

Sa notoriété et sa saveur font de ce jambon l'un des produits phares du Pays basque. En route vers le terroir où il s'élabore depuis des lustres...

À tout seigneur, tout honneur, Bayonne est une première étape évidente pour qui part à la recherche du jambon qui porte son nom. C'est dans le quartier du Petit Bayonne, aux rues étroites et au plan orthogonal datant du Moyen Âge qu'il faut tout d'abord se rendre, presque au pied du Château Neuf. Là officie Pierre Ibaïalde (beau pseudonyme signifiant «à côté de la rivière», la Nive ou l'Adour proches, selon le goût de chacun). Ici se sale et se sèche un jambon qui doit tout aux porcs élevés à Saint-Jean-Pied-de-Port par le père du maître des lieux. Ce dernier fait, à l'année, visiter ses installations bayonnaises et déguster ses produits maison. Et, avant tout, son jambon. «Les porcs sont des Large White, exclusivement nourris aux céréales. Sans l'adjonction d'aucune farine animale, je vous rassure tout de suite!», affirme-t-il. C'est bien le moins et c'est un impératif pour tout jambon de Bayonne, comme l'est l'interdiction d'emploi de substances anabolisantes ou d'huiles de poisson.

De la patience

«Je reçois des jambons frais tous les huit jours. Je les mets en chambre froide et les sale tout de suite au sel sec. En fait, il s'agit d'un mélange de sel de Bayonne, de vinaigre, de piment d'Espelette et de persil dans lequel un jambon de 10 kg passe environ dix jours.» S'agit-il d'un véritable jambon de Bayonne? «Il respecte des normes plus sévères que celles permettant au bayonne de bénéficier de l'Indication géographique protégée (IGP) et qui n'exige qu'un minimum de 50% de céréales dans la nourriture de l'animal.»

La fabrication exige toutefois une longue patience. «Les jambons sont ensuite passés au jet d'eau pour éliminer le sel et séchés en trois temps jusqu'à perdre un tiers de leur poids.» Ils passent en salle de pré-repos à 2° C durant 10 jours avant d'être transférés en salle de repos à 4° C pendant trois mois, puis de

Une chair d'un beau rouge... Spontanément, «jambon» ça rime, ici plus qu'ailleurs, avec «bon».

Le jambon de Bayonne

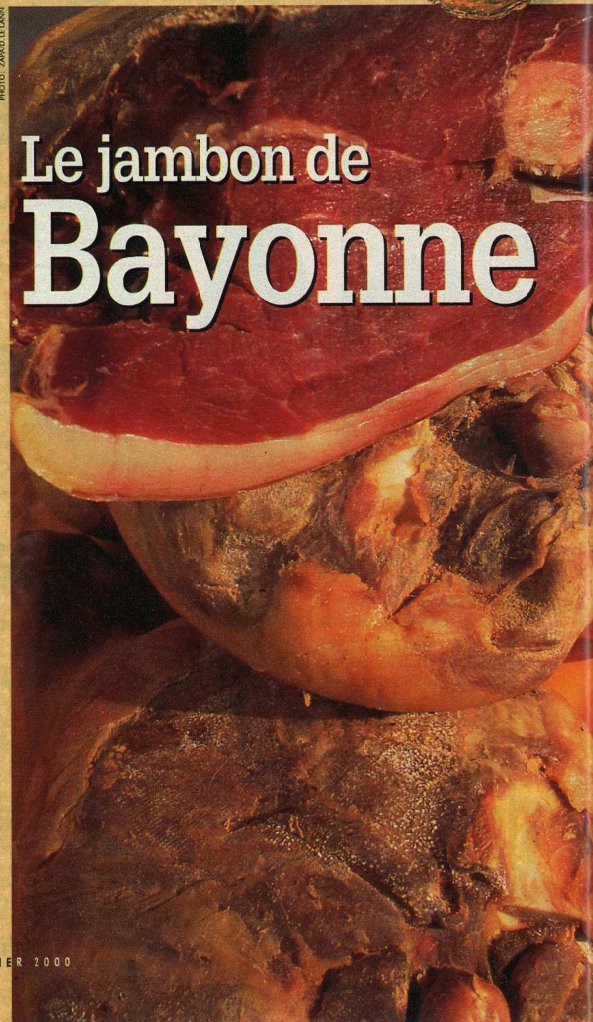
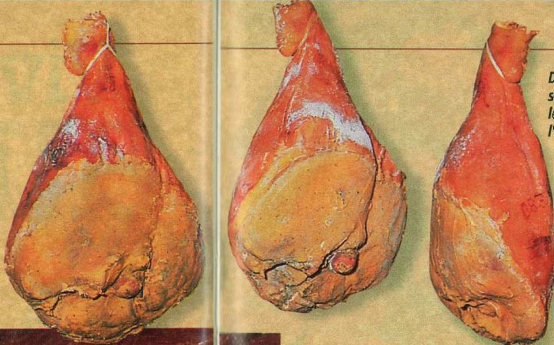


PHOTO: ZAVAGLIANI



De beaux jambons au séchage, après le salage, le lavage... Avant l'affinage et la table!

Bayonne, un «vieux» jambon

Ce jambon était fabriqué et séché dans les régions rurales de Chalosse, Pays basque et Béarn. S'il porte un nom de ville, c'est qu'il était expédié, notamment vers l'étranger, du port commerçant qu'est depuis toujours Bayonne. Dès le Moyen Âge, deux foires annuelles lui étaient consacrées dans la cité, l'une au premier jour du Carême, la seconde au mois d'août. Elles furent concédées en mai 1462 par lettres patentes du roi de France Louis XI. La première de ces manifestations a seule perduré dans la foire au jambon qui se déroule à Bayonne, tous les ans, le jour du jeudi saint. Désormais installée sur le carreau des halles, elle s'étend sur trois jours et débute par un concours du meilleur jambon fermier.

Bien découper son jambon

Pour découper un jambon entier, il faut tenir la pièce bien calée à plat, par l'os. Avec un couteau à lame large et souple, bien aiguisé, retirer la couenne sur le dessus. Puis, cette partie découvenne, couper des tranches minces en partant de l'os vers la base du jambon et les disposer se chevauchant sur une assiette.

subir un affinage au cours des cinq derniers mois (entre 20° et 25° C). Derrière la vitre, chaque visiteur peut observer ces jambons qui attendent la fin de leur lente maturation. A la fin de la visite, une dégustation permet d'apprécier la saveur du produit qui peut aussi être servi légèrement poêlé, accompagné d'une piperade.

Sortir de Bayonne n'est pas une mince affaire et mieux vaut être très attentif aux directions, à suivre consciencieusement. Passer par Arangues d'abord permet d'emprunter une route champêtre à souhait pour gagner Saint-Pée, puis Espelette. C'est dans ce dernier village que sont produits les fameux piments, gloires de la cuisine basque et indispensables pour conférer au jambon son parfum spécifique. Tous les ans, en octobre, les maisons à colombage s'ornent ici de cordes de piments rouges qui séchent à l'abri des toits débordants, avant d'être réduits en poudre.

L'étape suivante est celle d'Hasparren pour la charcuterie de Louis Ospital. C'est ici que s'élabore l'ibaïona. Sous ce vocable basquissime se cache un jambon plus soigneusement élaboré encore que le bayonne. Il est en effet fabriqué à partir des porcs d'un seul éleveur -des Large White-, par trois producteurs liés par une charte particulièrement contraignante mais librement consentie. «La nourriture des animaux est exclusivement à base de céréales, orge, blé et maïs, et le séchage se fait à l'air libre du-

PHOTO: THORREDOU



PHOTO: ZAVAGLIANI

rant douze mois au moins.»

Cette production est toutefois relativement confidentielle. «J'ai besoin de quatre porcs par mois pour faire mon ibaïona», assure Louis Ospital qui est intraitable sur toutes les phases de la salaison. Massage des cuisses, mise au sel, phase de repos, séchage qui permet au jambon de développer ses arômes, puis maturation. «Le soin apporté à l'ibaïona justifie son prix, mais il est vrai que je vends davantage de jambon de Bayonne.»

Non loin de là, Saint-Jean-Pied-de-Port est une petite cité remarquable

Déjà bien entamé, ce jambon débité en tranches n'attend plus que son... gourmet.