

Communiqué de presse :

Les femmes de la haute cuisine, symbole de l'essor du Jamón Ibérico dans la gastronomie

- Les Jamones Ibéricos d'Espagne, en collaboration avec l'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérico (ASICI), organisent un événement visant à promouvoir le rôle des femmes dans la haute cuisine et à renforcer les connaissances des aspects différenciateurs de l'Ibérico et son intégration dans la culture culinaire du pays.
- Amandine Chaignot, cheffe du célèbre restaurant Pouliche à Paris et ambassadrice du Jamón Ibérico en France, a offert un *showcooking* exceptionnel destiné aux médias et aux influenceurs pour montrer les nombreuses possibilités d'utilisation de l'un des produits les plus emblématiques d'Espagne et d'Europe dans la cuisine française.
- Ces initiatives font partie de la campagne de promotion internationale « Jamones Ibéricos d'Espagne. Ambassadeurs d'Europe dans le monde », promue par l'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérico (ASICI) en partenariat avec l'UE, pour faire connaître à des millions de consommateurs l'art, la culture et la tradition qui se cachent derrière chaque Jamón Ibérico.

Paris, octobre 2023.- Le Jamón Ibérico, l'un des joyaux de la gastronomie européenne, poursuit son expansion à travers les paradis de la gastronomie les plus réputés du monde entier. Dans sa quête de séduction des consommateurs exigeant, amateurs de produits de haute qualité, à la fois durables et sains, comme les Français, la figure du professionnel de la restauration, avec les chefs en première ligne en tant que prescripteurs exceptionnels de l'excellence du Jamón Ibérico auprès des consommateurs internationaux, est devenue le vecteur parfait pour mettre en valeur et faire découvrir les nombreuses qualités qui caractérisent et différencient l'Ibérico. À cet égard, personne n'est mieux placé qu'Amandine Chaignot, cheffe du prestigieux restaurant Pouliche et ambassadrice du Jamón Ibérico en France, pour organiser un voyage culinaire accompagnée d'un groupe de grandes cheffes françaises, pour leur faire découvrir comment intégrer cet emblème de la gastronomie européenne et espagnole à leurs cuisines.

« Je suis une grande admiratrice de toute la culture liée au Jamón Ibérico. Chaque bouchée, chaque tranche, est un voyage dans le temps qui éveille les sens. Sa saveur raconte des histoires de tradition et de qualité. Sa polyvalence et sa capacité à enrichir les plats de diverses manières en font un véritable trésor dans ma cuisine. C'est donc un honneur de travailler avec ce produit exceptionnel et de partager sa richesse avec des femmes qui révolutionnent la gastronomie », a déclaré Amandine.

L'Association interprofessionnelle, dans sa volonté de positionner l'Ibérico et de gagner des parts de marché au niveau international grâce à la campagne « **Jamones Ibéricos d'Espagne. Ambassadeurs de l'Europe dans le monde** », soutenue par l'UE, a nommé ambassadeurs du produit ces véritables référents pour transmettre aux consommateurs internationaux les différentes possibilités d'utilisation de l'Ibérico dans la gastronomie et pour éveiller en eux le « sens Ibérico », afin de promouvoir l'excellence de l'industrie alimentaire européenne à travers l'un de ses produits phares.

« Ce projet va nous faire voyager dans 5 pays sur 3 continents différents pour montrer à des millions de personnes ce qui différencie le Jamón Ibérico des autres produits de salaison. Une campagne qui s'appuie sur les chefs cuisiniers, les plus grands experts de la haute cuisine et de la gastronomie, qui sont les meilleurs ambassadeurs de notre produit », a affirmé Raúl García, président de l'ASICI. « De plus, ces dernières années, nous avons assisté à une révolution pour l'égalité qui a mis en lumière l'importance d'avoir des référents féminins dans la haute cuisine », a souligné Raúl García, président de l'ASICI. « Notre travail vise donc à continuer à promouvoir l'égalité des chances dans notre secteur et dans les secteurs connexes, parce qu'en fin de compte tous les professionnels liés à notre produit sont un exemple clair de dévouement et d'expertise, et leur contribution est et sera toujours essentielle pour l'avenir de notre produit. »

Actions destinées à d'autres chefs, aux médias et aux influenceurs :

Pour faire connaître les caractéristiques qui différencient le Jamón Ibérico et qui en font l'un des meilleurs représentants du régime alimentaire méditerranéen, et transmettre des informations sur le produit et ses nombreux bienfaits nutritionnels, Amandine Chaignot a organisé début octobre un événement destiné à 10 grands chefs des restaurants les plus renommés de Paris pour qu'ils s'imprègnent de la culture de l'Ibérico et découvrent ses aspects les plus marquants.

Amandine a été chargée de préparer un délicieux menu qui a fusionné et intégré parfaitement ce produit gourmet à la cuisine française traditionnelle, et qui a également permis à ces chefs de se familiariser avec ses nombreuses possibilités. Pour éveiller le *sens Ibérico* des convives, Amandine a préparé un tartare de lentilles, accompagné d'un beignet farci et d'un plat aux choix entre un excellent ragoût de petits pois tendres, ou une recette de riz originale ; le tout avec le Jamón Ibérico comme élément central de cette proposition originale.

Quelques jours plus tard, la cheffe ambassadrice du Jamón Ibérico en France a organisé un autre événement destiné aux médias locaux et aux influenceurs de la ville de Lyon qui visait, à travers un *showcooking* très original, à transmettre certains des aspects les plus remarquables de l'Ibérico.

Selon Raúl García, « Ce type d'événement est essentiel pour ouvrir de nouveaux marchés et pour l'internationalisation des produits Ibéricos. De plus, ce genre d'initiative d'information organisée par Amandine Chaignot est une grande réussite, car il n'y a pas mieux qu'elle pour partager avec ses collègues l'histoire de cet aliment unique et son processus d'élaboration artisanal, tout en aidant les consommateurs à l'identifier et à le différencier. »

Les chefs ambassadeurs du Jamón Ibérico, un véritable élan vers la différenciation du Jamón Ibérico

La connaissance approfondie d'un aliment est essentielle pour maximiser son potentiel. Consciente de cette situation, l'Association Interprofessionnelle a fait de la formation un élément fondamental de son expansion internationale, contribuant ainsi de manière significative à sa croissance et à son développement à l'échelle mondiale.

Pour éveiller le côté Ibérico des consommateurs, plusieurs chefs de renommée internationale ont été nommés ambassadeurs, à savoir Mario Sandoval (deux étoiles Michelin) ; l'Allemand Christian Sturm-Willms (une étoile Michelin) ; la cheffe française Amandine Chaignot

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

(cheffe du restaurant Poulliche) et Carlos Gaytán (premier Mexicain à recevoir une étoile Michelin).

Ces chefs ambassadeurs dirigent une « chaîne de chefs » dans différents pays afin d'explorer des modes de collaboration mettant en valeur à la fois le rôle des chefs en tant que figures de proue du monde culinaire et le Jamón Ibérico en tant que produit de référence de la gastronomie européenne à l'étranger.

« Les valeurs que nous partageons, la recherche de l'excellence, l'amour de l'artisanat et l'attention portée à la qualité des produits, font que notre lien est naturel. Vous êtes nos principaux alliés. C'est pourquoi, dans le cadre de notre campagne, l'une des initiatives les plus importantes consiste à créer une communauté de chefs ambassadeurs du Jamón Ibérico dans le monde entier, du Mexique à la Chine, en passant par la France et l'Allemagne », a souligné Raúl García.

La France : un marché à fort potentiel pour le Jamón Ibérico

Grâce aux différentes activités promotionnelles réalisées ces dernières années, l'exportation de jambons affinés depuis l'Espagne s'est multipliée de manière exponentielle, avec une augmentation de près de 100 % depuis 2015. Sans aller plus loin, en 2022, les exportations ont dépassé les 590 millions d'euros, avec une croissance globale de 12,29 %, notamment grâce à la croissance en Chine (+ 30,8 %), au Mexique (+ 28,9 %) ou aux États-Unis (+ 18,3 %), des pays où la campagne de promotion européenne est en cours. Cependant, l'Europe reste la destination préférée des exportations, avec la France et l'Allemagne en tête, mais avec des tendances sensiblement différentes.

Notre proximité géographique et la passion des Français pour les produits gastronomiques de haute qualité ont fait de la France un marché clé pour les Jamones ibéricos espagnols. La France est le premier marché international avec des exportations d'une valeur de 122 millions d'euros et une augmentation de 10,2 % en 2022.

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.

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.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

