

Le jambon sec

Plus d'informations

« Autant d'histoires que de terroirs »

Comme la plupart des charcuteries, **les jambons secs sont appréciés depuis la plus haute antiquité**. Au deuxième siècle avant Jésus-Christ, Caton l'Ancien donnait déjà, dans son célèbre traité *De re rustica*, une recette très précise du jambon cru.

Au Moyen Âge comme à la Renaissance, il tenait une place de choix dans les repas des bons vivants : Rabelais fait déguster des jambons de Mayence et de Bayonne à Grandgousier, le père de Gargantua. L'histoire de ces jambons est indissociable de l'Histoire de France avec un grand « H » et se déclinent en autant d'histoires qu'il y a de régions.

La plus pittoresque est sans doute celle du jambon de Bayonne, autrefois appelé « jambon basque ». Au Moyen Âge, tous les fermiers du Sud-Ouest en préparaient à l'aube de l'hiver, en prévision des longs et rudes mois à venir. Il occupait une place tellement importante dans les foyers qu'il fût sculpté et mis à l'honneur sur la cathédrale Sainte-Marie d'Oloron. Plus tard, le jambon de Bayonne change progressivement d'univers. Dès la Renaissance, Rabelais en fait manger à Grandgousier. À partir du XVI^e siècle, les tables de palais lui font une place de choix, et cela se poursuit sous le règne d'Henri IV qui avait un petit faible pour lui. Le jambon de Bayonne a commencé ensuite à apparaître dans les grandes villes dès le XVII^e siècle. À cette époque, il était devenu un produit de spéculation que les grossistes achetaient directement dans les fermes. Aujourd'hui, ce jambon régional s'est imposé comme un des produits phares de la charcuterie française.

Il prend son temps, le jambon sec...

La fabrication d'un jambon sec est le **résultat d'une longue préparation** qui comprend des variantes régionales, mais dont les processus, globalement analogues, **se perpétuent depuis des siècles, tout en évoluant pour optimiser les procédés, techniques de conservation et répondre aux goûts des consommateurs.**

1. Le salage

Le principe est simple : pour faire un jambon sec, il faut sécher la viande et pour la conserver, il faut la saler. Le temps de salaison dépend de la quantité de sel appliqué, mais aussi des conditions de température et d'hygrométrie du saloir.

En général le salage dure de 2 à 3 semaines, ce qui permet la pénétration homogène du sel jusqu'au cœur du jambon. Pendant l'étape du salage, le jambon doit être placé au frais dans une atmosphère humide. Une fois salé, le jambon est débarrassé de son sel par brossage, puis placé en salle de repos au frais.

2. Le repos

Dans la salle de repos, la température varie afin de faire alterner séchage superficiel et humidification. Selon le type de jambon sec cette phase de repos peut durer de 4 à 16 semaines. Cette étape permet la diffusion homogène du sel à l'intérieur du jambon.

3. Le séchage

Au terme de la phase de repos, les jambons sont une nouvelle fois débarrassés du sel excédentaire. À ce stade, la chair du jambon a été stabilisée et le jambon peut être placé en séchoir à une température de +13 à +15 °C. Plus la température est basse plus le jambon sera doux. Globalement, lors de son processus de fabrication, le produit perd entre 30 % et 40 % de son poids d'origine.

4. L'affinage

C'est à ce stade que le jambon va pleinement développer ses qualités gustatives. Plus un jambon est longuement affiné, plus ses qualités organoleptiques se développent.

5. Et parfois, le fumage

Dans les régions dont le climat naturel ne permet pas que les jambons puissent disposer des conditions idéales de maturation et de conservation, l'habitude a été prise de procéder au fumage des jambons. On le pratique le plus souvent "à chaud" en plaçant les jambons dans un fumoir alimenté en copeaux de bois.



Le jambon sec

Plus d'informations

Une savante combinaison de subtiles différences

Ce qui différencie les jambons secs, c'est la façon dont la viande est salée, séchée (la durée de sèche), éventuellement fumée, puis affinée par le producteur.

La race du cochon, son alimentation et le poids de la cuisse ont également leur importance.