

communiqué de presse

"Le Jambon Ibérique d'Espagne, Ambassadeur de l'Europe dans le Monde" célèbre la IIe édition du Concours International de Tranchage de Jambon Ibérique à Paris

- L'Interprofessionnelle du Porc Ibérique (ASICI), avec le soutien de l'UE et à travers la campagne " Jambon Ibérique d'Espagne, Ambassadeurs de l'Europe dans le Monde ", promeut la IIe édition du Concours International de Tranchage de Jambon Ibérique pour les étudiants de l'industrie hôtelière
- La grande finale au Méridien Etoile de Paris a réuni 10 des meilleurs élèves des ateliers professionnels organisés l'année dernière autour du jambon ibérique et de l'art de trancher dans les plus importantes écoles hôtelières de Barcelone, Paris et Berlin, et a couronné l'Espagnol Maic Rovira comme "Meilleur Trancheur de Jambon Ibérique"
- Cette activité, qui fait partie de la campagne européenne de promotion du jambon ibérique, a pour objectif principal de faire connaître et de promouvoir le travail de découpe professionnel et la transmission des caractéristiques du jambon ibérique.

Madrid, mars 2023.- Le jambon ibérique a déjà son nouveau "Meilleur trancheur de jambon ibérique" . La catalane Maic Rovira a été couronnée grande gagnante de la IIe édition de la Finale Internationale du Tranchage du Jambon Ibérique 2023 pour les élèves des écoles hôtelières, qui s'est tenue au Méridien Etoile de Paris. L'événement, **promu par l'Interprofessionnelle du Porc Ibérique (ASICI) avec le soutien de l'UE et à travers la campagne "Jambons Ibériques d'Espagne, Ambassadeurs de l'Europe dans le Monde", vise à promouvoir la figure du découpeur professionnel** dans un contexte international comme un moyen de diffuser la culture du jambon ibérique.

« Je suis très heureuse et fière d'être ici et de représenter mon école avec un produit comme le nôtre, le jambon ibérique », a déclaré **Maic Rovira** après avoir reçu le prix, qui a également voulu reconnaître les qualités du produit : « Nous avons la chance de avoir un produit aussi emblématique dans notre gastronomie. Nous parlons d'un produit unique d'excellente qualité, dont la polyvalence nous offre des possibilités infinies, ce qui le rend très facile à travailler », dit-il.

Maic Rovira de l'école Hoffman de Barcelone a battu ses camarades de classe Albert Llibre et David Ruhnkem de l'OSZ - Hospitality School Brillat-Savarin School de Berlin, qui ont respectivement remporté les deuxième et troisième prix. Pour leur sélection, la direction technique du concours, dirigée par Jesús Pérez Aguilar, directeur de la communication d'ASICI, a effectué des tests exigeants en termes de coupe, d'esthétique du cutter, de présentation, de poids ou encore de créativité des plats. que les participants ont été confrontés, ont imposé retenue et détermination pendant plus de deux heures.

Le concours consistait en une épreuve pratique divisée en 2 phases, une première axée sur la découpe et la présentation de 10 assiettes et la pesée de 3 assiettes de 100 grammes ; et un second jugeant la coupe et la présentation d'un plat complémentaire créatif. Dans la première phase, pour choisir le gagnant, des aspects tels que le contour de la pièce, le style, la propreté, la rectitude, la taille de la tranche ou la présentation du plat ont été évalués. L'assiette libre a

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

été évaluée pour des aspects tels que la créativité, le placement ou la conception du plat, ainsi que sa défense, son explication et/ou sa présentation par son auteur.

Le jury d'experts était composé de Jesús Pérez, le chef étoilé Michelin et ambassadeur du jambon ibérique en France, Amandine Chaignot, le maître tailleur français Sylvain Focaud et le directeur de l'école hôtelière Jean Drouant à Paris, Ludovic Robar. Selon Pérez, « L'engagement envers la formation est l'un des piliers stratégiques des campagnes publicitaires internationales que l'interprofessionnelle a menées ces dernières années. L'objectif n'est rien d'autre que de valoriser la figure du coupeur comme l'un des meilleurs prescripteurs de notre produit, car dans de nombreux cas, ce sont eux qui transmettent les différentes valeurs d'Iberico au consommateur final. il est d'accord.

Trois écoles hôtelières, dix participants et un seul gagnant

Des écoles hôtelières de Brillat ont eu lieu. Savarin à Berlin, le lycée Jean Drouant à Paris et l'école Hofmann à Barcelone l'année dernière. Parmi les étudiants qui ont participé à ces cycles de formation, seuls les meilleurs d'entre eux ont été sélectionnés pour participer à la grande finale à Paris. Selon Ludovic Robar, "ce type de concours est une excellente idée pour susciter plus d'intérêt pour le jambon ibérique, met en lumière le protagoniste du trancheur à jambon et contribue de manière tangible à la diffusion de la connaissance du produit et de ses valeurs".

Amandine Chaignot a souhaité évaluer la nécessité d'une telle action afin de connaître le produit en profondeur, notamment pour les plus jeunes : « C'est une belle opportunité pour eux de se mettre à l'épreuve et d'apprendre à travailler avec un produit aussi unique que le jambon ibérique et qui a tant de potentiel dans notre gastronomie. En tant que chef, je l'apprécie beaucoup dans ma cuisine. J'aime toutes les possibilités qu'il offre.

L'importance de l'éducation dans une industrie qui ne cesse de croître

Ces activités de formation, en plus de faire connaître et promouvoir le travail de découpe professionnelle et de transmettre les qualités distinctives et uniques du jambon ibérique, visent à identifier les meilleures découpes en Europe et dans le monde afin de diffuser leur culture partout.

Pour la filière ibérique, ce type de formation est essentiel, car il contribue de manière significative à sa croissance et à son développement international, devenant ainsi un moyen essentiel de diffusion et de promotion de ce produit gastronomique unique en Europe et dans le monde. Il convient également de mentionner la figure du maître tailleur, très présente dans toutes les conférences, car elle contribue à transmettre l'importance d'un des métiers qui a le plus grandi ces dernières années. Le personnage du coupeur, devenu l'un des meilleurs prescripteurs, contribue à diffuser l'univers du jambon ibérique dans toutes les régions du monde.

À propos de l'ASCI

L'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérique (ASICI) est une Organisation Interprofessionnelle de l'Agroalimentaire (OIA) à but non lucratif dans laquelle plus de 95% des organisations du secteur de la production (éleveurs) et plus de 95% du secteur de la transformation (industrie) sont représentées Porc ibérique. Elle a été fondée en 1992 et reconnue en 1999 par le ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation comme l'organisation agro-alimentaire intersectorielle du secteur porcin ibérique.