

LE JAMBON STAR

Textes et photos : Malika Guillemain (sauf mention contraire)

Son nom fait saliver jusqu'aux tables étoilées. Le charcutier Éric Ospital nous parle de son jambon phare, l'Ibaïama, et des autres produits qui font le succès de la maison familiale



Éric Ospital a repris l'entreprise familiale en 2000

« Sud Ouest ». Qu'est-ce que le fameux jambon Ibaïama ?

Éric Ospital. Un jambon moelleux et fondant qui sent la noisette à plein nez. Il a d'abord été nommé Ibaïona, ce qui signifie « la bonne source »

en basque, mais l'appellation pouvait prêter à confusion avec le jambon de Bayonne. En 2015, nous l'avons donc rebaptisé Ibaïama, « la source mère ». Il est affiné dans notre séchoir à l'air libre pendant 18 à 21 mois.

C'est votre produit signature ?

D'une certaine façon. Au début, c'est lui qui tirait l'entreprise, les grands chefs ont d'ailleurs participé à sa renommée. Mais aujourd'hui la demande des clients concerne toute notre gamme, jambons secs,

viande fraîche, salaisons, pâtés et boudins. Notre jambon blanc est aussi réputé.

Le dénominateur commun à ces produits ?

Une matière première de haute volée. Nos cochons sont issus d'une race croisée, le duroc, qui donne le persillé à la viande, et le large white. Un cahier des charges rigoureux est également nécessaire pour obtenir cette qualité. L'animal est né et élevé au Pays basque pendant un minimum de douze mois, jusqu'à ce que son poids atteigne 180 à 220 kilos et que la viande obtienne sa succulence. Il se nourrit exclusivement de céréales sans OGM. Sont aussi bannis les farines animales ainsi que les antibiotiques souvent utilisés par les producteurs pour accélérer la croissance du cochon.

La tradition remonte...

À 1985. Lors d'une soirée arrosée à la Foire du jambon de Bayonne, mon père, Louis Ospital, les deux frères Jacques et Jeantou Montauzer, et Sau-

veur Mayté, tous les quatre éleveurs et charcutiers, expriment l'idée de faire un produit d'exception qui permette au paysan de vivre du fruit de son travail, quitte à lui payer son cochon plus cher que le prix du marché. Leur objectif est également de relancer une dynamique entre artisans et paysans. De travailler comme le faisaient les anciens, en quelque sorte.

Quel est le bilan ?

C'est du bonheur. Je suis arrivé dans l'entreprise en 1993, je l'ai reprise en 2000 au départ à la retraite de mon père, ma sœur Sylvie m'a rejoint en 2005. Le quotidien est riche de découvertes et de rencontres (le jour de notre visite, nous avons croisé le chef étoilé Vivien Durand, NDLR). La maison compte environ 25 salariés, nous accueillons des apprentis du monde entier. Je suis en train d'écrire mon troisième livre, il sortira en octobre prochain.

47, rue Jean-Lissar, à Hasparren. Tél. 05 59 29 64 41.
Renseignements, points de vente :
www.louis-ospital.com



Moelleux et fondant, l'Ibaïama s'appelait à l'origine Ibaïona, « la bonne source » en basque



Les magasins Biocoop sont bien connus par tous les gourmands et les gourmets. Portant fièrement les couleurs de la coopérative nationale spécialiste des produits biologiques, les 3 magasins se distinguent par un choix toujours plus grand pour satisfaire au mieux des clients ravis. Aux produits biologiques sélectionnés avec le plus grand soin, s'ajoutent des viandes irréprochables et une gamme de bocaux cuisinés « B », faits maison. Des entrées, des plats, des desserts : bien manger chaque jour n'a jamais été aussi simple. Et cerise sur le gâteau : les bocaux, en verre, pratiques à réchauffer, sont recyclés. Ils sont parfaits !

Avec l'ouverture du nouveau magasin Biocoop Bonheur, zone des Pontôts à Anglet (à côté de Casa), vous découvrirez un nouveau concept, un lieu gourmand et convivial et même un restaurant ! Vous y trouverez forcément votre bonheur : une rôtisserie pour des volailles croustillantes, les meilleures viandes grâce à des partenariats locaux exclusifs, des plats cuisinés, des



pâtisseries succulentes... et tout cela, sur place ou à emporter. N'hésitez pas à vous installer confortablement au café restaurant de Biocoop Bonheur, la Maison B, qui vous accueille du petit déjeuner au goûter parce qu'il y a toujours un petit creux à combler... Au menu, des plats gourmands et sains, des viandes à déguster sur place, des plats végétariens, sans gluten, ayurvédiques... Sans oublier les pâtisseries délicieuses qui vous feront succomber, à n'en pas douter...

Chez Biocoop, le bonheur de partager est une priorité. Les équipes soudées et si sympathiques vous feront partager leur passion des meilleurs produits : primeurs, fromagères, bouchers, cuisiniers, pâtissière, vous les retrouverez dans vos magasins Biocoop. De vrais artisans pour de vrais produits, une exigence de qualité qui fait toute la différence !



BIOPARME

ZAC de Parme (à côté de Jouet Club)
64600 ANGLET - 05 59 41 29 46
Site web : <http://biocoop-bab.fr>

BIOETIKA

Zone Saint-Frédéric
64100 BAYONNE - 05 59 55 00 82
f : Biocoop Bab

BONHEUR

Zone des Pontôts (à côté de Casa)
64600 ANGLET
@Biocoop_64

Vos restaurants, sans vous déplacer !

Pré-commandes (jusqu'à plusieurs jours à l'avance) des plats de vos restaurants préférés

En mode **livraison écolo** par géolocalisation ou en mode retrait chez les restaurateurs

Une **entreprise locale**, des prestations de qualité

Une **offre variée** en fonction de vos envies

* Inscription sur www.myspotmyfood.com pour obtenir le code promo, non cumulable, jusqu'au 31/08/2018.



MY SPOT MY FOOD

Livraison 30min en vélo et vélo-électrique

