

La gastronomie du Sud-Ouest pour les professionnels

HISTOIRE
D'ARTISAN
Gastronomie de caractère

Au service du Goût

Histoire d'Artisan, c'est toute l'âme d'artisans passionnés qui partagent leur amour d'une cuisine régionale de qualité, savoureuse et raffinée. Installés au cœur des Landes dans les ateliers de la Maison Lartigue & Fils, nous élaborons des produits gastronomiques du Sud-Ouest depuis 1947.
Qu'il s'agisse de notre Foie Gras entier mi-cuit ou de nos produits de charcuterie, nous puisons notre inspiration dans le meilleur des traditions culinaires du Sud-Ouest.
Nos spécialités sont cuisinées dans le respect du terroir et avec un savoir-faire artisanal.

Les spécialités gastronomiques du Sud-Ouest

Nos artisans préparent pour vous les grands classiques du Sud-Ouest :

- *Foie Gras de Canard*
- *Jambon Cuit*
- *Charcuterie Confite*
- *Charcuterie Traditionnelle*

... Classiques que nous revisitons plusieurs fois par an, à travers des recettes exclusives adaptées à chaque saison.

Pour les Métiers de bouche exigeants

Nos spécialités gastronomiques répondent aux besoins de nos clients :

- *Restaurateurs*
- *Bouchers / Charcutiers / Traiteurs*
- *Epiceries Fines / Cavistes*

Nous nous attachons à mettre à votre disposition des produits de qualité afin que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel : valoriser au mieux votre savoir-faire.



Sébastien ZOZAYA
Un partenaire de caractère

Sébastien ZOZAYA a choisi la Maison Lartigue pour partager avec les plus grands chefs son talent culinaire...
Ce charcutier emblématique de la gastronomie du Sud-Ouest, qui cultive à la fois modernité et tradition, travaille avec nos artisans sur des recettes créatives.

Après avoir voyagé et travaillé auprès des plus grands cuisiniers du monde, le surdoué de la Charcuterie est revenu sur ses terres pour réinventer les recettes traditionnelles.

Sébastien Zozaya, c'est un parcours professionnel jalonné de nombreuses distinctions :

- *Meilleur Ouvrier de France charcutier 2019*
- *Vice-champion du Monde Traiteur 2017*
- *Champion de France Traiteur 2016*
- *Meilleur Chef Charcutier de France 2015*

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
ARTISAN CHARCUTIER

UN ATTACHEMENT À LA

Qualité

Une sélection rigoureuse de nos matières premières

La garantie de qualité de nos produits commence par une sélection rigoureuse de nos matières premières. Au fil des années, nous avons noué des relations de confiance et de proximité avec des éleveurs passionnés, attachés au respect de la nature et de l'animal. Nous privilégions le choix d'éleveurs certifiés par des labels de confiance, garants de la régionalité, de la qualité et de la traçabilité de nos matières premières.

- *IGP du Sud-Ouest*
- *IGP des Landes*
- *IGP Porc du Sud-Ouest*
- *Label Rouge*

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
(CHALOSSE GASCOGNE GERS LANDES PÉRIGORD QUERCY)
IGP

ISSU DE PORC du SUD OUEST

PORC FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

Landes ORIGINE CERTIFIÉE

label Rouge





La Ferme du Clos Gascon

Avec la Ferme du Clos Gascon, Maison Lartigue **possède son propre élevage de canards gras du Sud-Ouest !** Au cœur du Gers, notre ferme traditionnelle se situe dans un environnement protégé et verdoyant. Nos canards sont élevés sur de grands parcours enherbés et nourris au maïs.





Notre engagement nutrition

Nous adaptons les recettes de nos produits pour tenir compte des attentes des consommateurs en matière nutritionnelle, sans perdre notre objectif : le goût !

- *Diminution du % de sel*
- *Suppression des conservateurs & additifs*
- *Maîtrise des allergènes*

Un atelier de fabrication certifié

Nos ateliers bénéficient de la certification IFS Food **Niveau Supérieur**, garante de la qualité, de la sécurité et de la traçabilité de nos produits, de la chaîne de fabrication à la livraison.

Des produits récompensés

Primé à plusieurs reprises au Concours Général Agricole, notre Foie Gras de canard mi-cuit voit son excellence confirmée par ces médailles.

UNE DÉMARCHE

Durable

Conscients de nos responsabilités, nous contribuons à notre mesure à des actions concrètes de soutien de l'environnement et des hommes.

Nos engagements

Environnementaux

- *Recyclage de nos déchets*

  PARTENARIAT recygo

- *Maîtrise des consommations d'eau et d'énergie (éclairage LED)*
- *Politique d'achats locaux & régionaux (plus de 60%)*
- *Soutien à la reforestation en France*

Sociétaux & Ethiques

- *Formation des équipes en partenariat avec la CMA*
- *Equilibre hommes-femmes et principe d'équité salariale*
- *Recrutement local*
- *Partenariat avec la Banque alimentaire des Landes*

Des actions concrètes

take[air]

Nous mesurons nos émissions de gaz à effet de serre, de la production aux élevages et partenaires. Objectif : agir chaque jour pour le climat.

Banque Alimentaire des Landes

Rien ne se perd chez Cœur du Sud-Ouest. Nous faisons don de nos produits en surplus à la Banque Alimentaire des Landes.

Nous recrutons chaque année des apprentis bouchers-charcutiers-traiteurs auprès de la Chambre des Métiers & de l'Artisanat.

Sommaire

Foie Gras de Canard 08
Jambon Supérieur Cuit 10
Pâté du Sud-Ouest 12
Cuisses de canard confites 14
Saucisses confites 16
Confit de porc 18
Boudins noirs 20
Boudins blancs 22
Epicerie 24



Foie Gras de canard entier mi-cuit

délicatement assaisonné

Foie Gras de Canard entier mi-cuit artisanal



- N°1 des ventes en Nouvelle-Aquitaine
- Foies Gras crus « EXTRA RESTAURATION » reconnus pour leur qualité supérieure et un taux de fonte inférieur aux normes imposées
- Eveinage précis, salage à la main, maturation lente, façonnage manuel & cuisson vapeur à basse température
- Une saveur de canard marquée en bouche et une texture ultra-fondante
- Sans additif ni conservateur
- Film exclusif assurant une longue conservation sans conservateur ni colorant (garantie 90 jours)

Conseil du Chef

Sortez le Foie Gras du réfrigérateur 15 à 20 minutes avant de le servir. Tranchez-le avec un couteau à lame fine trempée préalablement dans de l'eau chaude, ou avec une lyre à Foie Gras.

Foie Gras mi-cuit

et sa gelée de pommes Basques

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :
- 1 Foie Gras 195 g
- 4 pommes Anisa du Pays Basque
- 1 feuille de gélatine
- Crème de vinaigre balsamique
- Jus d'un demi-citron
- Fleur de sel de Salies de Béarn
- Poivre du moulin

PRÉPARATION :
Détaillez les pommes en cubes, puis mixez-les à l'aide d'un blender avec le jus d'un demi-citron. Passez dans une passoire à grille très fine et laissez se décanter le jus de pomme. Retirez la pulpe en surface. Réchauffez la moitié du jus, puis incorporez-y les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Rajoutez le complément de cidre et mettre au froid durant 12 heures. Tranchez le Foie Gras, servez accompagné de la gelée de pommes et d'un trait de crème de vinaigre balsamique.

Conditionnements Formats & Saveurs

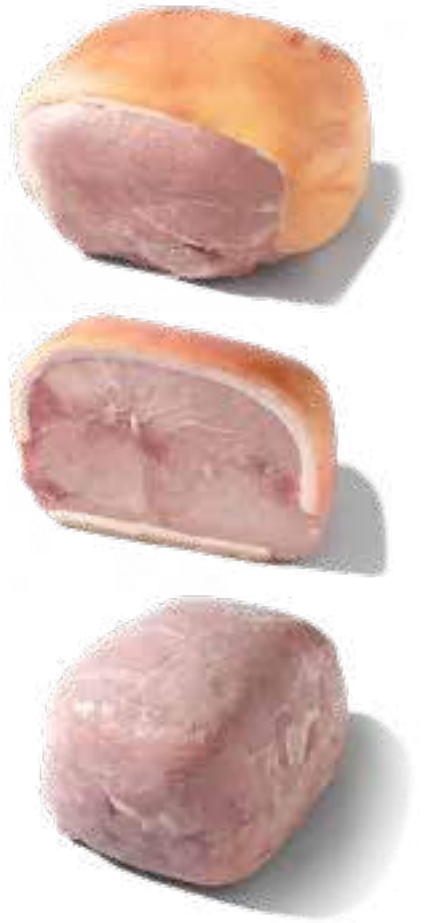
- **Sous-vide 75 g Origine France**
  Nature • Poivre Noir • Piment d'Espelette
- **Sous-vide 130 g IGP du Sud-Ouest**
  Nature • Poivre Noir • Piment d'Espelette • Vin de Sauternes
- **Sous-vide 200 g IGP des Landes**
  Nature • Poivre Noir
- **Sous-vide 300 g Label Rouge**
  Nature
- **Sous-vide 400 g IGP des Landes**
  Nature
- **Terrine 500 g IGP du Sud-Ouest**
  Nature • Truffe noire du Périgord
- **Bocal 180 g IGP du Sud-Ouest**
  Nature
- **Bloc 195 g Origine France**
  Nature • Poivre Noir



Jambon cuit supérieur de tradition

cuit lentement à l'étouffée

Jambon cuit supérieur
de tradition artisanale



- Jambons cuits supérieurs sans jarret, désossés, dénervés & dégraissés jusqu'à 5D
- Légèrement saumurés et délicatement malaxés
- Cuisson à l'étouffée dans son jus, à basse température, pendant plus de 15 heures*
- Utilisation de **viande fraîche** pour obtenir un produit tendre et savoureux
- Forme en demi-lune pour réaliser de grandes tranches avec peu d'entame
- Sous-vide en demi, entier et barre, de 3,5 Kg à 12 Kg, avec ou sans couenne
- Carton de 1 à 4 pièces

*Durée de cuisson selon produits

ISSU DE PORC du SUD OUEST** | Label Rouge** HOMOLOGATION n° LA/45-88 | SANS SEL NITRITÉ**

**Origines certifiées selon produits

Conseil du Chef

Se consomme froid ou chaud, en pièce principale d'un repas ou en garniture.

Jambon braisé
et sa piperade

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :
- 4 tranches de 120 g de Jambon Supérieur de Tradition
- 4 tomates mûres
- 4 poivrons verts
- 3 oignons blancs
- 2 piments d'Espelette
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- Piment d'Espelette en poudre, sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :
Pelez les tomates et les poivrons. Épépinez les tomates et coupez-les en dés. Emincez l'ail et les oignons. Épépinez les poivrons et les piments et taillez-les en lanières. Chauffez 2 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant 5 minutes. Ajoutez les poivrons et les piments, mélangez et poursuivez la cuisson à couvert pendant 20 minutes. Ajoutez les tomates et l'ail, le reste de l'huile, le thym, le laurier et un peu de sucre. Salez, poivrez et ajoutez 1 pincée de piment. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes. Chauffez la plancha 5 minutes. Marquez légèrement les tranches de jambon, retournez-les puis faites-les cuire 2 minutes. Servez le jambon accompagné de la piperade.

Conditionnements Formats & Saveurs

- **Jambon cuit supérieur de tradition artisanale**
  - IGPSO **ADOURA** AC
  - Sans Sel Nitrité AC
  - LABEL ROUGE AC
  - Demi artisanal Porc Fermier Plein Air
- **Jambon cuit supérieur 1/2 gourmet**
  - Truffe noire du Périgord AC
  - Truffe noire d'été AC
  - Herbes de Provence AC
  - Piment d'Espelette AC
- **Jambon cuit supérieur au bouillon**
  - 3 noix Origine France AC & DD
  - 3 noix Origine UE AC
  - Demi 3 noix Origine France AC



Pâté de Campagne du Sud-Ouest « Maison »

délicatement poivré

Terrines Charcutières
& Pâtés du Sud-Ouest

- Utilisation de viande fraîche pour obtenir un produit savoureux
- Assaisonnés et moulés à la main
- Un goût rustique et authentique
- Des recettes festives en fin d'année avec une touche d'originalité
- Carton de 2 à 12 pièces
- Origines des viandes IGP du Sud-Ouest et France





ISSU DE PORC du SUD OUEST *

*Origines certifiées selon produits

Conseil du Chef

Tranchez le pâté avec un couteau à lame fine.

Salade d'endives
et pâté de campagne aux piquillos

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :
- 5 endives
- 200 g de pâté de campagne
- 50 g de piquillos
- 50 g de noix concassées
- 1 pomme
- Vinaigrette Maison à base d'huile de noix

PRÉPARATION :
Lavez, effeuillez et séchez les endives. Pelez et coupez la pomme en fins bâtonnets. Dans un saladier, disposez les feuilles d'endives, ajoutez de fines tranches de pâté de campagne, les bâtonnets de pomme et les piquillos en julienne. Ajoutez la vinaigrette au dernier moment avant de servir.

Conditionnements Formats & Saveurs

- **Disponible en terrine, en semi-conserve, en conserve et en verrine**
- **Forme rectangulaire & cylindrique**
- **Formats de 180 g à 3 Kg**
- **Terrine 1,5 Kg**
  - Terrine de Campagne
  - Terrine à la truffe noire du Périgord
  - Terrine Périgourdine
  - Terrine au Piment
- **Rillettes Jatte 2 Kg**
  - Rillette de canard
  - Rillette de porc à la truffe noire du Périgord



Cuisse de canard confite lentement en marmite

dans la graisse de canard

Cuisses de canard confites artisanales (cuisson en marmite)





- Viande de canard de qualité Extra
- Assaisonnées à la main
- Cuisson en marmite de fonte à basse température pour une texture fondante
- Un goût subtil de confit, délicatement poivré et relevé d'une pointe d'ail
- Sans additif ni conservateur

Conseil du Chef

Faites dorer les cuisses côté peau à la poêle à feu vif puis laissez cuire 10 minutes à feu doux. Vous pouvez aussi les passer au grill 10 minutes.

Confit de canard

et ses oranges confites

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :
- 4 Cuisses de Canard confites
- 2 oranges non traitées
- 90 g de sucre en poudre
- 40 g de zestes d'oranges confites

PRÉPARATION :
Coupez les zestes d'oranges confits en petits dés, puis réservez-les. Coupez les oranges non traitées en huit quartiers. Versez le sucre dans une casserole. Ajoutez 20 cl d'eau. Mélangez puis portez à ébullition et laissez bouillir 3 minutes. Plongez les quartiers d'orange dans le sirop et baissez le feu. Laissez cuire 20 minutes.
Mettez 3 cuil. à soupe de graisse de canard dans une sauteuse. Ajoutez les cuisses de canard dans la sauteuse et faites-les dorer. Baissez le feu, ajoutez les dés de zestes confits, les quartiers d'orange confits et le sirop. Poivrez. Couvrez et faites cuire pendant 15 minutes à feu doux. Servez aussitôt avec du riz blanc.

Conditionnements & Formats

- **Sous-vide conditionné par 2 pièces**
  - 410 g
  - Carton de 20 pièces
- **Sous-vide conditionné par 4 pièces**
  - 830 g
  - Carton de 10 pièces



Saucisses lentement confites

en marmite de fonte dans la graisse de canard

Saucisses de canard & de porc confites artisanales (cuisson en marmite)







- Viande hachée embossée dans un boyau naturel
- Assaisonnées et portionnées à la main
- Cuisson lente en marmite de fonte à basse température pour une texture fondante
- Un goût subtil de confit, délicatement poivré et relevé d'une pointe de vin blanc
- Sans additif ni conservateur

Conseil du Chef

Faites de petites incisions sur les saucisses et faites-les dorer dans une poêle pendant 5 minutes.

Saucisses confites

Aligot Basque

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :
- 4 saucisses confites
- 1 Kg de pommes de terre
- 400 g de fromage de brebis
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 2 gousses d'ail
- 1 noisette de beurre
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :
Coupez les pommes de terre en gros morceaux et faites-les cuire avec 1 gousse d'ail entière pendant environ 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante. En fin de cuisson, retirez l'ail de la casserole. Passez les pommes de terre au presse-purée. Incorporez la crème fraîche et le beurre et mélangez. Ensuite, reversez la purée dans la casserole. Réchauffez à feu doux et ajoutez rapidement des lamelles de fromage de brebis pour les faire fondre, tout en remuant énergiquement afin d'aérer l'aligot qui doit filer au bout de la spatule en formant un ruban. Salez et poivrez selon votre goût. Faites colorer les saucisses confites au four ou à la poêle puis servez, accompagnées de l'aligot Basque.

Conditionnements Formats & Saveurs

- **Calibre de 3 cm, longueur de 13 cm**
  Sous-vide de 250 g à 900 g
  Barquette de 3,5 Kg
  Carton de 2 à 10 pièces

- **Saucisses de porc**
  - UVC de 21 / 9 / 3 saucisses
  - Nature
  - Au piment d'Espelette

- **Saucisses de canard**
  - UVC de 10 / 4 saucisses
  - Nature
  - Au piment d'Espelette



Confit de porc cuit lentement en marmite

dans la graisse de canard et de porc

Confit de porc
artisanal (cuisson en marmite)



- Longe de porc assaisonnée à la main
- Cuisson lente en marmite de fonte à basse température pour une texture fondante
- Un goût subtil de confit, délicatement poivré et relevé d'une pointe d'ail

ISSU DE PORC du SUD OUEST

*Origine certifiée selon les produits

Conseil du Chef

Sortir le rôti de porc de son emballage 15 minutes avant de le servir. Se consomme froid, ou chaud doré à la poêle pendant 5 minutes.

Sandwich au Confit de Porc
et pickles de légumes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :
- 8 tranches de 50 g de Confit de Porc
- 4 demi-baguettes aux céréales
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 carottes
- 4 asperges blanches
- Ciboulette fraîche ciselée
- Vinaigre de cidre
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :
Dans un bol, mélangez la mayonnaise et la moutarde. Ajoutez la ciboulette. Réservez.
Coupez de fines tranches de carottes et de pointes d'asperges. Chauffez le vinaigre puis versez-le bouillant sur les légumes dans un récipient. Laissez reposer environ 10 minutes. Déposez-les sur du papier absorbant et réservez. Tartinez le pain avec la sauce. Répartissez les tranches de confit de porc et les pickles dans les demi-baguettes. Salez et poivrez.

Conditionnements Formats & Saveurs

- **Calibre de 8 cm**
  Longueur de 45 cm
  Sous-vide de 1,5 Kg à 3 Kg
  Existe aussi en tranché
  Carton de 2 à 10 pièces
- **Confit de porc IGP Sud-Ouest**
  - Nature
- **Confit de porc origine France**
  - Nature
- **Confit de porc origine UE**
  - Nature



Boudin noir tradition

cuisiné à la mode d'Antan

Boudin noir
artisanal







- Viande de porc et sang frais embossés dans un boyau naturel*
- Cuisiné avec des oignons grillés, des poireaux et des épices finement dosées
- Assaisonné et portionné à la main
- Sans additif ni conservateur

Conseil du Chef

Se consomme froid sur des toasts apéritifs, ou doré à la poêle pendant quelques minutes. Piquez-les préalablement pour éviter qu'ils n'éclatent.

Boudin noir & sa crème d'échalote
cuit à la plancha

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :
- 4 tranches de Boudin Noir gros boyau, épaisseur 1,5 cm
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 4 petites échalotes
- 2 cuillères à café de moutarde douce
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :
Pelez et hachez finement les échalotes. Faites-les fondre à feu très doux avec le beurre dans une petite casserole, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et translucides. Ajoutez la moutarde et la crème, mélangez, puis faites épaissir quelques minutes à feu modéré, de manière à obtenir une consistance onctueuse. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et réservez.
Saisissez les tranches de boudin noir à la plancha, une minute et demie de chaque côté. Elles doivent être légèrement croustillantes. Versez délicatement la crème d'échalote sur les tranches de boudin noir croustillantes.

Conditionnements Formats & Saveurs

- **Calibre de 8 à 10 cm**
  Longueur de 12 à 32 cm
  Sous-vide de 250 g à 2,5 Kg
  Existe aussi en tranché
  Carton de 3 à 10 pièces

- **Viande & sang origine France**
  - Nature
  - Aux oignons
  - Au piment d'Espelette



Boudin blanc artisanal

cuisiné à la mode d'Antan

Boudin blanc
artisanal







- Viande de porc fraîche, premier choix
- Texture ferme et fondante en bouche
- Blanc d'œuf et lait frais
- Sans additif ni conservateur

Conseil du Chef

Se consomme chaud, doré à la poêle avec une belle noisette de beurre. Laissez les boudins monter doucement en température pour éviter qu'ils n'éclatent.

Boudin blanc croustillant polenta au parmesan
& pickles de poire & jus réduit au café

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- *4 boudins blancs*
- *120 g de polenta*
- *50 g de parmesan*
- *1 poire*
- *5 cl de vinaigre de cidre*
- *1 c. à soupe de sucre*
- *1 café espresso serré*
- *20 cl de fond de volaille*
- *Beurre, huile*
- *Sel, poivre*

PRÉPARATION :
Pour les pickles, coupez la poire en fines lamelles, portez à ébullition le vinaigre, le sucre et une pincée de sel. Versez chaud sur les poires et laissez mariner 30 min. Pour la polenta crémeuse, faites cuire la polenta dans de l'eau salée (ou moitié eau/lait) puis incorporez le beurre et le parmesan. Pour le jus corsé au café, faites réduire le fond de volaille, ajoutez l'expresso et laissez réduire jusqu'à une consistance nappante. Retirez la peau des boudins, coupez en gros tronçons et saisissez-les à feu vif dans un mélange beurre/huile pour qu'ils soient croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur. Placez les morceaux de boudins dorés sur la polenta, agrémentez de pickles de poire par-dessus et d'un trait de jus de café autour.

Conditionnements Formats & Saveurs

- **Calibre de 8 à 10 cm**
  Longueur de 12 à 32 cm
  Sous-vide de 250 g à 1 Kg
  Carton de 3 à 10 pièces

- **Viande origine France**
  - Nature
  - À la truffe noire du Périgord
  - Au Foie Gras
  - Aux Cèpes
  - Aux Morilles



Épicerie artisanale

au goût traditionnel

Épicerie artisanale

- Pâtés fabriqués à base de gorge et de foie de porc
- Assaisonnés et moulés à la main
- Des pâtés au goût rustique et authentique
- Un Foie Gras fin et savoureux



Conseil du Chef

Se consomme à température ambiante. Le démouler délicatement et le couper avec une lame chaude.

Cromesquis de Foie Gras

cœur fondant & pomme acidulée

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- *200 g de Foie Gras en conserve*
- *1 pomme (Granny Smith idéalement)*
- *50 g de farine*
- *2 œufs*
- *100 g de chapelure panko*
- *Huile de friture*
- *5 cl de vinaigre de cidre*
- *1 c. à soupe de sucre*
- *Sel, poivre*

PRÉPARATION :
Coupez le Foie Gras en cubes et placez-les au congélateur 30 à 45 min, indispensable pour qu'ils tiennent à la cuisson. Coupez la pomme en petits dés, portez à ébullition le vinaigre, le sucre & une pincée de sel. Versez sur les pommes et laissez refroidir.
Passez les cubes congelés dans la farine, l'œuf & la chapelure. Recommencez une deuxième fois pour une panure bien hermétique. Faites chauffer l'huile à 170–180°C et plongez les cromesquis 30 à 40 secondes max. Placez 2 ou 3 cromesquis par assiette avec quelques pickles de pomme et une pointe de fleur de sel.

Conditionnements Formats & Saveurs

- **Pâté 120 g**
  - Pâté de campagne
  - Pâté au piment d'Espelette
- **Pâté 800 g**
  - Pâté Landais
  - Pâté Basque
- **Foie Gras IGP Sud-Ouest en conserve 180 g**
- **Viande origine France**

Des ateliers nichés au cœur des Landes depuis 1947





HISTOIRE D'ARTISAN

Gastronomie de caractère

295, chemin de l'Herté
40465 Pontonx-sur-l'Adour
Tél : 05 58 74 03 39