



MAISON
BARTHOUIL

FABRICANT - 1929



.....

Visite, dégustation
& boutique

.....



UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Dans un écrin de verdure au bord des Gaves,
venez découvrir notre exposition qui reflète l'histoire
de notre famille, son savoir-faire et son territoire.

Lors de la visite guidée, vous découvrirez
l'étonnante migration des saumons
sauvages de l'Adour, ainsi que celle
des palmipèdes et les traditions de pêche
de notre pays d'Orthe.



Vous plongerez aussi dans les secrets
de fabrication et gestes centenaires
de la Maison Barthouil : son savoir-faire
unique de **fumaison à l'ancienne**
au bois d'aulne des barthes de l'Adour,
son implication pour un élevage
de **canard rustique** paysan et une
préparation des canards gras
traditionnelle.

Une dégustation de nos produits les plus emblématiques
vous attend en fin de visite guidée.

& UNE HISTOIRE FAMILIALE

Entreprise familiale indépendante
fondée en 1929 à Peyrehorade au cœur
du Sud-Ouest, la Maison Barthouil élabore
des produits parmi les plus nobles
de la gastronomie : foie gras de canard
à l'ancienne, saumon fumé au bois d'aulne,
et tarama notamment.

Labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant »,
la Maison défend une vision de la qualité
exigeante, que seules des méthodes
de fabrication entièrement artisanales
et manuelles peuvent garantir.

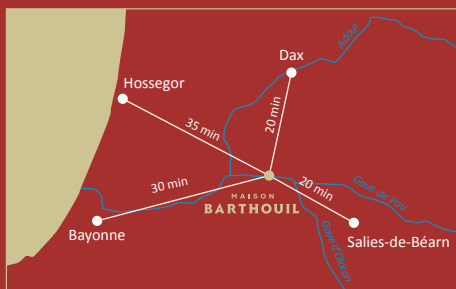


D'avril à fin octobre, du mardi au samedi matin
Visites guidées à 10h30 ou à 15h00

Réservation conseillée
Maximum 15 personnes
Groupes sur rendez-vous
Tél. : 05 58 73 75 72

7€/Personne avec dégustation
Enfants de - de 12 ans : gratuit
Personnes à mobilité réduite : gratuit

Inscrivez-vous



Retrouvez tous nos produits à la boutique :

Ouverte toute l'année

Du lundi au vendredi 9:00-12:30, 14:00-18:00

Le samedi 09:00-12:30



378 Route d'Hastings
40300 Peyrehorade
contact@barthouil.fr
Tél. : 05 58 73 75 72



www.barthouil.fr

