

Séance de dégustation *Aux saveurs d'Ardennes* avec Didier Villemin et deux éminents représentants de la confrérie du jambon sec d'Ardennes, le président Jean-Pierre Durin (à gauche) et le secrétaire Charles Hénon.



Une affaire de temps

Photo : Jean-Michel François

QUELLE est la différence entre le jambon cru et le jambon sec ? Réponse : le temps, car le produit est le même. Si l'on considère le temps normal de la fabrication d'un tel jambon, soit 9 mois, il reste cru jusqu'à la veille du terme. Il devient sec dès le seuil dépassé et sacrément délicieux en bouche, à condition d'être finement tranché. Dans la patrie de Rimbaud et de

Verlaine, quelques confrères charcutiers ont choisi de repousser bien davantage les limites du temps pour faire du jambon sec d'Ardennes un nouveau pilier de la gastronomie régionale. Les plus connus sont *Haybes Salaisons*, maison tenue par M. Rofidal, et *Aux saveurs d'Ardennes* à La Francheville, établissement créé plus récemment par Didier Villemin autour duquel travaillent une quinzaine de

personnes. Chez eux, le jambon sec mûrit 12 mois ! Didier Villemin nous a ouvert ses portes afin de mieux faire connaître ce fameux jambon sec en attente d'une nouvelle indication géographique protégée (IGP) dont la demande a été relancée à l'automne 2009. Celle-ci ne tardera plus : son officialisation devrait en tout cas doper la croissance commerciale de cette délicieuse charcuterie dont trois quarts des ventes se concentrent sur les Ardennes. Didier Villemin reconnaît réaliser la majeure partie de son chiffre



Actuellement, trois mille jambons s'affinent dans les installations du producteur.

La devise de la confrérie

« Du porc choisi, bien découpé. Les cuisses sont alors prélevées. Par des caresses, elles sont salées Avec amour, avec respect ! Un doux arôme leur est offert.

Par maintes herbes ardennaises Elles sont longuement séchées à l'air Si pur de nos vastes forêts. Ainsi, de ces pratiques anciennes Est né le jambon sec d'Ardennes. »

d'affaires par son activité florissante de traiteur. Actuellement 3.000 jambons s'affinent dans ses vastes et modernes installations alors qu'il pourrait en accrocher 35.000 ! C'est dire qu'il a toute capacité de changer de braquet dès lors que la demande se précisera.

15 opérations entièrement manuelles

La fabrication du jambon sec made in 08 (il n'est pas fumé contrairement au jambon d'Ardenne originaire de Belgique) répond à un strict cahier des charges et oblige un suivi scrupuleusement noté sur des fiches. De la réception des cuisses fraîches de porc charcutier et local (avec l'IGP, les fournisseurs pourront provenir de la France entière) à l'emballage et à la vente du produit fini, plus de neuf mois s'écoulent donc, et une quinzaine d'opérations entièrement manuelles sont menées à bien.

Les pièces sont d'abord massées, frottées avec du sel préalablement dosé avec un mélange d'épices (chacun garde secrètes ses proportions), puis entreposées une semaine aux saloirs.

Les bonnes adresses

- **Haybes Salaisons** : Zone artisanale, rue Espérance, 08170 Haybes. Tél : 03.24.41.08.08. Fax : 03.24.40.43.43.
- **Aux saveurs d'Ardennes** : Zac du Grand Ban, 08000 La Francheville. Tél : 03.24.57.63.99 Fax : 03.24.57.68.26
- **Ferme de la Herse** : Gilles Gambier, 08270 Novion-Porcien. Tél : 03.24.38.71.45. Fax : 03.24.72.14.16.

La même opération est renouvelée. Les cuissots subissent ensuite un brossage minutieux après quoi ils restent suspendus deux périodes successives de 6 semaines chacune dans des chambres de repos au cours desquelles le sel continue de pénétrer lentement les chairs.

Après l'étape de sciage des os et une autre de toilette, les jambons passent à l'étuvage pendant 72 heures. Bien qu'elle ne soit pas obligatoire, Didier Villemin tient beaucoup à cette intervention qui crée une fermentation et apporte goût et couleurs aux jambons.

L'étape suivante est celle du masticage où l'on étale une sorte de saindoux sur la surface des jambons qui vont mûrir pendant leur affinage. Cette épaisse

pellicule les protège du monde extérieur, empêchant la formation de croûtes. Le démastiquage intervient 38 semaines plus tard. Les jambons sont enfin lavés, éventuellement désossés puis pressés, avant d'être emballés et proposés à la vente, avec os, sans os, entier, en demi, en quart...

Le jambon sec d'Ardennes se conserve plusieurs mois.

Il se déguste le plus simplement du monde, avec une pointe de beurre, des cornichons et du pain de campagne comme au pique-nique, mais aussi en salade, en accompagnement de tagliatelles fraîches servies avec des champignons des bois, en chiffonnade avec un melon au ratafia, etc. Il peut être tout à la fois rustique et raffiné, à vous de le faire comme vous l'aimez !



Photo : Jean-Michel François

La fabrication du jambon sec d'Ardennes répond à un cahier des charges très précis.