

Les Jamóns Ibéricos s'engagent auprès des femmes dans la haute cuisine

Les Jamones Ibéricos d'Espagne, en collaboration avec l'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérico (ASICI), organisent un événement visant à promouvoir le rôle des femmes dans la haute cuisine. Avec pour tête de file Amandine Chaignot, cheffe du célèbre restaurant Pouliche à Paris et ambassadrice du Jamón Ibérico en France, cet engagement traduit la volonté de toucher de nouvelles cibles tout en renforçant les connaissances sur les aspects différenciateurs de l'Ibérico et les mille et une façons d'intégrer ce produit gastronomique dans la culture culinaire française.

Le Jamón Ibérico, l'un des joyaux de la gastronomie européenne, poursuit son expansion à travers les paradis de la gastronomie les plus réputés du monde entier pour montrer à des millions de personnes ce qui différencie le Jamón Ibérico des autres produits de salaison. Dans le cadre de sa campagne « **Jamones Ibéricos d'Espagne. Ambassadeurs de l'Europe dans le monde** » soutenue par l'UE, l'ASICI s'entoure de **chefs prescripteurs** pour faire découvrir les nombreuses qualités qui caractérisent et différencient le Jamón Ibérico.

Mario Sandoval (deux étoiles Michelin / Espagne), Amandine Chaignot (France), Christian Sturm-Willms (une étoile Michelin / Allemagne), Carlos Gaytán (premier chef Mexicain à recevoir une étoile Michelin) constitue le **casting d'ambassadeurs de ce produit unique**. « *Ces chefs, les plus grands experts de la haute cuisine et de la gastronomie, sont les meilleurs ambassadeurs de notre produit* », a affirmé Raúl García, président de l'ASICI. **Leurs missions ?** Eveiller le côté Ibérico des consommateurs internationaux, leur transmettre les différentes possibilités d'utilisation de l'Ibérico dans la gastronomie et promouvoir l'excellence de l'industrie alimentaire européenne à travers l'un de ses produits phares.

« *Les valeurs que nous partageons, la recherche de l'excellence, l'amour de l'artisanat et l'attention portée à la qualité des produits, rendent notre lien naturel. C'est pourquoi nous avons à cœur de créer une communauté de chefs ambassadeurs du Jamón Ibérico dans le monde entier, du Mexique à la Chine, en passant par la France et l'Allemagne* », a souligné Raúl García.

La France : un marché à fort potentiel pour le Jamón Ibérico

La connaissance approfondie d'un aliment est essentielle pour maximiser son potentiel. Pour ce faire, l'Association Interprofessionnelle a fait de la **formation** un élément fondamental de son expansion internationale, contribuant ainsi de manière significative à sa croissance et à son développement à l'échelle mondiale. **D'autres initiatives font également partie de cette campagne** comme par exemple un *showcooking* à Lyon, capitale de la gastronomie, pour apprendre à mieux (re)connaître les jambons ibériques grâce aux différents labels, dénicher des astuces de découpe et de dégustation. L'occasion de faire connaître à des millions de consommateurs l'art, la culture et la tradition qui se cachent derrière chaque Jamón Ibérico.

Cet ensemble d'activations promotionnelles permet de contribuer de manière significative à sa croissance et à son développement à l'échelle mondiale. En effet, l'exportation de jambons affinés depuis l'Espagne s'est multipliée de manière exponentielle (près de 100 % depuis 2015).

En 2022, les exportations ont dépassé les 590 millions d'euros, avec une croissance globale de 12,29 %, notamment grâce à la Chine (+ 30,8 %), le Mexique (+ 28,9 %) ou les États-Unis (+ 18,3 %). L'Europe reste néanmoins la zone d'exportation la plus importante. **La France est le premier marché international** avec des exportations d'une valeur de 122 millions d'euros et une augmentation de 10,2 % en 2022.

La place des femmes dans le secteur du Jamón Ibérico

A ce jour, 43% des emplois directs du secteur porcin en Espagne sont occupés par des femmes, soit plus de 60 000 employées.

« Ces dernières années, nous avons assisté à une révolution pour l'égalité qui a mis en lumière l'importance d'avoir des référents féminins dans la haute cuisine », a souligné le président de l'ASICI. « Notre travail vise donc à continuer de promouvoir l'égalité des chances dans notre secteur et dans les secteurs connexes, parce qu'en fin de compte tous les professionnels liés à notre produit sont un exemple clair de dévouement et d'expertise. Leur contribution est et sera toujours essentielle pour l'avenir de notre produit. »

À cet égard, Amandine Chaignot a réuni début octobre 10 cheffes parisiennes autour d'un menu tel une fusion parfaite entre ce produit gourmet et la cuisine française traditionnelle. Au menu pour leur faire découvrir la palette incroyable de l'Ibérico : tartare de lentilles, beignet farci, ragoût de petits pois tendres ou encore une recette de riz originale... Le tout avec le Jamón Ibérico comme élément central.

« Je suis une grande admiratrice de toute la culture liée au Jamón Ibérico. Chaque bouchée, chaque tranche, est un voyage dans le temps qui éveille les sens. Sa saveur raconte des histoires de tradition et de qualité. Sa polyvalence et sa capacité à enrichir les plats de diverses manières en font un véritable trésor dans ma cuisine. C'est donc un honneur de travailler avec ce produit exceptionnel et de partager sa richesse avec des femmes qui révolutionnent la gastronomie », a déclaré Amandine Chaignot.

La cheffe du prestigieux restaurant Pouliche et ambassadrice du Jamón Ibérico en France organisera un voyage culinaire accompagnée d'un groupe de grandes cheffes françaises, afin d'explorer les diverses façons d'intégrer cet emblème de la gastronomie européenne et espagnole à leur cuisine.

Selon Raúl García, « Ce type d'événement est essentiel pour ouvrir de nouveaux marchés et pour l'internationalisation des produits Ibéricos. De plus, ce genre d'initiative d'information organisée par Amandine Chaignot est une grande réussite, car il n'y a pas mieux qu'elle pour partager avec ses pairs l'histoire de cet aliment unique et son processus d'élaboration artisanal, tout en aidant les consommateurs à l'identifier et à le différencier. »

À propos d'ASICI :

L'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérico 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 Ibérico 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 Ibérico.