



## 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.

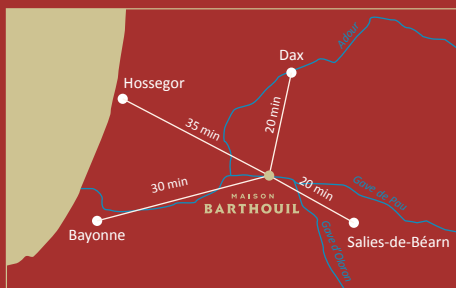


D'avril à fin octobre, du mardi au samedi matin  
Visites guidées à 10h30 ou à 15h00

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'Hastingues  
40300 Peyrehorade  
contact@barthouil.fr  
Tél. : 05 58 73 75 72



www.barthouil.fr

