

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/pyrenees-atlantiques/jambon-bayonne-ossalois-lahouratate-medaille-argent-paris-1433125.html>

🏠 / NOUVELLE-AQUITAINE / PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Jambon de Bayonne, l'ossalois Lahouratate médaille d'argent à Paris



© Catherine Pipard France 3

La maison Lahouratate remporte une médaille d'argent à Paris. Une récompense au concours général agricole. C'est une première pour cette entreprise familiale qui existe depuis 1850.

Par François Busson

Publié le 01/03/2018 à 20:00

Médaille d'argent pour le jambon Lahouratate.

La maison Lahouratate de Laruns remporte une médaille d'argent au concours général agricole de Paris. Une première pour cette entreprise centenaire. Vincent, le dernier de la famille, est la sixième génération, à perpétuer la tradition dans la vallée d'Ossau.

Installé sur la commune de Laruns , l'atelier emploie une trentaine de personnes.

Jean Marc Lahouratate, l'actuel patron de l'entreprise a développé les activités de boucherie, de charcuterie, de plats cuisinés et de conserves. Un principe dans la maison, tout est acheté localement, dans le Béarn, le Pays Basque, les Hautes-Pyrénées ou les Landes.

10 ans, pour trouver la bonne recette du jambon de Bayonne.

Jean-Marc Lahouratate est un passionné et il cherche toujours à améliorer le goût de ses jambons de Bayonne. Après son grand père et son père, il a trouvé une nouvelle méthode, notamment au niveau du salage et du temps de séchage. Aujourd'hui les jambons sont séchés et affinés pendant 12 mois.

Le jambon de Bayonne répond à un cahier des charges spécifique. Il est protégé par une IGP, Indication Géographique Protégée. Ce produit haut de gamme exige un salage au sel de Salies de Béarn, un rinçage à l'eau claire des montagnes ossaloises et douze mois de séchage.

La production est contrôlée et certifiée, pour répondre aux exigences établies par le consortium du jambon de Bayonne. Chaque jambon est identifiable grâce à son marquage au fer chaud. Lahouratate produit plus de 700 jambons de bayonne par semaine. Cette Première récompense vient valider le travail d'une entreprise qui affiche plus de 160 ans d'histoire.

Le reportage de Nora Genet, images Catherine Pipard, montage Alain Girardi.

Le jambon de Bayonne Lahouratate médaille d'argent à Paris



Terroir Jambon primé

19/20 Pau Sud-Aquitaine

Jambon de Bayonne, l'ossalois Lahouratate médaille d'argent à Paris