

# Le jambon ibérico, un secret qui n'en est plus un.

Texte: Anke van Wijck

Traduction: Françoise Chaffart

Source : Spaingourmetour 2003



Du jambon, c'est du jambon, n'est-ce pas? Et bien, non! Et tout particulièrement en Espagne, où depuis des temps immémoriaux, on produit l'un des meilleurs jambons du monde. Et la science a finalement dévoilé un secret bien gardé jusqu'ici: le délicieux jambon ibérico n'est pas seulement une bénédiction pour notre palais, il l'est aussi pour notre santé.

“Ce jambon est réellement l'un des trésors gastronomiques du monde” a récemment reconnu Alain Ducasse devant son collègue Toño Perez, chef et propriétaire du restaurant Atrio de Cáceres. Ducasse, tout comme Robuchon, fait partie des maîtres queux de plus en plus nombreux à l'étranger qui, à l'instar de leurs confrères en Espagne, vouent un culte au jambon ibérico. Il est un fait que le jambon ibérico fait actuellement fureur et pas seulement dans des pays ayant une tradition du jambon comme la France, l'Italie ou la Belgique... “C'est un produit si noble qu'il faut le manger tel quel”, dit Elena Arzak. Son père, Juan Mari Arzak, acquiesce de tout cœur. C'est bien ainsi qu'il est servi dans leur célèbre restaurant de Saint-Sébastien. Toño Perez ne peut qu'être d'accord. “On peut se creuser la tête, mais le mieux est encore de le manger tel quel”. Tout au plus le sert-il dans son restaurant, en fines tranches recouvrant de petits légumes délicatement sautés. A la chaleur des petits légumes, le jambon fond délicatement, juste assez pour

lui donner cette petite saveur si particulière. L'idée, bien sûr, est que pour des raisons culinaires, le jambon devrait subir le moins de transformations possibles. Cependant, les délicieux petits morceaux et restes qui n'auraient pas leur place sur une assiette ont inspiré à Elena Arzak l'idée d'une poudre qu'elle utilise pour donner du goût à l'un des plats de sa création: Merlu à la poudre de jambon ibérico et à l'hibiscus. Cette "nourriture des dieux" (c'est ainsi que le prix Nobel Camilo José Cela fit l'éloge du jambon ibérico), est en fait le résultat d'un processus naturel enraciné dans la tradition et tout à fait dans la ligne des plus grands vins. Aucun autre produit ne permet d'établir un parallélisme avec les vins, particulièrement en ce qui concerne le sens profond du mot terroir, décrit par Tom Stevenson, le gourou du vin de Sotheby, comme "un environnement complet de culture qui inclue également l'altitude, l'exposition, le climat et d'autres facteurs significatifs qui peuvent affecter la vie d'une vigne."

### **La Dehesa: le terroir du porc**

Tout comme une variété de raisin s'épanouit dans des conditions tout à fait spécifiques, ici c'est le porc ibérique qui donne son nom et ses qualités exceptionnelles au fameux jambon. La race est le résultat d'une longue adaptation naturelle et d'un processus de sélection dérivés de la domestication de cet animal depuis des milliers d'années. Descendant du *sus mediterraneus*, un sanglier qui vivait jadis dans les immenses forêts méditerranéennes, l'actuel porc ibérique vit encore dans une harmonie inégalée avec son habitat, ce mélange de bois et de prairie qu'est la Dehesa du sud-ouest de l'Espagne. C'est cette unité avec le milieu qui constitue la prémisse du caractère réellement unique du jambon ibérico. Ainsi, l'altitude et le climat jouent un rôle important et contribuent au fait qu'aussi bien l'élevage du porc que l'élaboration de ses produits continuent à être pratiquement inchangés. La tradition est toujours primordiale. Une grande partie de la Dehesa est située entre 500 et 1

000 mètres au-dessus du niveau de la mer et offre des printemps et des étés doux et des hivers froids. Avec une superficie de près de deux millions et demi d'hectares s'étendant principalement sur les provinces de Cordoue, Huelva, Badajoz, Cáceres, Ciudad Real, Séville, Tolède et Salamanque et débordant au Portugal, la Dehesa représente près de la moitié des forêts de chênes existant encore au monde. Et c'est précisément le gland ou *bellota*, fruit de plusieurs variétés de la famille des *Quercus*, dont le chêne vert et le chêne-liège mais aussi des chênes à galles et des châtaigniers, qui constitue l'essentiel de l'alimentation du porc ibérique et fait de lui l'animal que le célèbre nutritionniste espagnol, Francisco Grande Covian, baptisa "olivier à quatre pattes".

S'il est certain que tout le cycle vital du porc ibérique s'écoule dans les champs, c'est lors des trois ou quatre derniers mois de son existence qu'il profite de ce qu'on appelle la *montanera*. Coïncidant avec le cycle naturel de son habitat, à partir du mois d'octobre, lorsque les premiers glands commencent à tomber, les semis de l'année ont déjà bien poussé dans la Dehesa où les porcs se nourrissent exclusivement de glands, d'herbe, de plantes aromatiques et de tout ce qu'ils peuvent déraciner, comme les tubercules, les champignons, les petits insectes et même les serpents. "Ces porcs sont capables de survivre et de se développer uniquement grâce à ce qu'ils trouvent en fouissant dans les champs, d'autres races n'en feraient pas autant" affirme Nicolas Vicente, responsable des équipements destinés à la reproduction que l'entreprise Sánchez Romero Carvajal exploite près d'Aracena, dans la province de Huelva. Ce n'est pas seulement son physique si caractéristique, avec sa peau pratiquement noire, ses longues pattes, ses oreilles tombantes et son groin protubérant, qui rend le porc ibérique spécialement apte à ce régime. Aussi drôle que cela puisse paraître, cette race a développé la capacité d'ouvrir absolument tous les glands, d'en cracher la coque et de n'en déguster que le contenu. Ivan Llanza, le Public Relation de

l'entreprise Sánchez Romero donne spontanément une information interne: apparemment, ces porcs au goût délicat préfèrent nettement le fruit du chêne vert. Quoiqu'il en soit, chaque porc dévore habituellement de six à dix kilos de glands par jour, condition sine qua non de la qualité incomparable du jambon ibérico. Les bonnes années (ce n'est pas toujours le cas, car les récoltes dépendent largement des conditions climatiques), d'après Abdom Cabeza de Vaca, qui s'occupe du bétail de la Dehesa de la famille, à Salvatierra de los Barros, en Estrémadure, cela permet aux porcs de prendre un peu plus de 700 grammes de poids par jour.

### **L'olivier à quatre pattes**

Compte tenu de leur adaptation aux conditions naturelles du milieu et de l'activité physique considérable qu'ils réalisent, cette race de porcs autochtone présente une double caractéristique: une accumulation rapide de graisse très aromatique et un taux important d'infiltration intramusculaire de cette graisse. Or, bonne nouvelle: il a été scientifiquement démontré que grâce à sa diète à base de glands, 50 à 60% de la teneur en graisse du porc ibérique consiste en acide oléique, le même acide gras mono insaturé que l'on retrouve dans l'huile d'olive et dont la propriété est maintenant bien connue de réduire le taux du mauvais cholestérol (LDL) et de maintenir ou d'augmenter le taux du bon cholestérol (HDL). Ici ce n'est pas l'huile d'olive mais le gland, ni le processus d'extraction de l'huile par l'homme mais le métabolisme du porc lui-même qui permettent l'existence de ce phénomène. Et ce n'est pas tout. "Bien qu'il soit généralement très faible dans les viandes, des études récentes ont également détecté un pourcentage d'acides gras oméga-3 trois ou quatre fois plus élevé qu'on serait en droit de le penser" explique Jesus Ventanas, qui dirige une équipe de vingt scientifiques se consacrant exclusivement à l'étude des propriétés

sensorielles du jambon ibérico à l'Université de l'Estrémadure à Cáceres.

“Et saviez-vous –dit-il– qu’il existe un lien évident entre les propriétés sanitaires du jambon ibérico et ses qualités gastronomiques?”. Voilà donc une autre bonne nouvelle: ce qui est bon pour notre santé est aussi extraordinaire pour notre palais. Chaque nouvelle étude analytique confirme que les conditions très spéciales d'élevage en liberté du porc ibérique, son métabolisme différent et le procédé de séchage de ses produits par voie naturelle, influent aussi sur les remarquables caractéristiques organoleptiques de ce jambon. Sa texture suave, son éclat attractif, son aspect rouge vif et marbré, son bouquet intense et sa saveur persistante contribuent à faire du jambon ibérico de glands un jambon à part. Si les Espagnols étaient souvent horrifiés devant le spectacle d'étrangers dédaignant ou retirant cette précieuse graisse, ils peuvent maintenant expliquer scientifiquement que c'est justement là où réside une bonne partie des propriétés bénéfiques de ce jambon.

Pourtant l'ouverture par la science et la technologie d'un nouveau monde d'interconnexions sensorielles et sanitaires ne fait qu'ajouter à la mystique de ce produit fabuleux qui incarne le lien profond et ancien existant entre l'homme et la nature “Il s'agit d'un système si parfait” révèle Ventanas, ne cherchant pas le moins du monde à dissimuler son respect et sa fascination, “qu'il semble presque impossible de l'avoir produit de façon empirique”. De même que dans le vin, un produit fini parfait ne peut être obtenu que lorsque le terroir et une viticulture optimale permettent la vinification et la maturation, de même ici, les circonstances naturelles et un élevage adéquat des porcs conduisent à un processus de séchage naturel et cependant très sophistiqué.

### **Air de la montagne, sagesse et technologie**

Bien que la plus grande partie du bétail ibérique soit élevé en Estrémadure, partie centrale de la Dehesa, près de 80% de la

production de jambon et des autres fabuleux produits du porc ibérique comme le *lomo ibérico*, le saucisson et le *chorizo ibérico* proviennent du nord et du sud où des microclimats offrent l'air de la montagne et les températures appropriées. Pourtant le fait que l'Estrémadure ait un climat un peu plus chaud ne l'empêche pas de produire d'excellents jambons et d'ailleurs certains spécialistes comme Toño Pérez, ne jurent que par les jambons ibériques d'Estrémadure. Le séchage du jambon dans cette région bénéficie de plus en plus de l'aide de la technologie, particulièrement en ce qui concerne le contrôle de la température.

Réalisés dans des installations toujours impeccables, les procédés sont toujours à peu près les mêmes, malgré parfois de légères différences entre les producteurs. Ils visent à enlever peu à peu l'humidité et à concentrer lentement les propriétés spécifiques du jambon ibérico. Les phases initiales de la salaison et de la stabilisation durent environ trois mois et sont réalisées de plus en plus dans une atmosphère comparable à celle des cuves en acier inoxydable à température contrôlée utilisées dans la fermentation du vin. Ceci permet de corriger l'inconstance de la nature et altère rarement -pas du tout- les propriétés positives des produits. "Parfois, explique Florencio Ordoñez de la maison Jamones La Joya à Jabugo, "les températures peuvent fluctuer de 20°C."

A partir du moment où les jambons sont accrochés dans les *secaderos* (salles de séchage), la nature et l'expérience prennent la relève. Quand le printemps entre dans l'été, les températures augmentent progressivement et l'humidité diminue. Les courants d'air et les températures sont désormais contrôlés par le simple réglage des fenêtres à lamelles. Ceci repose bien sûr sur l'expérience accumulée depuis des générations et un bon réglage est fondamental. Les jambons restent dans ces *secaderos* de trois à sept mois, en fonction de la température, et plus il fait froid, plus le séchage est long. C'est pendant cette phase que vont se préciser la saveur et l'arôme du jambon. Une microflore externe autochtone, semblable à celle que l'on trouve dans les

fromages bleus, va se développer et sera partiellement responsable du bouquet subtil du jambon ibérico.

Ensuite, comme les grands vins, les jambons sont placés dans des caves fraîches et sombres pendant une période allant de neuf mois à deux ans et ils vont alors perdre près de 40% de leur poids original. Pendant cette phase finale, rien ne viendra déranger le long processus de maturation au long duquel vont continuer à se développer pleinement les propriétés qui caractérisent indiscutablement le jambon ibérico.

### **La qualité, défi pour l'avenir**

Il est bien évident que l'Espagne et, plus particulièrement, les régions d'élevage porcín ibérique où sont produits, à la perfection, les dérivés du porc, voudraient protéger leur trésor. Les parties concernées sont naturellement conscientes que l'importance commerciale du jambon ibérico est étroitement liée à un développement régional durable et que le rôle joué par le porc ibérique dans la conservation de cet écosystème si particulier, est fondamental. Sa disparition aurait d'ailleurs des conséquences bien au-delà de l'Espagne. En outre, il est indiscutable que l'élevage porcín en plein air dans la Dehesa est favorable tant à l'animal qu'à l'environnement. Les porcs non seulement aèrent le sol qu'ils fouissent mais le fertilisent. Nous ne rencontrerons pas ici les problèmes dramatiques de dévastation du sol que le fermage porcín intensif provoque ailleurs.

Il est évident que la perfection réelle de tout le système implique une série de contrôles où chaque phase est vitale pour l'obtention d'un produit fini optimal. Pourtant la standardisation est fondamentale et c'est pourquoi producteurs, éleveurs, associations professionnelles, institutions de recherche et les administrations régionales et centrale travaillent avec acharnement et collaborent pour consolider et garantir une qualité optimale. Et la qualité ne signifie pas seulement un produit exquis; cela représente un contrôle rigoureux de "la ferme à la table", la

formule utilisée partout aujourd'hui comme métaphore d'une traçabilité totale, ce qui signifie une conformité aux normes de l'Union Européenne. Aeceriber en est un bon exemple. Cette association contrôle et protège méticuleusement la pureté de la race du porc ibérique en tenant un strict registre généalogique. Tout ceci vise aussi à améliorer la productivité, en partant toujours de la prémisse de conserver les propriétés uniques du porc ibérique. "La qualité est notre avenir" affirme Elena Dieguez, la dynamique directrice technique d'Aeceriber qui, de toute évidence, parle là au nom de l'ensemble du secteur. Le contrôle de qualité totale est dans tous les esprits, surtout dans le cas des trois Conseils régulateurs de l'appellation (D.O.) (voir glossaire page xxx). A côté de la D.O. Jamón de Guijuelo qui est la plus ancienne (1986), se trouve la D.O. Jamón de Huelva et la D.O. Dehesa de Extremadura ainsi qu'une quatrième appellation, la D.O. Valle de los Pedroches qui en est encore à ses débuts. Bien que beaucoup de producteurs et d'éleveurs aient déjà atteint d'eux-mêmes des normes de haute qualité, la tâche principale des D.O. a été de s'assurer que ces normes soient adoptées et rigoureusement respectées par tout le secteur, moyennant un système de certification basé sur de stricts contrôles des protocoles d'élevage, de manutention et d'alimentation, d'abattage et de découpage, et naturellement de transformation. Aussi difficile qu'il ait parfois pu être de modifier des pratiques traditionnelles séculaires, la réussite est palpable. "Depuis que fonctionne la D.O. d'Extremadura", dit Toño Pérez, "notre garantie est de 100%. Je suis fasciné par le fait que, depuis lors, je n'ai eu à refuser qu'une seule pièce et que je pourrais leur donner des notes allant toutes de 9,5 à 10 sur 10."

### **Un peu plus que le simple bouche à oreille**

Les D.O. se chargent de plus en plus fréquemment de la divulgation et de la promotion des produits. Même en Espagne, il existe encore

parfois une certaine confusion autour du véritable jambon ibérico. José Antonio Pavón de la D.O. Jamón de Huelva considère qu'il est important de fournir une information claire, "mais plus que tout", dit-il, "nous devons éduquer le palais des consommateurs car en gastronomie, tout est empirique." C'est exactement ce que la maison Hédiard de Paris a découvert. "En réalité, les amateurs ne connaissent guère ce jambon. Plutôt que de leur fournir de l'information, on doit leur faire déguster. A partir du moment où ils l'auront goûté, ils l'aimeront et ils l'aimeront beaucoup", explique Nadège Marini du service import-export d'Hédiard. C'est aussi la raison pour laquelle le bouche à oreille, particulièrement à l'étranger, est toujours un outil important, surtout en ce qui concerne le consommateur final. Lorsque Marini ajoute "Nous sommes profondément conscients du fait qu'il s'agit d'un produit spécial et que le jambon exige une attention particulière", on comprend facilement que les professionnels ont besoin d'un plus haut niveau d'expertise.

Ceci devient spécialement important dans le contexte de la manutention du jambon. Traditionnellement, un jambon ibérico se présente d'une seule pièce et on le tranche soigneusement à la main au fur et à mesure de la demande. Ceci exige évidemment une technique. "Chaque jambon est unique", dit Juan Francisco Hernández qui vient de gagner le IX Championnat national des découpeurs de jambon ibérico où, à côté de la vitesse et de la propreté, étaient notées des qualités telles que la finesse et l'uniformité des tranches ou l'habileté à couper exactement 100 g. Le jambon doit être systématiquement coupé dans le sens de la longueur du muscle et autour de l'os et, naturellement, chaque côté est différent. Real Ibérico, le consortium qui représente 90% de toutes les exportations de la production porcine ibérique, a édité un dépliant en plusieurs langues contenant des instructions précises de découpe et de manutention. Des stages sont dispensés régulièrement tels ceux qui ont été organisés pour l'association allemande des boutiques d'épicerie fine

Corpus Culinario. Bien qu'il soit difficile d'égaliser la qualité du jambon ibérico coupé à la main en tranches fines, et étant donné que, dans certains cas, la consommation ne justifie pas l'achat d'une pièce entière, Real Ibérico a donc fait étudier le développement technologique et créatif de présentations alternatives, par exemple du jambon désossé emballé sous vide facile à trancher à la machine, ainsi que des portions individuelles plus petites prédécoupées. «Les normes de haute qualité sur lesquelles nous nous engageons ne concernent pas seulement le produit mais aussi sa présentation», explique le directeur du consortium, Miguel Ullibarri. «Je suis tout à fait d'accord», dit José Gómez, «mais l'emballage, doit être techniquement parfait afin qu'aucune des qualités de ce produit ne soit perdue». Gómez qui perfectionne et agrandit la maison Joselito, dirigée par sa famille depuis cinq générations, sait fort bien de quoi il parle. Cette année, ses jambons ont été élus numéro 1 par le critique gastronomique de renom Rafael García Santos dans son guide *Lo Mejor de la Gastronomía 2002*. En raison des restrictions imposées tant par la nature que par les normes de qualité, le nombre de jambons produits est forcément limité. Des acheteurs sélectionnés reçoivent des quotas et les jambons sont achetés à l'avance. Et pourtant, l'exportation est considérée comme un défi séduisant. «L'exportation est plus une question d'image que de nécessité, mais elle fait bien évidemment partie de notre avenir», dit Jesús García, directeur des exportations de la maison de boissons Osborne, propriétaire de Sánchez Romero Carvajal. Gómez affirme: «Plus que notre volume de ventes, ce qui compte, c'est que nos produits soient référencés sur les cartes des plus prestigieux restaurants à l'étranger».

### **Un plaisir fort ancien.**

Le prestige du jambon ibérico de glands ne date pas d'aujourd'hui. Il faut remonter loin dans l'histoire. Dès le premier siècle av. J.C., le

géographe et historien grec Strabo exaltait l'excellence du jambon ibérico. Et lorsque le poète Martial écrivait: "du pays des montagnards (les Ibères), rapportez-moi un jambon et laissez-moi en dévorer des tranches", il lançait là une mode très en vogue aujourd'hui. Bien que ce soit un véritable plaisir que de partager une ration de jambon ibérico accompagnée d'un verre de vin rouge, d'un Xérès sec ou d'un Cava, il est de plus en plus commandé comme plat principal. "Parfois, les gens se plaignent du prix du jambon ibérico" dit Paco de Gea, propriétaire de "Pan, Jamón S.L", une épicerie fine de Moraira, dans la région d'Alicante, qui vend le jambon ibérico de glands à 110? le kg, "mais, comparez avec le prix d'un filet mignon. Eh bien, je peux vous dire que la satisfaction est toujours garantie".

En outre -et cela peut paraître paradoxal- Paco de Gea souligne le fait que pour le même poids une portion de jambon ibérico a un volume supérieur à tout autre jambon.

Que le rapport quantité/satisfaction soit optimal a été très bien compris au Japon où le jambon ibérico est du dernier cri. "Au Japon, les gens s'intéressent beaucoup à la gastronomie, ils cherchent à enrichir leurs connaissances et à éduquer leur palais" dit Aurelio Castro, quatrième d'une lignée de producteur de Guijuelo, dans la province de Salamanque, qui va bientôt aller au Japon et en Corée du Sud. Ce que Castro ne sait pas forcément c'est que les chercheurs ont récemment découvert dans le jambon ibérico les éléments naturels que les Japonais définissent comme la cinquième saveur, à savoir *umami*. Umami défierait, semble-t-il, toute description mais on pourrait traduire par "savoureux" ou "délicieux". Emmet Watson, journaliste au Seattle Times a suggéré "Vous ne le connaîtrez que lorsque vous l'aurez goûté". Par conséquent, si umami n'est que l'un de ses éléments sensoriels exceptionnels, on comprend aisément que même des experts ne réussissent absolument pas à définir le jambon ibérico. Le terme le plus proche qu'ils aient trouvé est "félicité". Ainsi, où que vous soyez, relevez

le défi. Regardez bien un jambon entier scintillant, d'un rouge brillant avec de petits filets blancs. Puis fermez les yeux et permettez à ce bouquet complexe, évoquant des fruits secs grillés, des huiles fruitées, et peut être du bois, de vous préparer à ce qui va vous arriver. A présent, ouvrez les yeux et observez tranquillement comment on coupe le jambon, soigneusement, par petites tranches, assez fines pour n'en faire qu'une bouchée. Prenez-en alors une entre le pouce et l'index et faites-la glisser dans votre bouche où elle fondra sur votre langue. A présent, prenez le temps de savourer et remarquez sa douce persistance avant de passer à la suite.

*Anke van Wijck est sociologue, titulaire d'un mastère en gastronomie de l'Université de Boston. Elle publie ses articles dans le Boston Globe.*