

LE JAMBON SEC DES ARDENNES, ENFIN SACRALISÉ

Avis aux gastronomes : depuis cette année, le département des Ardennes compte deux IGP de plus avec le jambon sec et la noix de jambon sec. Il faudra attendre fin 2016 pour goûter à cette charcuterie pourvue de son nouveau label.



Didier Villemin
dans ses installations
de la Francheville

Trois cent soixante jours ! Presqu'un an. C'est le temps minimum d'affinage du jambon sec d'Ardennes avant dégustation en fines tranches qui dégagent des odeurs fruitées et de viande séchée. Franchement savoureux... Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que ce produit du terroir, après de longues années de procédures, retrouve enfin sa précieuse indication géographique protégée, effective depuis le printemps dernier. Pour la plus grande joie des deux seuls fabricants et de toute la filière. Ces deux spécialistes ont pour nom Frédéric Lorriette (Haybes salaisons, à Haybes) et Didier Villemin (Aux Saveurs d'Ardennes, à La Francheville). « Un troisième pourrait se joindre à nous, un Luxembourgeois qui doit s'installer dans les Ardennes. Il sera le bienvenu car la demande est supérieure à la production et l'IGP va permettre de développer notre jambon, de le faire connaître au-delà de la région », s'enthousiasme M. Villemin. Les deux professionnels conviennent que leurs premiers jambons



**L'arrivée des jambons
qui vont être préparés**

Le sel se diffuse dans les jambons

**Le produit fini après
12 mois d'affinage**

**Le nouveau logo des jambons secs
sera marqué au fer**

les informations nécessaires aux exigences de traçabilité. Une décision logique pour Jean-Pierre Durin, grand maître de la confrérie du jambon sec d'Ardennes. « L'IGP, délivrée par l'Europe, est un facteur de développement de notre produit. On peut s'attendre à ce que nous manquions de cuisses en provenance des Ardennes pour satisfaire la demande. » Les autorités sont extrêmement pointilleuses quant au respect et au déroulé des étapes de fabrication. Tout est soumis à contrôle : qualité de la viande, échelle des couleurs, poids, épaisseur du gras, longueur et forme de l'os -qui doit ne pas excéder 10 cm à partir de la tête du fémur, données organoleptiques, températures du saloir, de la salle de repos, etc.

JAMBONS FROTTÉS ET SALÉS À LA MAIN

En arrivant, chaque jambon frais est d'abord frotté, massé et salé à la main avec un mélange d'épices et d'aromates, selon une recette et des dosages propres à chaque fabricant. « Personnellement, je renouvelle l'opération au bout d'une semaine et le jambon reste suspendu ainsi deux semaines au saloir », explique M. Villemin. Il passe ensuite douze semaines dans une salle de repos afin que le sel se diffuse. Après quoi, le jambon est lavé et envoyé à l'étuvage pendant 72 heures au cours desquelles le jambon développe ses couleurs et ses parfums. Il est ensuite pané, c'est-à-dire enduit d'une pellicule de gras destinée à le protéger et à empêcher la formation de croûte pendant les neuf mois de son vieillissement. En fin de cycle, la pane est enlevée. Le jambon qui doit alors peser -os compris- 5,5 kg minimum, est préparé en vue de sa mise sur le marché. Il peut être conditionné entier (désossé ou non), en portions, vendu à la coupe...

● **LE JAMBON SEC DES ARDENNES ET LE JAMBON D'ARDENNE** sont deux charcuteries différentes. La première est l'objet même de ce sujet. La seconde, qui bénéficie aussi d'une IGP, est originaire de Belgique. Elle est souvent fumée bien que le fumage reste facultatif dans le cahier des charges.