

Entre traditions et ambitions

Jambon Ibaiona. Il poursuit sa quête de séduction. Exemple avec la famille Ospital d'Hasparren.

Agustin Errotabehère

Ducas, Loiseau, Guérard, Camdeborde... après avoir séduit les plus grandes toques, le jambon de Bayonne s'est installé à demeure chez Fauchon avec le jabugo pata negra, culacero et autre jambon de Parme. Parmi les grands. Aussi, le jambon Ibaiona est en train de gagner ses galons de la notoriété. La famille Ospital d'Hasparren ne ménage pas ses efforts pour lui donner le goût du "xingar" traditionnel séché dans nos greniers. Leur jambon est au menu de certains ministères dont celui des affaires étrangères. L'étranger qui n'y est pas resté insensible. De Moscou à New York, il y a trouvé des amateurs. Plus récemment, le Japon s'est mis sur les rangs. Toujours la même méthode : le bouche à oreille. On ne saurait oublier son goût de noisette en bouche et l'on sait le recommander aux amis ...

Une histoire de famille

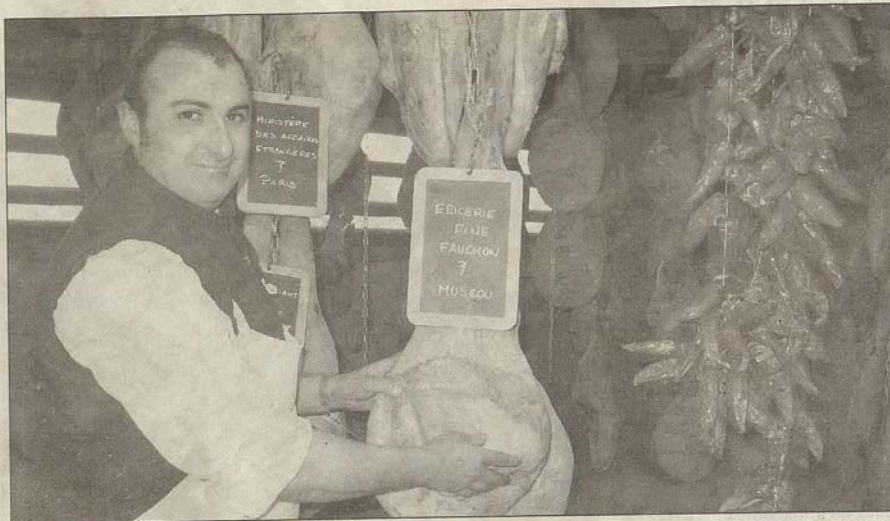
Chez les Ospital, on ne naît pas charcutier : on le devient. Le grand père de Louis Ospital qui a créé son entreprise en 1972 à Has-

parren était contremaître dans une entreprise de chaussures, mais il faisait le tue-cochon ... Abandonnant tôt les bancs de l'école, Louis a appris le métier chez Pecoitz à Saint-Jean-Pied de Port. Le jambon, il en est tombé amoureux. Mais, il fallait nourrir famille et ouvriers d'une industrie de la chaussure déjà sur le déclin. Pourtant, Louis continue à bichonner son jambon qu'il amène sur la galerie de sa voiture le dimanche chez ses beaux-parents à Hosta ou l'air est meilleur pour le séchage ...

Dans sa jeunesse, Éric son fils était plutôt attiré par la cuisine. " Je suis passionné par la gastronomie, découvrir des nouvelles saveurs, préparer des plats originaux... ". À Paris, il a la chance de côtoyer quelques grandes toques dont Yves Camdeborde qui lui mettra le pied à l'étrier. Son séjour chez Fauchon ne sera pas vain. Ensuite, retour au Pays où il s'engage aux cotés de son père dans la démarche qualité pour la création du label Ibaiona ...

Label Ibaiona

Cette démarche originale démarrée en 1988 a pour but de retrou-



(LSPB/AGUSTIN ERROTABEHÈRE)

Eric Ospital, un des ambassadeurs du jambon Ibaiona.

ver le goût du jambon traditionnel des paysans basques. Elle est portée par trois charcutiers, Ospital d'Hasparren, Mayté de Saint-Jean le Vieux et Montauzet de Guiche. Ils sont associés à trois éleveurs, Larre de Baigorri, Errecart d'Espoure et Guenard

d'Uhart Cize. Ce groupe a peaufiné un cahier des charges pour arriver à une qualité irréprochable. " L'ibaiona, c'est le Petrus du jambon de Bayonne ; on ne va pas le comparer avec le parme ou le jabugo car il est différent, c'est comme pour un Bordeaux et un Bourgogne » souligne Eric.

La qualité démarre par celle du cochon. Pour un bon jambon, il faut un cochon lourd, bien engraisé pour persiller la viande en gras interne qui lui donnera saveur et succulence avec un régime à base de céréales Et des nutriments de qualité exempts d'OGM bien sûr.

Les principaux efforts ont été réalisés pour le séchage. Car il n'est pas évident de réussir à sécher un jambon de 15 ou 17 kilos. La première opération, le salage se fait en le frottant à la main, à l'ancien-

pre-séchage doit permettre au sel de pénétrer lentement jusqu'au cœur du jambon ... Mais la clé de la réussite consiste dans le séchage qui se fait à l'air libre pendant 18 mois, voire plus longtemps. Les variations de température et d'hygrométrie que nous devons à notre fantasque vent du sud favorisent la pénétration du gras. Ce gras qui lui donnera toute sa qualité ...

Le jambon est prêt à être dégusté. N'oubliez pas que comme pour le vin ou le fromage, pour exprimer ses arômes le jambon ne doit pas sortir du frigo. Il faut qu'il soit à bonne température pour « suer ». Que le gras « perle » sur la tranche. On peut aussi le poêler légèrement pour le consommer avec un œuf, le traditionnel arroltze eta xingar qui a fait et fait toujours le délice de nos campagnes.