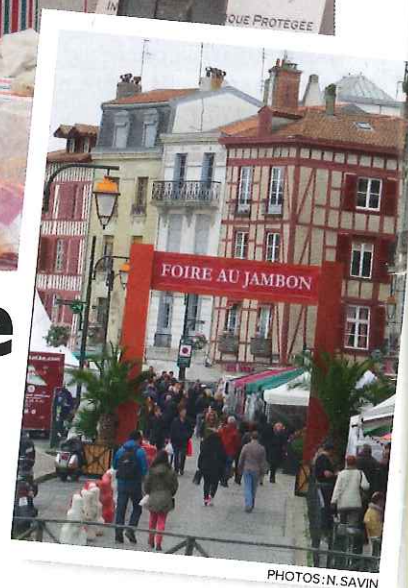




Quelque 100 000 visiteurs fréquentent chaque année cette foire séculaire.



PHOTOS: N. SAVIN

Joie des papilles à la **Foire au jambon** de Bayonne

L'événement gastronomique traditionnel associe de l'art et du cochon. La foire se tiendra du 29 mars au 1^{er} avril.



PRATIQUE

- ▶ Du 29 mars au 1^{er} avril, de 8 h à 20 h, chapiteau des saisonniers, esplanade Roland-Barthes.
- ▶ De 9 h à 19 h : foire gourmande, carreau des Halles.
- ▶ Le 29 mars : concours du meilleur jambon fermier, puis vente aux enchères.
- ▶ Le 30 mars : découpe et transformation du cochon.
- ▶ Le 31 mars : concours de l'omelette au jambon.
- ▶ Le 1^{er} avril : défilé des confréries.
- ▶ Expositions sur les bords de Nive.
- ▶ Concerts jazz du Pig festival : tous les jours de 17 h à 19 h.

En 1462, Louis XI concéda aux Bayonnais deux foires annuelles : l'une début août, l'autre au printemps. Les cochons étaient alors surtout abattus en hiver. Seule perdure depuis plus de cinq siècles la foire de printemps. Elle a désormais lieu du jeudi saint au dimanche de Pâques. Pourquoi Bayonne ? La ville est située à l'embouchure de l'Adour, et c'est par ce fleuve qu'arrivaient les jambons de l'arrière-pays qui devaient être exportés. C'est ainsi que, peu à peu, on n'a plus parlé que du « jambon de Bayonne ». Aujourd'hui l'IGP labellise des porcs élevés dans vingt-deux départements du Sud-Ouest, mais élaborés dans le bassin de l'Adour par une vingtaine d'entreprises de salaison et une cinquantaine d'artisans, soit un million trois cent mille jambons.

« Foire » et non « fête », les exposants y tiennent. Malgré ses airs de fête basque, avec ses chants, ses bandas, ses danses, sa partie de pelote, il s'agit d'une grande foire, où les professionnels font des affaires. D'ailleurs, le Consortium du jambon de Bayonne est à nouveau de la partie après quelques années d'absence, afin de profiter de l'événement pour doper un marché en perte de vitesse.

Les membres de la confrérie n'y goûtent pas. Ils testent les jambons présentés par des producteurs fermiers. Ils les pèsent et les hument au moyen d'une fine sonde, mais cachés sous leur fine couche de piment d'Espelette, les jambons gardent tous leurs mystères. Les vainqueurs sont vendus aux enchères. Pour la dégustation, direction le chapiteau des producteurs. Le visiteur peut goûter avant d'acheter jambons et autres cochonnailles.

Quant aux associations bayonnaises, dites peñas, elles profitent de l'occasion pour se défier à coup de poêle dans un grand concours de l'omelette au jambon. Dans la ville, des citations décorent les façades, des artistes exposent, des musiciens jouent en l'honneur du lourd animal. En déambulant à la mini-ferme, les enfants découvrent que les cochons ne sont pas tous aussi roses que ceux de leurs dessins.

Mais l'intérêt de la foire reste surtout gastronomique. Les restaurants proposent du cochon sous toutes ses formes, des classiques basques – piperade jambon notamment – aux talos à la ventrèche, en passant par les terrines, croustillants pieds de porc, travers, jarret moelleux ou oreilles de cochon.