

« Jamones Ibéricos d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde » célèbre la deuxième édition du concours international de découpe de Jamón Ibérico

- L'Association interprofessionnelle du porc Ibérico (ASICI), avec le soutien de l'UE et dans le cadre de la campagne « Jamones Ibéricos d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde », assure la promotion de la deuxième édition du concours international de découpe de Jamón Ibérico pour les étudiants des écoles hôtelières.
- La grande finale, qui a eu lieu au Méridien Étoile à Paris, a réuni 10 des meilleurs éléments des ateliers professionnels organisés l'année dernière autour du Jamón Ibérico et de l'art de la découpe dans les principales écoles hôtelières de Barcelone, Paris et Berlin, et a proclamé l'Espagnol Maic Rovira « Meilleur coupeur de Jamón Ibérico ».
- L'objectif principal de cette activité, qui fait partie de la campagne de promotion européenne du Jamón Ibérico, est de mettre en valeur et de promouvoir le travail du coupeur professionnel et, en même temps, de transmettre les particularités du Jamón Ibérico.

Paris, mars 2023 - Le Jamón Ibérico a désormais son nouveau « Meilleur coupeur de Jamón Ibérico ». Le Catalan Maic Rovira a été proclamé grand vainqueur de la deuxième édition de la finale internationale de découpe de Jamón Ibérico 2023, destinée aux étudiants des écoles hôtelières, qui s'est déroulée au Méridien Étoile, à Paris. L'évènement, promu par l'Association interprofessionnelle du porc Ibérico (ASICI), avec le soutien de l'UE et dans le cadre de la campagne « Jamones Ibéricos d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde », vise à mettre en valeur la figure du coupeur professionnel dans un contexte international afin de diffuser la culture du Jamón Ibérico.



JAMONES IBÉRICOS d'Espagne
LES AMBASSADEURS
DE L'EUROPE
DANS LE MONDE

« Je suis très heureux et fier d'être ici et de pouvoir représenter mon école à travers un produit aussi propre à notre pays que le Jamón Ibérico », a déclaré **Maic Rovira** après avoir reçu le prix. Il a également tenu à souligner les qualités du produit : « Nous avons la chance d'avoir un produit aussi emblématique de notre gastronomie. Il s'agit d'un produit unique, d'excellente qualité, dont la polyvalence nous offre un nombre infini de possibilités, ce qui le rend très facile à travailler », ajoute-t-il.

Maic Rovira, de l'école Hoffman de Barcelone, a devancé son camarade d'école Albert Llibre ainsi que David Ruhnkem de l'OSZ Gastgewerbe Brillat-Savarin-Schule de Berlin, qui se sont vu décerner respectivement le deuxième et le troisième prix. Pour les sélectionner, la direction technique du concours, dirigée par Jesús Pérez Aguilar, directeur de communication de l'ASICI, a imposé des **épreuves rigoureuses en matière de coupe, d'esthétique, de présentation, de grammage et de créativité des plats**, que les participants ont affrontées avec dextérité et détermination pendant plus de deux heures.

Le concours comprenait une épreuve pratique divisée en deux phases, la première portant sur la découpe et la présentation de 10 plats et la pesée de trois plats de 100 grammes, et la seconde évaluant la découpe et la présentation d'un plat créatif et libre. Dans la première phase, pour désigner le gagnant, des aspects tels que la forme de la pièce, le style, la propreté, la linéarité, la taille de la tranche et la présentation du plat ont été évalués. Pour l'assiette libre, des aspects tels que la créativité, la disposition ou le design du plat ont été valorisés, ainsi que sa justification, son explication et/ou sa présentation par son auteur.

Le **jury d'experts** était composé de Jesús Pérez, de la cheffe étoilée et ambassadrice des Jamones Ibéricos en France, Amandine Chaignot, du maître coupeur français Sylvain Focaud et du directeur de l'école hôtelière Jean Drouant à Paris, Ludovic Robar. Selon M. Pérez, « *l'engagement en faveur de la formation est l'un des piliers stratégiques des campagnes de promotion internationale que l'Association interprofessionnelle a menées ces dernières années. L'objectif n'est autre que de promouvoir la figure du coupeur comme l'un des meilleurs prescripteurs de notre produit, car, très souvent, ce sont eux qui transmettent les valeurs différentielles de l'Ibérico au consommateur final* », affirme-t-il.



Trois écoles hôtelières, dix participants et un seul gagnant

Chacun des dix participants au concours a été sélectionné sur la base de ses résultats et des compétences qu'il a démontrées au cours des formations qu'il a suivies dans les écoles hôtelières exclusives de Brillat Savarin à Berlin, du lycée Jean Drouant à Paris et de l'école Hofmann à Barcelone au cours de l'année passée. Parmi les élèves qui ont participé à ces formations, seuls les meilleurs de chacune d'entre elles ont été sélectionnés pour participer à la grande finale à Paris. Selon Ludovic Robar, « *ce type de concours est une excellente idée pour susciter un plus grand intérêt pour le Jamón Ibérico, ils mettent l'accent sur la figure essentielle du coupeur de Jamón et contribuent de manière significative à la diffusion de la connaissance du produit et de ses valeurs* ».

Amandine Chaignot, quant à elle, a souhaité souligner la nécessité de ce type d'action pour permettre une connaissance approfondie du produit, en particulier auprès des jeunes : « *C'est une excellente occasion pour eux de se mettre à l'épreuve et d'apprendre à travailler avec un produit aussi unique que le Jamón Ibérico, qui a tant de potentiel dans notre gastronomie. En tant que cheffe, je l'apprécie vraiment dans ma cuisine. J'adore toutes les possibilités qu'il offre* ».

L'importance de la formation pour un secteur en pleine expansion

Au-delà de mettre en valeur et de promouvoir le travail du coupeur professionnel ainsi que de transmettre les particularités et les caractéristiques uniques du Jamón Ibérico, ces initiatives de formation visent à identifier les meilleurs coupeurs en Europe et dans le monde afin qu'ils diffusent cette culture partout où ils vont.

Pour le secteur de l'Ibérico, ce type de formation est fondamental car il contribue considérablement à sa croissance et à son développement international, devenant ainsi un moyen essentiel de diffusion et de promotion de ce produit gastronomique unique en Europe et au monde. Il convient également de souligner le rôle du maître coupeur, très présent dans tous les événements, car il contribue à transmettre l'importance de l'une des professions qui a connu la plus grande expansion ces dernières années. Devenu l'un des meilleurs prescripteurs du produit, le coupeur contribue à la diffusion de l'univers du Jamón Ibérico dans les quatre coins du monde.

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.