

# Saveurs

AVEC

**SUD OUEST**  
**Gourmand**  
 Le magazine des saveurs d'ici


La 557<sup>e</sup> Foire au jambon de Bayonne s'ouvre aujourd'hui. PHOTO ARCHIVES JEAN-DANIEL CHOPIN (« SUD OUEST »)

# Le jambon goûte

## ÉCHOS GOURMANDS

### Michelin lance un nouveau format de guides-magazines

**ÉDITION** Le plus célèbre guide gastronomique français, Michelin, a lancé mardi un nouveau format alliant la gastronomie et le tourisme avec de nombreuses photos dont le premier titre est consacré à la Corse. « C'est un format qui se veut novateur qui est plus qu'un guide, mais également un magazine, un format qui donne plus de plaisir dans la lecture », a expliqué Philippe Orain, directeur des guides de voyage Michelin. Outre les adresses « pour toutes les bourses », le guide tiré à 13 000



exemplaires et qui va être réédité tous les deux ans, publie des portraits d'habitants, un ex-footballeur, un pêcheur ou un chef, des encadrés sur la langue corse ou le miel du maquis et même des recettes. Le guide numéro deux de cette collection sortira en octobre et sera consacré à New York, le troisième en février prochain au Portugal.



# au rêve américain

**BAYONNE** La 557<sup>e</sup> Foire au jambon célébrera son produit phare dont les ventes en France sont en berne. Depuis deux ans, la filière mise sur la conquête des États-Unis

**Sophie Serhani**  
s.serhani@sudouest.fr

Et soudain, le mythe s'effondre. Les Américains se sont détournés du burger XXL, du steak industriel cuit et recuit baignant dans une sauce accompagnant frites, coca et taux de glycémie alarmant. Les années 90 sont loin. Aujourd'hui, « les Américains sont prêts à payer plus pour manger des produits sans antibiotiques, sans OGM. Il y a, parmi la classe moyenne et supérieure, une prise de conscience de l'importance du bien manger. »

Installée à New-York, la Franco-américaine Florane Gambert-Jouan mène une mission d'évangélisation auprès de l'Oncle Sam depuis maintenant deux ans. « Je passe mon temps à expliquer le jambon de Bayonne. Pour les Américains, c'est totalement nouveau, relève la jeune femme de 25 ans. Porc élevé dans le bassin de l'Adour, sel de Salies-de-Béarn, le jambon de Bayonne est beaucoup moins huileux, plus sec, il fond dans la bouche. »

À la faveur d'une subvention européenne d'1,5 million d'euros, le Consortium du jambon de

Bayonne, qui réunit l'ensemble de la filière, de l'éleveur au salaisonier, finance ses services pour valoriser le jambon sur « le marché US ». « Je suis constamment de salon en salon, de supermarché en supermarché, de restaurant en restaurant. Nous sommes partis de zéro. »

## Rester prophète en son pays

« C'est un produit que nous faisons rayonner à une période de perte de repères, analyse aussi Bernard Layre, président de la FDSEA 64. Derrière ce produit majestueux, il y a des hommes, des femmes, des élevages qui y laissent de l'énergie. » Car outre l'export, l'un des premiers chantiers demeure : rester prophète en son pays. L'une des clés de voûte étant la Foire au jambon (lire ci-contre) qui en est à sa 557<sup>e</sup> édition.

La foire accueille environ 200 000 visiteurs sur quatre jours, du jeudi jusqu'au week-end de Pâques. Mais dans l'année, les consommateurs ne suivent pas. « En France, les volumes des commandes sont en régression, souffle Peio Etcheleku, vice-président du Consortium. La consumma-

## FOIRE AU JAMBON JUSQU'À DIMANCHE

Dès aujourd'hui et jusqu'à dimanche, les halles et l'esplanade Roland-Barthes, à Bayonne, seront les lieux clés de la Foire au jambon. Concours du meilleur jambon (résultats à 11 h) et concours de la meilleure omelette, samedi matin, seront les deux temps forts, sans oublier la dégustation auprès d'une vingtaine de salaisoniers et la ferme pédagogique. Le samedi également, dès

10 heures à la Maison des associations, le ministre de l'Agriculture Didier Guillaume sera intronisé auprès de la Confrérie du jambon de Bayonne. Enfin, durant tout le week-end, bars et restaurants proposeront des menus spéciaux. À noter que la semaine dernière déjà, les hôtels de la ville affichaient complet le samedi et le vendredi était en passe de l'être également.

tion est en souffrance et la concurrence féroce. La filière doit se renouveler vers des marchés de conquête. »

## 37 tonnes de jambon exportées

Le jambon de Bayonne IGP se trouve déjà en Europe, Chine ou au Japon. Estampillés aux États-Unis depuis 2015 de l'agrément USDA du ministère local de l'Agriculture, ils sont cinq à exporter outre-Atlantique : la Maison Agour, Delpyrat, Pierre Oteiza, Mayté et Salaisons de l'Adour. Des producteurs de taille pour faire face à des concurrents espagnols ou italiens déjà implantés. Entre

2017 et 2018, les ventes de jambon de Bayonne aux États-Unis ont doublé et 37 tonnes sont entrées sur le sol américain en 2018.

Florane Gambert-Jouan a commencé par New-York, où elle est implantée, mais l'immigration basque aux États-Unis la pousse à se tourner désormais vers la côte ouest. Autre constat : « 70 % des ventes concernent le prédécoupé que nous allons développer. L'Américain veut consommer de la qualité, rapidement et avec simplicité. Il veut acheter son paquet, l'ouvrir et le manger. » Aussi vite qu'un fast-food. La qualité en plus.

## La bière au sel vient du Canada

**BRASSERIE** Un couple de Canadiens vendant du sel de l'océan Atlantique s'est associé avec un ami brasseur pour créer une bière à base de sel marin, dont la distribution commerciale va bientôt débiter. Le couple Colin et Audrey Duggan a démarré Tidal Salts, sa petite entreprise, il y a trois ans, et vend ses contenants de sel marin en ligne et dans des épicerie spécialisées partout au Canada. Son ami Stefan Gagliardi, qui travaille dans une des plus vieilles brasseries du continent, Alexandre Keith's, était à la recherche d'une bière qui se marie avec le goût du homard, fer de lance de la Nouvelle-Ecosse qui en est le premier exportateur mondial. Après avoir essayé une Gose allemande pour accompagner un plat de homard, il a décidé d'utiliser le sel de l'entreprise de son ami pour créer Le Passage, bière d'inspiration allemande aux accents marins. La première livraison de la bière, pour l'instant confinée aux provinces atlantiques, aura lieu début mai.

## José Bové contre le Bleu de brebis Société

**AVEYRON** La commercialisation par le groupe Lactalis d'un Bleu de brebis estampillé Société menace la filière roquefort dans l'Aveyron, selon des syndicalistes et l'eurodéputé José Bové qui appellent à la défense de la célèbre appellation. Pour M. Bové, l'initiative commerciale de Lactalis, propriétaire de la marque Société, « menace l'ensemble du modèle de l'appellation d'origine », ce label décroché dès 1925 par le roquefort produit avec un cahier des charges rigoureux dans la localité du même nom.