

CONSOUMATION. Les bons jambons gagnent des amateurs. Ibaïona est à la foire de Bordeaux

Le succès des bons jambons

de Jacques Ballarin

Au Pays basque, la réputation du jambon ibaïona n'est plus à faire. La qualité de l'élevage — des porcs lourds et gras de 9 mois —, le parcours sans faute du salage et du séchage — un affinement de quinze à dix-huit mois à l'air libre — donnent un jambon qui rivalise dans les dégustations à l'aveugle avec les jambons italiens et espagnols. Louis Ospital, installé à Hasparren, est, avec Christian Montautzer et Eric Mayté, le troisième producteur d'ibaïona. Flanqué de son fils, Eric, la nouvelle génération, il est monté — c'est une première — à la Foire aux jambons de Bordeaux qui se tient sur l'esplanade des Quinconces (1).

« Le prix n'est plus un handicap », « Pour faire goûter le produit, parler de sa différence », explique Eric, impressionné par l'intérêt que suscite la démarche. « Nous voyons du monde. Le prix n'est plus un handicap, le consommateur est prêt à payer quand il a la transparence et la qualité », constate-t-il. La belle tranche d'ibaïona coûte 45,60 € le kilo. Elle est plus chère que la belle tranche de jambon de Bayonne IGP (indication géographique protégée), vendue 29,80 € le kilo, mais ce n'est pas le même produit.

L'IGP, en effet, si elle fixe des obligations de localisation qui ont mis fin aux imitations de bayonne issus de Bretagne, de Belgique, de Hongrie, ne dit rien sur les conditions d'élevage, la nourriture employée, le temps de séchage. Pour que la qualité progresse, l'IGP devra aller plus loin dans les contraintes du cahier des charges.

Le parme et le bellota. Un bon jambon, c'est d'abord un bon co-



Jambon. Pour la première fois, l'ibaïona est présent sur la foire de Bordeaux

PHOTO STÉPHANE LARTIGUE

chon. Les grands jambons étrangers, le parme san daniel italien et le pata negra bellota espagnol, en sont l'illustration. Les prix, ici, s'envolent. Le Bordelais Jean-Paul Vigneau, au marché des Grands-Hommes, facture le premier à 79 euros le kilo, le second à 170 euros. « Je ne suis pas un voleur, il s'agit de jambons d'exception », prévient-il. On est dans le luxe, dans la confiserie du jambon. La clientèle, principalement des connaisseurs, n'ignore pas que la chair tendre et la saveur complexe du san daniel italien sont indissociables de la race de

porc sélectionnée, du terroir délimité de l'Emilie-Romagne, du séchage en finesse, du site montagneux de Longhirano et du vent des Apennins. Elle sait que le bellota, le jambon ibérique, doit son moelleux — il fond en bouche — et la concentration de ses parfums à la race rustique de cochon dont il est issu, à son engraissement aux glands (de bellota, de gland), à son séchage en altitude, à son passage de greniers aérés en caves profondes.

La conquête du restaurant. En temps qu'ils gagnent des

amateurs (Jean-Paul Vigneau, à Bordeaux, passe deux san daniel et deux bellota par mois), les grands jambons séduisent la restauration.

A Bayonne, Jean-Claude Tellechea, l'étoilé du Cheval Blanc, donne la part belle à l'ibaïona. A Saint-Félix-du-Lauragais (31), Claude Tafarello, un autre étoilé, met en avant le porc noir de Bigorre et le jambon ibérique. Le jambon, entier, exposé dans la salle, est coupé au couteau devant le client.

« La clientèle apprécie, le produit doit être top », insiste le chef

de l'Auberge du Poids Public, qui a à la carte un risotto de jambon (2); une façon de ne rien perdre en « recyclant » les copeaux de jambon déposés par le tranchage. A Paris, le Palois Yves Camdeborde (la Régallade), s'est doté d'une machine italienne manuelle ancienne pour servir le jambon devant le client. Il commencera par l'ibaïona. « C'est bien, c'est un plus, ça colle à l'ambiance et au lieu », dit Camdeborde, qui met en garde contre l'exagération des prix — « C'est du cochon, le jambon » — et se moque du « ridicule des chips de jambon ».

(1) La foire se déroule jusqu'au 7 décembre. Elle est ouverte tous les jours de 10 heures à 19 h 30.

(2) L'assiette, à volonté, est vendue 20 euros; le risotto, 18 euros.

Rendez-vous gourmands

Gastronomades d'Angoulême

Jean-Pierre Raffarin est attendu aujourd'hui à ce rendez-vous grand public consacré à la gastronomie et à la découverte des saveurs du terroir. Avec plus de 150 exposants réunis dans six sites de la ville, la neuvième édition du festival des Gastronomades d'Angoulême a été lancée hier matin par les scolaires. Plus de 2 000 enfants ont fréquenté les allées de New-York, les Halles ou encore la place du Champ-de-Mars, allant à la découverte du bon goût et des saveurs insolites. Aujourd'hui et demain, la manifestation se poursuit dans la cité angoumoisine : 70 000 personnes l'ont plébiscitée l'an passé. Au programme : stands, dégustations, débats de professionnels réunissant des chefs comme Coursol de Chamalières ou des critiques culinaires tels que Sébastien Petitdemange. Et concert d'Arthur H au Théâtre ce soir. Demain, aux halles, une leçon de dégustation réunira un cen-