



Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 9 mai 2013 n° 2121

L 13792 - 2121 H - F : 4,00 €



PAU

LA GOURMANDE

SPÉCIAL
24
PAGES
EN FIN DE
JOURNAL

- **DANS LE CŒUR DES HALLES**
- **LES STARS DU SUCRÉ**
- **LES TEMPLES DE LA BONNE CHÈRE**
- **NOS BONNES ADRESSES**

Le marché
des halles.

LE CARNET GOURMAND DE GILLES PUDLOWSKI

france
bleu
bearn

102.5

PATRICE COPPEE/AFP

Les temples de la bonne chère



Institutions.
Les fleurons de la culture culinaire ont leur musée. Suivez le guide !

PAR CHRISTINE RIGOLLET

La Maison du jambon de Bayonne

Cela commence par un grand jeu de l'oie. Enfin... un grand jeu du cochon ! Ici, pas de risque de retourner à la case départ. Et à la fin du parcours vous saurez tout, tout, tout sur le cochon. De ses cousins phacochères jusqu'à la place qu'il occupe dans la littérature

ou le cinéma, de ses représentations religieuses au « Traité de la cochonnerie » de Vauban.

La Maison du jambon de Bayonne *, à Arzacq, au cœur du bassin de l'Adour, a été inaugurée en décembre 2000. C'est la vitrine ludique et pédagogique du Consortium du jambon de Bayonne – l'ensemble des professionnels de la filière –, qui, sur le même site, assure formation, expérimentation (techniques d'élevage, durée d'affinage, taux de sel...) et vulgarisation. « Nous disposons aussi d'un laboratoire d'analyse sensorielle pour goûter le produit », ajoute Bertrand Ecomard, directeur du Consortium, intarissable sur le jambon de Bayonne.

Mode d'emploi.

La visite commence par un jeu du cochon.

Le sel aussi

Le sel de salage du jambon de Bayonne provient des salines de Salies-de-Béarn, rachetées par le Consortium du jambon de Bayonne. Ce sel aux vertus médicinales, qui fait l'objet d'une demande d'AOP-IGP, va avoir son propre musée à Salies à partir du mois de juin.

Un jambon qui tient son nom de la grande foire qui se déroule à Bayonne la semaine sainte (c'était la 551^e cette année !), mais qui provient de porcs exclusivement nés et élevés dans le sud-ouest de la France (Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes). C'est d'ailleurs ce qu'exige l'indication géographique protégée, obtenue le 7 octobre 1998. Comme elle impose aussi un cahier des charges rigoureux et transparent à toutes les étapes de sa fabrication.

Le visiteur le découvre en déambulant à travers le « pôle muséographique » du jambon de Bayonne, muni de son Audio-guide, qu'il peut positionner dans six langues différentes, dont l'occitan. La première étape consiste à frotter avec du sel de Salies-de-Béarn le jambon frais, à le recouvrir de sel et à le placer au saloir. Il reste ensuite en salle de repos (autrefois, la souillardie), ce repos permettant de recréer les conditions hivernales et un séchage à basse température. Puis il est placé dans un séchoir où va débuter une longue maturation. Après le pannage (l'application sur les parties musculaires d'un mélange de graisse de porc et de farine) vient l'affinage et enfin le sondage : les jambons sont soumis au jugement des « nez », qui définiront leurs qualités gustatives. « La durée moyenne de fabrication d'un jambon de Bayonne se situe entre neuf et douze mois, et même dix-huit mois pour les plus gros, explique Bertrand Ecomard. Le sceau "Bayonne" est apposé au fer rouge sur les jambons qui ont franchi de manière positive les différentes étapes de sélection. »

Avant de déguster une chiffonnade de jambon de Bayonne et de quitter le musée, les 10 000 visiteurs annuels se seront plongés dans la petite histoire de ce produit régional (né sous l'Empire romain et mets favori de Louis XIV), auront découvert l'importance du foehn sur le goût et le moelleux de la viande, entendu éleveurs et restaurateurs s'exprimer dans un film et appris que « le cochon bonifie tout ce qu'il touche ». * www.jambon-de-bayonne.com.