

La qualité n'est pas le fruit du hasard : les 4 « commandements » du *Jamón Ibérico* qui en font un produit européen unique au monde

L'origine du produit, son lien avec le milieu rural, les longues périodes de production... Le *Jamón Ibérico* répond à une série de « commandements » qui lui ont permis de se placer comme un produit gastronomique unique au monde.

Amandine Chaignot, cheffe du célèbre restaurant Pouliche à Paris et ambassadrice du *Jamón Ibérico* en France, distille ses conseils pour l'utiliser en de nombreuses déclinaisons.

Paris, janvier 2022 - Nous le savons tous : le *Jamón Ibérico* est un produit unique au monde grâce à sa saveur, son arôme, sa texture... En effet, nombreux sont les facteurs qui le caractérisent et en font un aliment phare. Le caractère unique du *Jamón Ibérico* découle d'une culture, de pratiques ancestrales relevant de la tradition de tout un peuple, pour qui le *Jamón Ibérico* représente une conception de vie.

Devenu une icône gastronomique, le *Jamón Ibérico* a franchi les limites de la gastronomie pour devenir un véritable emblème du régime méditerranéen, classé au patrimoine mondial de l'humanité en 2010 et référence mondiale en matière d'alimentation variée et équilibrée. Au fil des ans, une série de « commandements », toujours en vigueur aujourd'hui, ont été suivis et considérés et ces derniers ont permis au produit de devenir ce qu'il est aujourd'hui et d'en faire un produit dont vous ne pourrez plus vous passer en tant que consommateur.



- **Le *Jamón Ibérico* : un produit dont la tradition de fabrication remonte à plusieurs siècles**

Il faut des années pour consolider une race. Il faut des siècles pour transmettre une tradition. Un *Jamón Ibérico* a besoin de temps, de beaucoup de temps pour devenir un emblème gastronomique, un produit universel. En effet, s'il y a une chose pour laquelle le processus d'élaboration d'un *Jamón Ibérico* se distingue, c'est bien son processus naturel impliquant de longues périodes de production et d'affinage.

Soucieuse du moindre détail, la production du *Jamón Ibérico* est le fruit d'un savoir-faire unique qui se transmet de génération en génération, en parfaite harmonie avec l'innovation et les nouvelles technologies en tant que sources de valeur ajoutée, ce qui lui a permis de perdurer dans le temps et dans l'univers gastronomique.

Sans négliger la tradition, des facteurs tels que l'innovation et la numérisation ont permis au secteur de *l'Ibérico* de gagner en fiabilité, en efficacité et en transparence face à un consommateur de plus en plus exigeant et averti.

- **La péninsule Ibérique : paradis méditerranéen où le miracle de *l'Ibérico* se réalise**

Sa production est étroitement liée à un territoire : la péninsule Ibérique. Pâturages, champs et fermes sont à l'origine de ce produit unique, étroitement lié au milieu rural et à ses habitants, pour qui le Jamón Ibérico est un mode de vie. Ainsi, le secteur du *Jamón Ibérico* est devenu l'un des meilleurs antidotes au défi démographique en jouant le rôle de moteur économique et d'épine dorsale de l'Europe rurale.

Source d'emplois, de richesses et d'opportunités dans les zones rurales, il constitue un élément fondamental de ce changement et, en mangeant ce délicieux mets, en plus de délecter vos papilles, vous contribuez à ce que cela perdure.

- **Responsable de la biodiversité et de la durabilité des territoires ruraux**

Le secteur du *Jamón Ibérico* est l'un des responsables de la biodiversité et de la durabilité des territoires ruraux. En effet, il contribue au maintien d'un écosystème spécifique à la péninsule Ibérique et unique au monde : la *Dehesa* (pâturage ou prairie typique de cette région).

La *Dehesa* est un écosystème légendaire, un paradis terrestre de 3,5 millions d'hectares situé dans le sud-ouest de la péninsule où est élevée une race unique : le porc *Ibérico*. Il s'agit d'un lieu où l'homme, la nature et le porc *Ibérico* sont en parfaite communion.

Modèle d'économie verte et circulaire, il est un exemple de parfait équilibre entre le respect de l'environnement et l'utilisation durable des ressources naturelles.

- **Un processus de création unique**

La qualité du *Jamón Ibérico* se reflète dans son aspect persillé et luisant, typique de la race *Ibérica*, contrastant avec son rouge intense et caractéristique, lui conférant un arôme, une saveur et une intensité sans pareil.

Pour obtenir un produit aussi raffiné, les *Jamones Ibéricos* requièrent du temps. Ils reposent dans des séchoirs naturels, des endroits frais et non éclairés où les pièces vieillissent lentement et soigneusement. C'est pendant cette phase d'affinage que le *Jamón Ibérico* acquiert son odeur, sa texture et sa couleur. Cette période peut durer jusqu'à cinq, six ou sept ans, jusqu'à ce que la pièce atteigne son aspect optimal.



JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

Une passion qui trouve sa place dans la gastronomie du monde entier

En effet, ce produit aussi polyvalent aux nombreuses déclinaisons est devenu un complément incontournable de la cuisine dans plusieurs régions du monde. Comme le souligne **Amandine Chaignot, cheffe du célèbre restaurant Pouliche à Paris et ambassadrice du Jamón Ibérico en France**, la gastronomie française ne fait pas exception, car pour elle « le jambon ibérique est un produit puissant, idéal pour sublimer n'importe quelle préparation. Il peut être apprécié et partagé tout au long de l'année et, bien sûr, également lors de périodes festives comme par exemple à Noël », explique Amandine Chaignot.

Pour offrir une expérience gastronomique mêlant techniques culinaires françaises et Jamón Ibérico, elle suggère quelques inspirations gourmandes : fruits de mer, agrémentés d'un bouillon d'os de jambon, d'un cœur de concombre et de copeaux de jambon ibérique ; ou encore joue de porc confite au potiron et au coing au pollen et copeaux de gras de jambon. Des associations délicieuses et surprenantes !



À propos d'ASICI

L'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérique espagnole (ASICI), est une Organisation Interprofessionnelle Agroalimentaire (OIA) à but non lucratif dans laquelle plus de 95 % des organisations de la branche de production (éleveurs) et plus de 95 % de la branche de transformation (industriels) du porc ibérique sont représentées à parts égales. Créée en 1992, elle a été reconnue par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation espagnol en 1999 comme organisation interprofessionnelle agroalimentaire pour le secteur du porc ibérique.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

