

ARZACQ-ARRAZIGUET

Le jambon de Bayonne, un délice

Son histoire remonte à des lustres puisque Louis XIV et Henri IV figurent parmi les amateurs – célèbres – qui, les premiers, ont été séduits par sa saveur : le jambon de Bayonne a eu de tout temps sa place sur les tables de festins royaux. En 1534, François Rabelais l'inscrit aussi dans les mets de choix de son roman « Gargantua ».

« C'est un véritable patrimoine régional dont la réputation s'est construite au fil des siècles »

Traditionnellement salé et séché dans le bassin de l'Adour, grâce à une climatologie servie par le vent du Sud (föhn), le fameux jambon portait autrefois le nom de « jambon des Pyrénées ». Vendu sur les foires et marchés des villes où il était produit, il prenait plus localement le nom de la ville : ainsi ont existé « le jambon d'Orthez » comme le « jambon de Dax » ou encore de Pau. La foire aux jambons la plus rayonnante est celle de Bayonne, qui se déroule durant la semaine sainte depuis 1462. La ville portuaire est aussi le lieu d'embarquement où transitent tous les jambons des Pyrénées, qui deviennent naturellement « jambon de Bayonne ».

« C'est un véritable patrimoine régional dont la réputation s'est construite au fil des siècles », résume Bernard Dupont, président du Consortium du jambon de Bayonne, à qui l'obtention de l'IGP en 1998 a donné une plus-value partagée par tous

les acteurs de la filière. La création de la station expérimentale Pyragena (Pyrénées Adour génie alimentaire) la même année, voisine du Musée du jambon de Bayonne à Arzacq, a permis l'amélioration de la qualité du jambon, aujourd'hui moins salé de sorte que ses arômes s'extériorisent mieux.

Le jambon de Bayonne à la conquête de l'Amérique

Les mesures de qualité sont faites ici ; la zone d'élevage des porcs s'étend au grand Sud-Ouest, recoupant celle de la culture de maïs (l'Aquitaine est le premier producteur

ZOOM

Vers une IGP porc du Sud-Ouest

Le jambon représente 20 % du poids de la carcasse du cochon. C'est pour valoriser les autres produits que la filière a déposé trois dossiers d'IGP porc du Sud-Ouest (pour la saucisse fraîche, les saucissons et saucisses sèches, la ventrèche). Tous ces produits illustrant l'adage « dans le cochon tout est bon » sont à découvrir à la boutique, qui cohabite avec un espace muséographique dédié à l'animal. On y apprend qu'au contraire des idées reçues, le cochon est très propre – il fait ses besoins, mange et dort dans trois endroits différents. Doué d'intelligence – il comprendrait plus de mots que le chien – il peut être élevé et apprivoisé. Il était réputé porter bonheur au temps des Romains, qui plaçaient un hochet en pierre en forme de cochon dans le berceau des enfants. Le musée se décompose en sept espaces thématiques différents pour tout savoir de l'animal et de la fabrication du jambon de Bayonne.

européen de cette céréale). La zone de salaison, elle, est strictement restreinte au bassin de l'Adour dont la climatologie permet un séchage idéal. « Le föhn a toujours séché jambons et fromages des Pyrénées. C'est le même type de conditions naturelles que l'on trouve à Parme, qui permet de sécher jambon de Parme et parmesan ».

Le séchoir à Arzacq abrite 50 à 60 000 jambons qui y séjournent de neuf mois à un an, exclusivement conservés avec du sel de Salies-de-Béarn. Depuis 1998, la production a doublé ; 1,3 million de jambons sont aujourd'hui vendus par an, dont 80 % produits dans les Pyrénées-Atlantiques.

Les garanties liées à l'IGP tirent la qualité vers le haut et ouvrent même les portes du marché américain au jambon de Bayonne. « Les États-Unis ont donné leur agrément en juin 2014 ; en France, seules quatre entreprises disposent de cet agrément, dont notre station Pyragena ». Une station sous garantie de qualité française et européenne, où s'élaborent tous les produits fins dont l'histoire est contée dans le musée voisin, à Arzacq.

Le musée se compose de sept espaces thématiques différents. Horaires : du mardi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h.

LA MAISON DU JAMBON DE BAYONNE
Route de Samadet,
64 410 Arzacq-Arraziguet
05 59 04 49 93
www.jambon-de-bayonne.com