



La région avec
MIDI TOUR
PYRÉNÉES

VISITER

BOUGER

DÉGUSTER

SORTIR

Rechercher...



LADEPECHE.fr

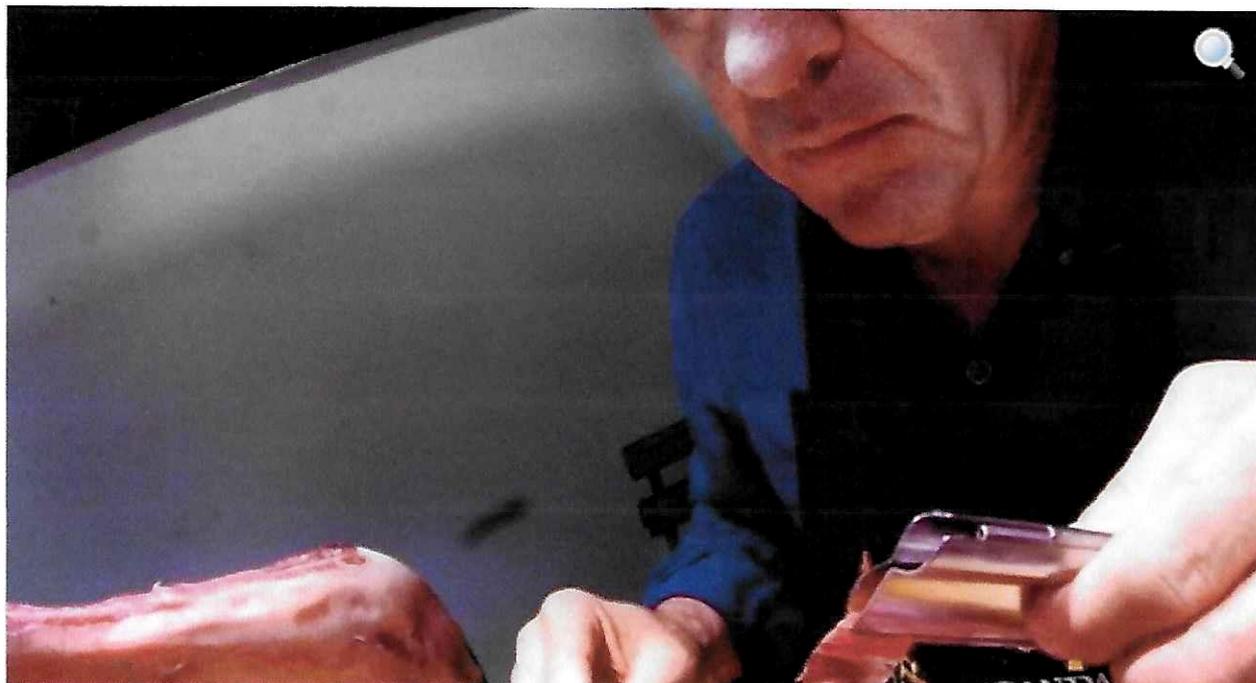
Actualité > Grand Sud > Haute-Garonne > Toulouse > Sorties

LES JAMBONS DU MONDE RÉUNIS À TOULOUSE

Publié le 21/06/2015 à 03:52, Mis à jour le 21/06/2015 à 10:19

Foires et Salons

Du 25/06/2015 au 26/06/2015



Apprendre à bien découper le jambon au couteau fera partie de la formation des futurs sommeliers de jambons./Photo DMM, Michel Viala

Les 25 et 26 juin, le gotha mondial du jambon sec sera en congrès à Toulouse, capitale de la première région française productrice de jambons de qualité.

Ce ne pourrait être qu'un congrès professionnel de plus. Mais l'air du temps et la gourmandise en font un événement gastronomique : les 25 et 26 juin prochains, Toulouse accueille le VIII^e congrès mondial du jambon sec. À l'aune du jambon, le monde se réduit au pourtour de la Méditerranée. Espagne, France méridionale, Italie, Croatie et Portugal, sont les seuls pays dont le climat et la culture ont généré les délicieux «cambajou» déjà très prisés des Romains. En tout, une douzaine de grands jambons issus de ces cinq pays seront représentés lors de ce congrès né en Espagne il y a 16 ans et qui, avec cette 8^e édition toulousaine met pour la première fois le nez à l'extérieur de la péninsule. Le choix de Toulouse n'est pas innocent. Puisque la région Midi-Pyrénées produit trois jambons de première qualité : le jambon noir de Bigorre issue du cochon éponyme, le jambon de Lacaune et dans une moindre mesure le jambon de Bayonne issu de cochons en partie élevés dans les Pyrénées centrales. «Deux facteurs ont déterminé cette répartition géographique de la production de jambon : la proximité d'une des routes du sel, et la confluence de masses d'air maritimes humide et d'air sec venu de la montagne», explique Armand Touzanne directeur du consortium du Noir de Bigorre.

Depuis le début des années «80», le jambon a troqué sa rusticité de produit de la ferme pour les atours de la gastronomie. Dans le sillage des célèbres jambons Ibériques, plus connus sous l'appellation fourre-tout

de «Pata negra», le consommateur a affiné son goût, le producteur ses méthodes de travail, et les organismes certificateurs ont définis des critères qui posent la qualité gustative au cœur de la production. Ces jambons AOP (appellation d'origine protégée, ou AOC (origine contrôlée) sont tous issus de Porc Méditerranéens élevés de manière extensive, puis séchés et affinés sur des périodes comprises entre dix et vingt mois selon les appellations. Il ne restait plus que 34 truies et deux veras de porcs noirs lorsqu'une poignée d'éleveurs et de salaisoniers ont entrepris de relancer la production de jambon Noir de Bigorre en 1981. Aujourd'hui 56 producteurs produisent chaque année 8 000 cochons en partie transformés en jambons de luxe par trois entreprises de salaison et trois artisans charcutiers. «Les cochons avaient disparu parce qu'ils étaient trop gras. Ils sont revenus parce que le gras à bon goût», s'amuse Armand Touzanne. Car c'est bien le gras mûri par le séchage et l'affinage qui donne au jambon de qualité son goût et son moelleux. Pour que la filière poursuive son développement c'est désormais le goût du consommateur que les professionnels ont choisi de développer. Lors de ce XIIIe congrès ils jetteront les bases de ce qui pourrait bientôt devenir une vraie formation de «Sommeliers de jambons».

Reconnaître les jambons à l'aveugle

Il s'appelle Naoto Watanabé, il est japonais et forme des gens à la dégustation des jambons ibériques, les célèbres Guijuelo, Jamon Dehesa de Extremadura, Jamon de Huelva dont le fameux «Jabugo» et Jamon Pedroches. Mercredi 25 juin, Naoto Watanabé présentera aux congressistes du XIIIe congrès mondial du jambon sec la nouvelle formation de «Sommelier de jambon» qui devrait être portée sur les fonts baptismaux par les congressistes. Comme pour le vin, les élèves de cette formation apprendront à reconnaître les typicités des différentes origines, les parfums et les arômes des jambons. Encadré par Jésus Ventanes professeur à l'université d'extramadure et grand spécialiste de la qualité organoleptique du jambon sec, cette nouvelle formation pourrait voir le jour dans quelques mois. Elle s'inscrit dans une démarche de valorisation des nouveaux produits de luxe que sont devenus les jambons secs dont les prix au détail oscillent entre 120 € et 150 € le Kg pour le Noir de Bigorre et de 150 € à 250 € le kg pour un Ibérique de bellota produit à partir de cochons ayant consommé des glands.

B.dv

TOULOUSE FOIRES ET SALONS

Foires et Salons - Toulouse (31)

De un à vingt cochons à l'hectare

Du 25/06/2015 au 26/06/2015

Les jambons produits à partir de viande de cochons méditerranéens tels que les jambons ibériques, le Prosciutto di Cinta Senese italien, les...



Foires et Salons - Toulouse (31)

«Un congrès scientifique et professionnel»

Du 25/06/2015 au 26/06/2015

Pierre Sans est professeur à l'école vétérinaire de Toulouse et président du comité scientifique du congrès mondial du jambon sec. Quelle est...



VOUS AIMEREZ AUSSI

VILLEFRANCHE, LE MARCHÉ DES COULEURS