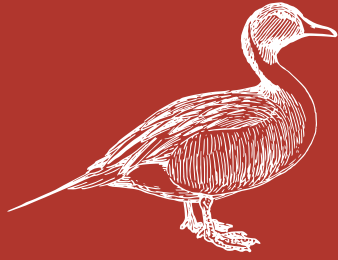
Un bon foie ne doit laisser apparaître aucune tâche de sang, qui pourrait altérer le goût qui devient alors type fort. Un foie gras de ce type manque d'élégance et de finesse.

3 LE TOUCHER

En palpant le foie, on s'assure de sa souplesse et de son élasticité : il suffit d'enfoncer son pouce à la surface du foie. Si après l'avoir retiré, les cellules du foie reprennent leur place et la surface redevient lisse, c'est que le foie n'est pas trop gras. C'est un excellent foie. Si, au contraire, la marque du pouce reste en place et la cavité apparente, c'est que le foie est trop gras. C'est un foie qui va fondre à la cuisson.

4 LA COULEUR

Un bon foie doit être de couleur beige-caramel et brillant en surface, signes que le canard a été bien engraisé et que le foie sera suffisamment gras. Si, au contraire, le foie est trop rosé et mat, c'est qu'il manque de gras et que le canard, trop maigre, n'a pas été bien engraisé. Conséquence : le foie manquera de finesse, tandis que sa texture, granuleuse, sera cassante et pas fondante.



LE PICAILLON

EN QUELQUES CHIFFRES... QUI EN DISENT LONG !

Canard Picaillon vs. Canard d'élevage intensif



6 ÉLEVEURS
DU
PAYS D'ORTHE

4200
CANARDS ÉLEVÉS
PAR AN ET PAR ÉLEVEUR

VS. 10 À 12 000 CANARDS


LES
ÉLEVEURS
SONT AUSSI
GAVEURS

VS. ÉLEVEURS ET GAVEURS
DIFFÉRENTS


14 SEMAINES
D'ÉLEVAGE

VS. 11 SEMAINES


POUR PLUS
DE SAVEURS
ÉVISCÉRATION
À FROID
(APRÈS 8H)

VS. ÉVISCÉRATION À CHAUD (IMMÉDIATE)


8 À 20 M²
D'ESPACE PAR ANIMAL

VS. 1 À 5 M² PAR ANIMAL

NOURRIS AU
MAÏS
EN GRAINS ENTIERS
DU SUD-OUEST

VS. PÂTÉE DE MAÏS



50%
DE L'ALIMENTATION
EN MAÏS SANS OGM

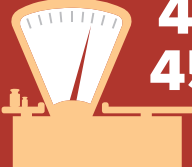
VS. 15% EN MAÏS MAX.

7
JOURS

VIDE
SANITAIRE

VS. 48 HEURES

POIDS D'UN MAGRET


400 -
450 g

VS. 300 À 400 G

25 000
CANARDS
TRANSFORMÉS /AN

VS. PLUSIEURS MILLIONS DE TÊTES

WWW.BARTHOUIL.FR