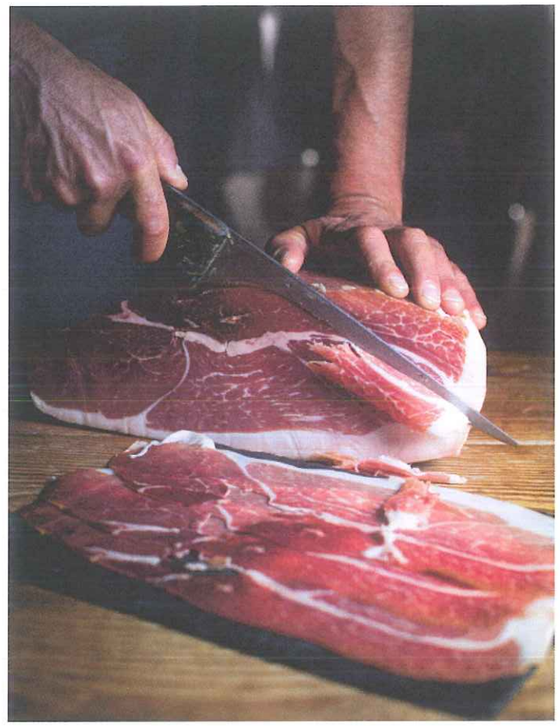
Ospital, le roi de l'Ibaïama

Saint des saints. Eric Ospital dans le séchoir historique de la maison familiale, qui abrite en permanence 800 Ibaïama.



Pépite. L'Ibaïama fond en bouche, déployant des saveurs de noisette, d'amande et de cire.

Enfant du pays. L'artisan charcutier dans les champs , à Hasparenn : « Je fais confiance au temps, au climat et à la nature. »

Succès. Les grands chefs s'arrachent ses sublimes jambons de Bayonne.

PAR THIBAUT DANANCHER

« *Ce sont les clés du paradis.* » Eric Ospital exhibe fièrement son trousseau, ouvre délicatement avec le premier sésame un rideau de fer, puis avec le second une porte en bois. Nous sommes sur le point de pénétrer dans le saint des saints. Une pièce de 60 mètres carrés abritant en permanence 800 Ibaïama. Nous voici face – en chair et en os ! – aux innombrables jambons habillés de sacs en toile transparents blancs suspendus aux poutres de la maison familiale construite sur les contreforts d'Hasparren, à 30 kilomètres de Biarritz. Tous sont coiffés d'une ardoise d'écolier où sont écrits à la craie blanche le nom du restaurant et la ville de leur future destination : Le Comptoir du relais, Paris 6e ; Les Cocottes, Paris 7e ; La Cantine du troquet, Paris 14e ; La Table des frères Ibarboure, Bidart ; Joël Robuchon, Hongkong… Il y a même eu, sous la présidence de Nicolas Sarkozy, l'inscription Elysée, Paris 8e. Comme seulement vingt pépites sont produites chaque semaine, la demande des plus grands chefs de la planète n'a pu être satisfaite…

Voilà trente et un ans que le père d'Eric, Louis Ospital, disparu en 2010, a créé avec des amis le label Ibaïona, comprenez « la bonne source », rebaptisé Ibaïama, « la source mère », depuis mars 2015. Pour la petite histoire, qui fait grande, l'affaire s'est jouée une nuit arrosée de 1985 à la foire du jambon de Bayonne. Louis Ospital, Christian Montauzer et Sauveur Mayté décident d'unir leurs efforts pour donner à l'emblème culinaire local ses lettres de noblesse : une indication géographique protégée (IGP). Ce sera avec des cochons croisés, mi-large white, mi-duroc, nourris aux céréales de maïs, de blé et d'orge sans OGM, sans antibiotiques et sans farines animales, cajolés douze mois par deux éleveurs de Saint-Jean-Pied-de-Port, jusqu'à ce qu'ils atteignent 200 kilos.

Eric Ospital, de la deuxième génération, a débuté le métier à l'adolescence et perpétue plus que jamais la tradition : ses jambons sont d'abord frottés huit mois lentement à la main, au sel sec de Salies-de-Béarn, observent ensuite quatre mois de prérepos et de repos, puis passent enfin par douze mois d'affinage à l'air libre dans le séchoir naturel. « *Je fais confiance au temps, au climat et à la nature* », s'enthousiasme avec son accent chantant l'artisan charcutier de 45 ans, qui magnifie dans sa boutique le cochon, du groin à la queue. Les trésors numérotés estampillés d'une cocarde rouge et vert se patinent au fil des quatre saisons au gré du fœhn, un vent fort, sec et chaud venant de l'Ursuya, ce massif montagneux du pays basque. L'Ibaïama fond alors en bouche, déployant avec son gras inimitable des saveurs de noisette, d'amande et de cire. Une longueur interminable. A affoler les papilles… ■

PHOTOS : SÉBASTIEN LEBAN POUR *LE POINT*