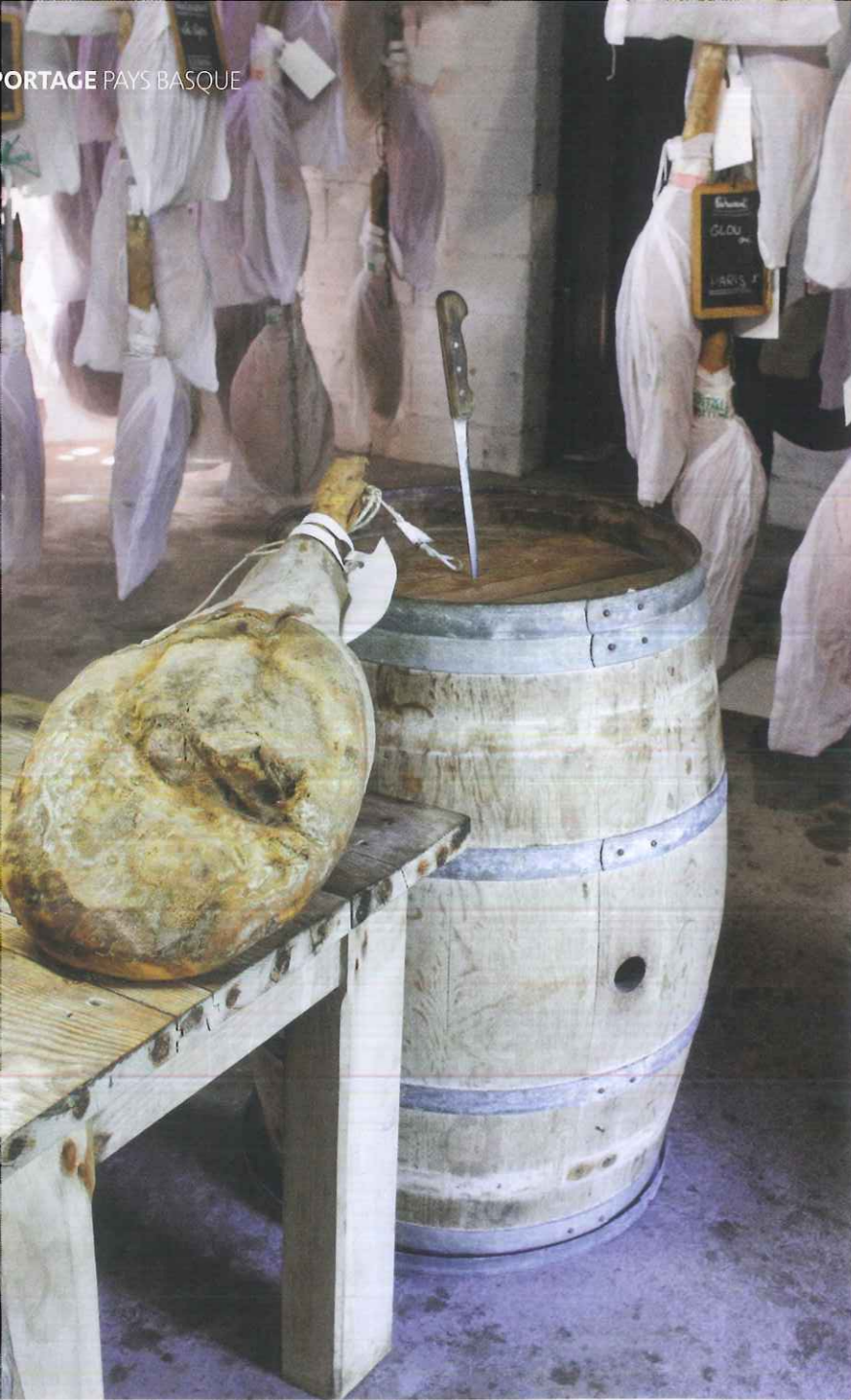


# Le bon groin et l'ivraie

Apprécié des chefs comme des médias, Éric Ospital poursuit depuis Hasparren l'histoire de la charcuterie familiale. Sans abandonner les exigences de qualité du cochon Ibaïama qui a fait sa réputation, malgré la tentation d'augmenter la production



Le patrimoine de la maison Ospital : ces jambons Ibaïama suspendus au plafond par dizaines dans des sacs de toile blanche, affinés à l'air libre 12 mois durant. Sur l'ardoise, le nom de leur futur propriétaire.



Vendre le kilo de porc au prix du caviar et transformer un plat naturellement populaire en mets de luxe n'est pas dans les projets d'Éric Ospital. Mais, à 45 ans, le charcutier le plus renommé de France s'interroge, confronté au succès d'une maison familiale qu'il n'a cessé de conforter en prenant la succession de son père à la fin des années 2000. Partout, la demande explose, et de New York à Tokyo se fait entendre la même petite musique pour qu'Éric exporte en masse ses jambons d'exception. Le marché existe, probablement très lucratif, mais le charcutier basque décline poliment la plupart des sollicitations.

« Si on monte dans les volumes, on ne sera plus dans la qualité », se contente-t-il de répéter depuis son quartier général d'Hasparren, où les colis

prêts à expédier s'entassent dans une chambre froide. Chaque lundi matin, la charcuterie est une ruche où l'équipe emballe à tour de bras les commandes passées sur la boutique en ligne durant le week-end : ventrèche, confits, lomo, chorizo, pâtés... et bien entendu le fameux jambon Ibaïama qui a fait sa réputation.

Les fidèles l'appellent parfois encore Ibaïona – « la bonne source », en basque –, le nom de baptême donné par les frères Montauter, Sauveur Mayté et Louis Ospital à cette production aussi confidentielle que qualitative. En cette année 1985, l'IGP Jambon de Bayonne n'existe pas encore, la traçabilité est l'exception, les OGM font une apparition timide et la clientèle n'est guère locavore, mais les trois charcutiers basques – amis tout autant que concurrents – ont l'intuition

qu'il faut revenir aux racines du métier en professant l'excellence. S'imposer des contraintes ne les effraie pas : le cochon Ibaïona sera de proximité, mieux élevé, mieux nourri, plus longtemps, frotté à la main au sel de Salies-de-Béarn, affiné à l'air libre durant quatre saisons minimum.

Trente et un ans plus tard, rien n'a changé... sauf le nom, aux consonances désormais moins proches du jambon « de Bayonne », dont il tient à se démarquer dans l'esprit des consommateurs, alors que de nouvelles générations ont pris les rênes des maisons familiales sans renier leur héritage ou les ambitions.

#### DANS LES CUISINES DE FAUCHON

« Mon père ne croyait pas que l'on pourrait

vendre notre jambon au Pays basque à ce prix », se souvient Éric Ospital, qui continue de parcourir le pays à la rencontre des chefs ayant contribué à sa notoriété. « J'ai beaucoup bénéficié du name-dropping à la carte des grandes tables. Les chefs sont fidèles, la plupart sont devenus des amis avec le temps. » Il y a Yves Camdeborde, bien sûr, le Palois qui fit entrer Éric Ospital chez Fauchon lors de ses premières années parisiennes. Dans les cuisines de Fauchon, Éric se forge un solide carnet d'adresses, apprivoise le faste des grandes réceptions, des produits d'exception, la vie parisienne et sa démesure. De retour au Pays basque à 26 ans – seulement ! – il réintègre rapidement l'entreprise familiale quittée dix ans plus tôt. Elle est florissante, mais l'activité épuise

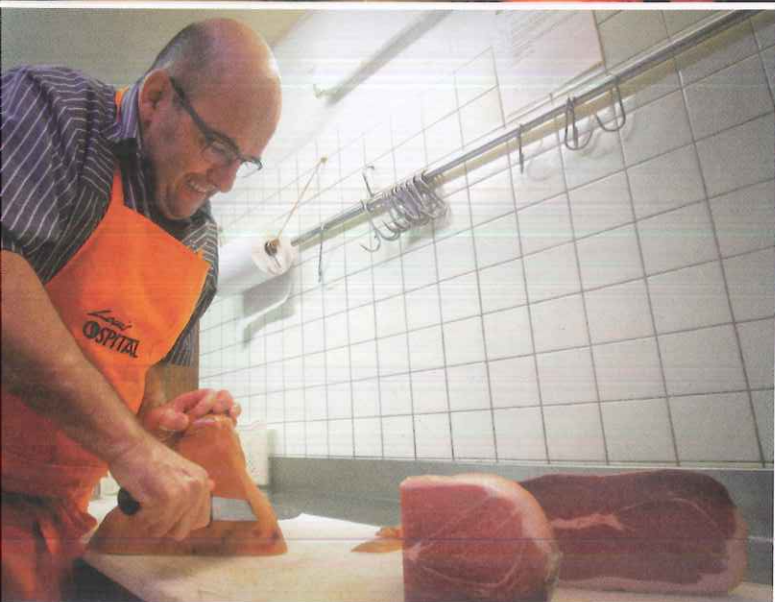
toutes les forces, sans temps mort, avec les banquets le week-end et les grandes surfaces toujours plus nombreuses qu'il faut alimenter la semaine. « On ne pouvait pas continuer ainsi. »

Trente et un ans plus tard, **rien n'a changé**... sauf le nom, aux consonances désormais moins proches du **jambon « de Bayonne »**, dont il tient à **se démarquer dans l'esprit des consommateurs**

« Loulou [Louis Ospital] avait démarré comme apprenti, il était pragmatique. Éric a donné une autre impulsion à l'Ibaïama », note aujourd'hui Jean Guénard, de l'élevage Irtazia, fidèle depuis

la création à la marque qui représente environ 20 % de sa production. Des porcs locaux, lourds, longs, avec du gabarit, du gras persillé, abattus à plus de 10 mois et 180 kilos. Leur prix est

juste, fixé à l'avance, en tenant compte des coûts de production et non des variations erratiques du cadran breton. Toutes les valeurs du commerce équitable, en somme.



Éric veut remettre toutes les parties du cochon à l'honneur, pas seulement ses jambons. Il teste les recettes et développe une gamme de conserves.

### AU PARADIS DE L'IBAIAMA

Au début des années 2000, la passation de pouvoirs entre le père et le fils s'effectue donc en douceur. Éric veut remettre toutes les parties du cochon à l'honneur, pas seulement ses jambons. Il teste les recettes, bannit les conservateurs, impose davantage de rigueur en cuisine, fait tomber le taux de sel en jouant avec des bouillons

fait, connaître ce qu'ils mangent, c'est notre patrimoine. »

Le patrimoine de la maison Ospital, justement, n'est pas en banque ni au Panama. Éric a sorti le trousseau de clés, grimpé quelques marches, soulevé le rideau de fer avant d'entrouvrir une porte en bois. Les murs de la pièce distillent harmonieusement la lumière matinale qui enlace des dizaines de sacs de toile blanche suspendus au plafond. Ils enveloppent les jambons Ibaïama affinés à l'air libre douze mois durant. Ce séchoir qui vaut bien des caves dans les châteaux du Bordelais, il en a monté les briques et peint les murs de ses mains. Ses amis restaurateurs savent que l'on y trouve toujours quelques bouteilles derrière la porte, à partager lors de leur passage à Hasparren.

Ibarboure, Yves Camdeborde (Comptoir du Relais Saint-Germain)... Et Christian Etchebest bien sûr, copain de cuisine et d'écriture, un autre enfant de la TV, Basque à Paris.

On s'interroge face à Éric Ospital : pourquoi ne pas ouvrir un lieu de vente et de dégustation des produits de sa gamme dans la capitale ? Sourire en coin. L'idée n'est pas loin, assurément, peut-être même le projet est-il déjà ficelé, financé, avec Etchebest ou d'autres. La réponse attendra. Depuis les contreforts de la montagne basque, les questions ne manquent pas : comment rendre le métier de charcutier glamour, plus rock'n'roll pour les jeunes en apprentissage ? Comment mieux nourrir les gens ? Comment transmettre son héritage ? Comment ne pas se laisser dévorer par le succès ? « Finalement, je suis rentré dans le même système que mon père », analyse sans regret Éric Ospital. Son fils lui succédera-t-il ? L'atteindra bientôt l'âge où lui-même quittait l'école pour embrasser la profession de ses parents ? Nouvelle génération, nouvelle époque. Louis Ospital est toujours là.

## Des porcs locaux, lourds, longs, avec du gabarit, du gras persillé, abattus à plus de 10 mois et 180 kilos

de légumes et du miel d'acacia. Un véritable travail d'artisan, revendiqué pur basque avec l'accent et une carrure de rugbyman. La télévision l'adore autant que ses produits. Éric Ospital joue le jeu sans fausse modestie, mais n'oublie pas que ses passages à l'antenne sont aussi encadrés par des réclames pour du jambon industriel. « Je ne suis pas en guerre contre eux, dit-il. Mais les clients doivent savoir ce que l'on

### CASTING DE STARS CULINAIRES

Une « carte d'identité » est attachée à chaque jambon où une ardoise précise le nom du futur propriétaire, inscrit à la craie blanche. Un véritable casting de stars culinaires à l'accent du Sud-Ouest : Julien Duboué (A Noste), Christian Constant (Les Cocottes), Vivien Durand (Le Prince Noir), Michel Niquet (Chez Mattin), les frères

Retrouvez nos adresses en page 110.