

L'EUROPE DÉFEND SES TERROIRS

Vins du Sud-Ouest AOP IGP et Jambon de Bayonne IGP : l'accord à tester !

Le programme de communication L'Europe défend ses terroirs se poursuit pour la troisième année consécutive et met en avant des produits du terroir labellisés : le Jambon de Bayonne IGP et les vins AOP et IGP du Sud-Ouest.

Le Sud-Ouest met en avant la qualité de ses terroirs, riches en produits de haute qualité. Ce sont la passion et l'expertise des producteurs locaux qui alimentent les richesses de la région : d'un côté les vins **AOP IGP du Sud-Ouest**, renommés pour leurs arômes et cépages distinctifs, et de l'autre le jambon de Bayonne IGP, valorisé par des savoir-faire traditionnels.

À l'occasion d'un partenariat avec **Le Point**, le maître d'accords **Leslie Brochot** propose trois associations avec les produits de cette région, des alliances gourmandes pour affronter le spleen automnal. Au menu : chiffonnade de jambon de Bayonne IGP avec du Pacherenc du Vic-Bilh AOP ; rôti de porc enroulé au Jambon de Bayonne accompagné de Cahors AOP ; ou encore morue et lamelles de Jambon de Bayonne IGP au four à déguster avec un verre de Fronton AOP. Pour découvrir les dégustations, les ressentis et les conseils de Leslie, cliquez [ici](#).

Découvrez-en davantage sur les produits et ce programme de communication sur Elle à Table à [ce lien](#).



La qualité de ces associations est notamment liée à la noblesse des produits mis en avant. En plus d'être couronnés des **labels IGP et AOP***, gages d'excellence, les denrées du terroir du Sud-Ouest sont aussi portées par les valeurs de partage, d'authenticité et d'éthique. Le jambon de Bayonne IGP est ainsi **soumis à des normes strictes**, avec des étapes de salage et d'affinage effectuées exclusivement dans le bassin de l'Adour, au sein d'un environnement exceptionnel entre l'Atlantique et les Pyrénées sur une période de 9 à 12 mois. Les vins AOP et IGP de la région profitent également du climat local avec des **variétés de raisins uniques** et des vignobles bénéficiant de conditions climatiques et géographiques propres à la région. C'est donc **dans le respect des éleveurs et de l'environnement** que l'Europe défend ses terroirs.



*Les labels AOP et IGP garantissent l'origine et la qualité de ces produits du Sud-Ouest.

L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique qui lui confère ses caractéristiques.

L'Indication Géographique Protégée identifie quant à elle un produit brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



La recette pour célébrer l'été indien par l'ambassadeur Julien Duboué

Pan con Tomate au jambon de Bayonne

PRÉPARATION 15 min | Pour 2 tartines/personne

INGRÉDIENTS pour 2 personnes :

- 1 baguette tradition
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- Quelques tranches de jambon de Bayonne IGP
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique

• Trancher une tartine de pain (baguette tradition) de 15 cm de longueur que l'on fait toaster, sur laquelle on vient frotter une gousse d'ail.

• Puis on y frotte une tomate (bien mûre) coupée en deux. On y dépose des tranches de Jambon de Bayonne finement tranchées, on arrose généreusement d'huile d'olive, un filet de vinaigre balsamique, puis le tour est joué.

• À déguster en accord avec un verre de vin rouge AOP IGP du Sud-Ouest.

[Par ici](#) pour voir la recette en vidéo.

