

## Communiqué de presse

# Jamones Ibéricos d'Espagne s'engage à faire de la formation l'un des piliers de croissance sur les marchés internationaux

- L'Association interprofessionnelle du porc Ibérico (ASICI) organise, avec le soutien de l'UE, une série de formations dans de prestigieuses écoles hôtelières européennes dans le but de promouvoir la culture du Jamón Ibérico sur les marchés internationaux et de former de remarquables prescripteurs
- La dernière formation, qui s'est tenue à l'école Hofmann de Barcelone les 17 et 18 janvier, s'ajoute à celles déjà organisées à la Brillat-Savarin-Schule de Berlin et à l'École Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant, au début du mois de janvier
- Trois élèves de chacune de ces formations seront sélectionnés pour participer à la finale internationale de découpe de Jamón Ibérico qui aura lieu en mars prochain à Paris. Parmi eux, un seul sera désigné meilleur coupeur de Jamón Ibérico

Madrid, janvier 2023 - L'Association interprofessionnelle du porc Ibérico (ASICI), en collaboration avec l'UE et dans le cadre de la campagne « Jamones Ibéricos d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde », s'engage à faire de la formation l'un des piliers fondamentaux de l'expansion du secteur sur les marchés internationaux. Pour ce faire, une série de formations exclusives ont été organisées dans des villes telles que Berlin, Paris et Barcelone, afin de souligner la qualité du Jamón Ibérico, de développer la connaissance des attributs qui le distinguent et le différencient, et de renforcer la figure du coupeur professionnel comme l'un des meilleurs prescripteurs de produits Ibéricos.

La première série de ces formations a eu lieu les 4 et 5 janvier dans la prestigieuse **OSZ Gastgewerbe Brillat-Savarin-Schule de Berlin, la plus grande école d'Allemagne, qui compte environ 4 000 étudiants.** Jürgen Dietrich, directeur de l'école, et Torsten Habermann, maître coupeur allemand, étaient chargés de présenter aux 45 élèves les propriétés uniques et distinctives du produit. Torsten Habermann a affirmé : « le Jamón Ibérico est devenu un véritable symbole de la culture espagnole et nous pensons que les formations sont particulièrement nécessaires pour que les futurs chefs et professionnels puissent connaître tous ses attributs et les diffuser dans le monde entier ».

La deuxième journée de formation a eu lieu à Paris les 9 et 10 janvier à l'**École Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant**, une école historique fondée en 1934 et l'une des plus importantes au monde dans le domaine de la gastronomie. Destinée à accueillir 45 étudiants au total, la formation a été inaugurée par Ludovic Robar, directeur du centre, la partie pratique ayant été confiée au maître coupeur français Sylvain Foucaud. Selon lui, « une culture gastronomique comme la française doit savoir comment utiliser l'un des produits les plus exclusifs de la cuisine européenne. La France apprécie les aliments de qualité et le Jamón Ibérico en fait clairement partie ».

Enfin, les 17 et 18 janvier, la dernière formation internationale a eu lieu dans la prestigieuse école hôtelière **Hofmann de Barcelone**, avec 32 élèves et en présence du maître coupeur Roberto González Santalla. Selon ce dernier, « le coupeur de Jamón Ibérico en tant que tel n'existait pas avant, car peu de personnes se spécialisaient dans ce domaine. Aujourd'hui, nous sommes de plus en plus nombreux à nous consacrer exclusivement à l'univers du Jamón, et c'est exactement ce que nous recherchons avec des événements comme celui-ci : continuer

à répandre le travail du coupeur de Jamón Ibérico afin que, à travers cette profession, on connaisse cet art et, qui plus est, la culture gastronomique européenne et espagnole ».

Depuis ses débuts, l'école hôtelière Hofmann s'est imposée à l'échelle internationale comme une référence, aussi bien dans le secteur de la formation culinaire que dans celui de la gastronomie espagnole. De plus, elle abrite un restaurant étoilé au Michelin et compte plus de 20 000 élèves formés, dont 50 % proviennent d'autres pays : une preuve du succès et de la notoriété de cette institution de formation.

### L'importance de la formation pour un secteur en pleine expansion

Pour le secteur de l'Ibérico, ce type de formation est fondamental car il contribue considérablement à sa croissance et à son développement international, devenant ainsi un moyen essentiel de diffusion et de promotion des qualités différentielles de ce produit gastronomique unique en Europe et au monde. Il convient également de souligner le rôle du maître coupeur, très présent dans tous les événements, car il contribue à transmettre l'importance de l'une des professions qui a connu la plus grande expansion ces dernières années. Devenu l'un des meilleurs prescripteurs du produit, le coupeur contribue à la diffusion de la culture du Jamón Ibérico dans les quatre coins du monde.

### Concours pour devenir le meilleur coupeur de Jamón Ibérico au monde

Au-delà de mettre en valeur le travail du coupeur professionnel et de transmettre les particularités et les caractéristiques uniques du Jamón Ibérico, ces initiatives de formation visent à identifier les meilleurs coupeurs en Europe et dans le monde. Ainsi, 3 élèves ayant suivi les formations des écoles hôtelières seront sélectionnés pour participer à la grande **finale internationale de découpe de Jamón Ibérico**, qui aura lieu en mars à l'École Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant.

Il s'agit de la deuxième édition de ce concours international de découpe organisé par l'Association interprofessionnelle du Jamón Ibérico (ASICI) dont l'objectif principal est, d'une part, de continuer à élargir le réseau des coupeurs internationaux de Jamón Ibérico et, d'autre part, de former des prescripteurs prestigieux qui diffuseront la culture de ce produit dans le monde entier.

### À propos d'ASICI

*L'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérico espagnole (ASICI), est une Organisation Interprofessionnelle Agroalimentaire (OIA) à but non lucratif dans laquelle plus de 95 % des organisations de la branche de production (éleveurs) et plus de 95 % de la branche de transformation (industriels) du porc Ibérico sont représentées à parts égales. Créée en 1992, elle a été reconnue par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation espagnol en 1999 comme organisation interprofessionnelle agroalimentaire pour le secteur du porc Ibérico.*