



Jambon de Parme AOP : l'art de la dégustation à l'italienne Couleur, texture, arômes, affinage... Et si l'on apprenait à (re)déguster le Jambon de Parme AOP ?

**14 mois minimum... mais souvent bien davantage : le temps est l'un
des ingrédients les plus précieux du Jambon de Parme.**



Reconnaissable à sa célèbre couronne ducale, le Jambon de Parme AOP est le fruit d'un savoir-faire transmis depuis des générations au cœur de la province de Parme. Élaboré à partir de seulement deux ingrédients – viande de porc italienne et sel marin – il révèle une remarquable palette sensorielle dont toute la richesse s'exprime à la dégustation.

Comme un grand vin ou un fromage d'exception, le Jambon de Parme invite à prendre le temps d'observer, de sentir et de goûter. Couleur, texture, rôle du gras, persistance aromatique... autant d'éléments qui permettent d'en apprécier pleinement les nuances.

UNE DÉGUSTATION QUI COMMENCE PAR LE REGARD

Le Jambon de Parme se distingue par l'élégance de son apparence : une chair rose aux tonalités délicates, subtilement contrastée par un gras blanc nacré.

Loin d'être un simple détail esthétique, ce gras participe pleinement à l'équilibre du produit. Finement persillé, il contribue à sa texture fondante et agit comme un véritable vecteur d'arômes.

DES ARÔMES QUI ÉVOLUENT AVEC LE TEMPS

Au nez, le Jambon de Parme dévoile des notes délicates de beurre frais, de fruits secs et de noisette. Selon la durée de maturation, peuvent également apparaître des nuances plus complexes évoquant les épices douces ou les sous-bois.

En bouche, l'attaque est douce et harmonieuse. La texture devient progressivement fondante, tandis que les saveurs gagnent en intensité et en longueur.

LE TEMPS, INGRÉDIENT ESSENTIEL

Depuis l'évolution récente du cahier des charges de l'AOP, la durée minimale d'affinage est portée à 14 mois.

Mais cette durée constitue un seuil minimal. En réalité, de nombreux Jambons de Parme proposés dans le commerce comme en restauration poursuivent leur maturation bien au-delà, développant ainsi des profils aromatiques toujours plus riches et complexes.

Chaque durée d'affinage offre une expression différente du produit : plus délicate dans sa jeunesse, plus profonde et persistante au fil du temps.

UNE AOP RÉSOLUMENT CONTEMPORAINE

Si sa dégustation en fines tranches demeure un incontournable, le Jambon de Parme s'invite aujourd'hui dans des usages variés : planches à partager, brunchs, sandwiches gastronomiques, salades de saison ou encore interprétations créatives.

Sa capacité à traverser les époques et les tendances témoigne de la remarquable modernité de cette AOP emblématique, qui conjugue authenticité, simplicité et plaisir.

SCONES A LA PISTACHE, MASCARPONE ET PESTO, JAMBON DE PARME AOP



Recette du Consortium du Jambon de Parme | Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour les scones

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

50 g de pistaches concassées

50 g de beurre froid

120 ml de lait

1 oeuf

1 pincée de sel

Garniture

250 g de mascarpone

4 c. à soupe de pesto

8 tranches de Jambon de Parme AOP

20 g de pistaches concassées

Poivre du moulin



PRÉPARATION

Les scones

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger farine, levure, sel et pistaches.

Incorporer le beurre coupé en dés du bout des doigts.

Ajouter l'oeuf battu puis le lait jusqu'à obtenir une pâte souple.

Étaler sur 2 cm d'épaisseur et découper 4 gros scones.

Enfourner 18 à 20 minutes.

Montage

Mélanger légèrement le mascarpone.

Couper les scones en deux.

Tartiner la base de mascarpone.

Ajouter une cuillère de pesto.

Déposer deux tranches de Jambon de Parme.

Parsemer de pistaches et poivrer légèrement.

Le petit plus

Une alternative chic au sandwich traditionnel, idéale pour un brunch ou un déjeuner sur le pouce.

SALADE DE POIRES, RAISINS, PARMIGIANO REGGIANO ET JAMBON DE PARME AOP



Recette du Consortium du Jambon de Parme | Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

80 g de roquette
2 poires mûres
150 g de raisins blancs
8 tranches de Jambon de Parme AOP
40 g de cerneaux de noix
40 g de Parmigiano Reggiano en copeaux
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
Poivre du moulin



PRÉPARATION

Répartir la roquette dans quatre bols.
Couper les poires en fines lamelles.
Couper les raisins en deux.
Ajouter les fruits à la salade.
Déposer deux tranches de Jambon de Parme dans chaque assiette.
Ajouter les copeaux de Parmigiano Reggiano.
Parsemer de noix.
Assaisonner avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique blanc.
Donner un tour de moulin à poivre.

Le petit plus

Le mariage de la poire, du raisin et du parmesan fait écho aux notes délicates de fruits secs développées par les affinages les plus longs du Jambon de Parme.



PECHES ROTIES, JAMBON DE PARME AOP, AMARETTI ET NOIX

Recette du Consortium du Jambon de Parme | Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 pêches jaunes mûres mais fermes
- 8 tranches fines de Jambon de Parme AOP
- 4 biscuits amaretti
- 40 g de cerneaux de noix
- 1 c. à soupe de miel
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 1 noisette de beurre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190°C.

Couper les pêches en deux et retirer les noyaux.

Émietter grossièrement les amaretti et concasser les noix.

Mélanger amaretti et noix puis garnir le centre des demi-pêches.

Déposer une noisette de beurre et un filet de miel sur chaque pêche.

Enfourner 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les fruits soient tendres.

À la sortie du four, déposer une tranche de Jambon de Parme délicatement repliée sur chaque demi-pêche.

Décorer de quelques feuilles de menthe.



Le petit plus

Le croquant des amaretti et des noix sublime la douceur des pêches rôties, tandis que le Jambon de Parme apporte fraîcheur et finesse.