



Gastronomie. Depuis cent ans, Comtesse du Barry prend le parti de l'originalité.

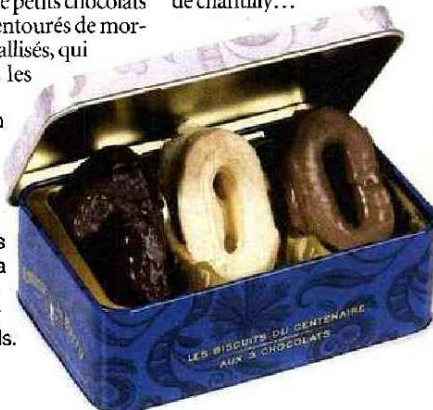
Saveurs Sud-Ouest chez la Comtesse

Les fêtes continuent chez Comtesse du Barry ! Pour préparer la Saint-Valentin, la célèbre marque du Sud-Ouest a innové pour proposer des produits originaux autour d'une saveur trop peu abordée dans la gastronomie française : la rose. Ainsi, pour l'occasion, le traditionnel foie gras de canard entier mi-cuit sera accompagné d'un chutney mélangeant oignons, pétales de roses, poivre blanc, baies roses, poivre vert, coriandre et eau de rose. Un pari risqué, mais réussi ! Pour accompagner ce met de choix, la marque a sélectionné un vin italien pétillant, le moscato spumante, léger et révélant lui aussi des saveurs fruitées aux arômes de rose. Dernière trouvaille : de petits chocolats à la ganache de rose, entourés de morceaux de pétales cristallisés, qui raviront les papilles les plus délicates.

Voilà maintenant un siècle que Comtesse du Barry s'attache à

Traditionnels ou audacieux, les plats préparés par la marque familiale de Gimont régaleront tous les gourmands.

faire découvrir aux gourmands les spécialités d'un des plus beaux terroirs français, le Sud-Ouest, sans jamais avoir peur de bousculer les codes en créant de nouvelles saveurs. La marque vient d'ailleurs d'achever la célébration de son centenaire, pour lequel de nombreux produits spéciaux avaient été élaborés et que les clients verront sûrement disparaître avec regret, comme le "1908", un foie gras de canard mi-cuit au champagne et recouvert de pétales d'or 23 carats, vendu sous forme de lingot, et subtilement assaisonné de poivre et d'épices. Ou encore un bocal rempli de cent babas au rhum baignant dans leur sirop, à déguster avec juste une pointe de chantilly...



C'est en 1908 que les époux Dubarry s'installent à Gimont, dans le Gers, avec la volonté de fabriquer « le meilleur foie gras du monde ». Tout simplement ! Le couple enchaîne alors les foires de la région pour faire connaître leur produit artisanal, qui devient très vite une référence pour les gourmets. En 1926, À la Comtesse du Barry devient l'emblème de leur gamme de produits, puis Comtesse du Barry en 1977.

Dix ans plus tard, leur gendre, Henri Lacroix, continue à écrire l'histoire de la marque, en développant la vente par correspondance, tandis que sa femme, Yvette Lacroix Dubarry, côté cuisine, développe des grands classiques à vendre en conserve, comme le canard à l'orange.

En 1964, leurs enfants, Philippe, Francis et Anne, reprennent l'entreprise et la modernisent, fondent une première boutique à Paris en 1974, suivie de nombreuses autres, et développent la vente par Internet à partir de 1996.

En 2000, Luc Bramel, arrière-petit-fils des fondateurs de la marque entre dans l'entreprise, dont il devient directeur général en 2006. Il lance un chantier de rénovation des boutiques, pour les rendre plus modernes et plus attractives. Son ambition ? Toujours la même : fabriquer « le meilleur foie gras du monde ».

Pour cela, la marque explore de nouvelles voies, comme celle du bio. Ainsi, un foie gras de canard engraisé au maïs grain entier issu de l'agriculture biologique a été créé cette saison par les cuisiniers de Comtesse du Barry. Audacieux, il révèle des arômes de sauternes, d'armagnac et d'épices.

À côté de sa grande spécialité, la firme du Sud-Ouest propose toujours de nombreux mets de choix, certains

luxueux comme la truffe noire du Périgord ou le caviar et d'autres plus traditionnels, aux accents de terroir, comme les terrines de sanglier, de foies, les cassoulets, les confits de canard ou encore les raviolis au magret de canard.

Simple et de bon goût !

VALENTIN GOUX

www.comtesse-dubarry.com