

Immersion sur les terres du Jamón Ibérico

- Plusieurs chefs triés sur le volet, sous la houlette des ambassadeurs du Jamón Ibérico, ont eu la chance de découvrir le processus naturel et artisanal d'élaboration du Jamón Ibérico, l'écosystème singulier de la Dehesa et le mode de vie lié à ce produit unique.
- Expériences sensorielles, cours de découpe, dégustations guidées de Jamón Ibérico et visites culturelles ont complété ce voyage immersif au cours duquel la délégation a pu éveiller son « sens Ibérico ».
- Quatre jours d'apprentissage intense qui se sont terminés par un évènement sans précédent : une rencontre entre les 18 chefs qui nous accompagnent, dans le plus pur style « Master Chef », pour créer un plat de fusion entre différentes cultures culinaires avec le Jamón Ibérico comme ingrédient principal.

Paris, mars 2024.- Bien plus qu'un simple aliment, le Jamón Ibérico représente un terroir, un secteur de passion, un produit de haute qualité et durable dont la saveur et le plaisir qu'il procure à la dégustation évoque un art à part entière. C'est donc à travers un voyage sensoriel que l'Association interprofessionnelle du porc Ibérico (ASICI), dans le cadre de la campagne « **Jamones Ibéricos d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde** » soutenue par l'Union européenne, a réuni 18 chefs pour une expérience gastronomique unique. L'occasion de découvrir ce qui fait ce produit d'exception, de la Dehesa aux séchoirs et caves naturelles de maturation, en passant par des ateliers expérientiels.

Les dessous du Jamón Ibérico

Pour comprendre ce qu'est le fameux jambon ibérique, il faut tout d'abord se pencher sur son territoire : la Dehesa. Un écosystème unique créé par l'action de l'homme au fil des générations et fait de pâturages, plaines et champs qui s'étendent sur 3,5 millions d'hectares répartis dans le Sud-Ouest de la Péninsule Ibérique où paissent les cochons issus de la race ibérique, rustique et unique.

La vallée de Los Pedroches en illustre notamment la richesse et la durabilité. Parmi les plus vieux du monde, cet habitat unique engendre la vie dans des environnements menacés de dépeuplement et, en tant que source d'absorption de CO2, contribue à réduire l'empreinte carbone. Le mode de gestion de l'élevage dans cette région améliore la régénération des sols, contribue à l'atténuation du changement climatique et aide à prévenir les incendies.

Les animaux se délectent ainsi des ressources présentes naturellement sur les terres, le tout complété de foin et de céréales. Lors de la période de la Montanera, dernière étape de l'élevage des porcs ibériques, ces derniers âgés d'environ 18 mois se nourrissent de 10 kg / jour de glands (appelés *bellotas*) et de 2 kg d'herbe.

« Il est essentiel de faire connaître le Jamón Ibérico, de montrer son processus d'élaboration, dès l'origine, et jusque dans l'assiette, car il s'agit d'un aliment profondément enraciné dans le terroir, dont les processus de production sont transmis de génération en génération et qui suscite l'émotion de tous ceux qui y participent et de ceux qui viennent le découvrir », a déclaré Raúl García, président de l'ASICI.

Ce joyau gastronomique est marqué par un processus de production traditionnel et naturel, qui a par ailleurs perduré aux 700 ans de domination musulmane. Après une phase de salage d'environ une dizaine de jours (selon le poids des jambons), rinçage puis de séchage, il repose jusqu'à une maturation optimale qui peut atteindre des années et développe ainsi ses arômes si caractéristiques. La couleur rouge foncé en dit long sur le produit et la saveur persistante qu'il laissera en bouche.

Pour Amandine Chaignot, « ça a été incroyable de pouvoir participer à un voyage gastronomique de ce niveau. L'expérience a été très enrichissante, et le travail qu'il y a derrière chaque Jamón Ibérico et les soins apportés par toutes les personnes qui participent à l'élaboration de cet aliment de grande qualité sont extraordinaires. Cela en fait un produit d'autant plus appréciable ».

Selon Raúl García : « Avec ce voyage, nous voulons donner l'occasion d'éveiller leur sens Ibérico et d'emporter avec eux le travail et le soin que nous prodiguons pour élaborer le Jamón Ibérico. Un produit enraciné dans notre terre et ses habitants qui fait partie de notre vie ».

Dégustations sensorielles et challenge gastronomique

Plusieurs *show cookings*, *workshops* et autres cours de tranchage du Jamón Ibérico ont complété cette immersion au cœur du berceau de l'Ibérico. En effet, obtenir la tranche parfaite nécessite un véritable travail de sculpture en termes d'équilibre entre gras et maigre, d'épaisseur et de taille de tranches.

« Déguster du Jamón Ibérico est sans aucun doute une expérience multisensorielle qui stimule les récepteurs des sens tels que la vue, le toucher, le goût et l'odorat. Si nous parvenons à faire appel à tous nos sens de manière détendue et agréable, le plaisir est garanti », souligne Madame la Dre Rosa García Valverde.

Mario Sandoval (2 étoiles Michelin), représentant l'Espagne ; **Christian Sturm-Willms** (1 étoile Michelin), en provenance d'Allemagne ; **Carlos Gaytán** (premier chef mexicain à obtenir une étoile Michelin) ; **Irven Ni** (chef du restaurant Le Meurice, trois étoiles Michelin), en provenance de Chine, ont accompagné **Amandine Chaignot** (chefe du prestigieux restaurant Pouliche à Paris), ambassadrice du Jamón Ibérico en France... Les chefs ambassadeurs accompagnés d'une délégation de chefs allemands, mexicains, chinois et espagnols ont donc pu s'imprégner de la culture de l'Ibérico et se plonger dans les origines de ce produit très prisé.

La dernière étape de ce voyage leur a permis de mettre toutes leurs connaissances en pratique. A l'issue de ces 4 jours de découvertes et de dégustations, un concours a été organisé dans le plus pur style « Master Chef ». Le défi proposé à ces 18 chefs ? Laisser libre cours à leur imagination pour créer la recette la plus originale et la plus délicieuse avec le Jamón Ibérico comme ingrédient principal. Résultats : 12 propositions culinaires aussi savoureuses qu'originales, telles autant d'interprétations possibles représentant ces 5 pays. Huître à l'eau de tomate, Jamón Ibérico, petits pois fumés ; rouleau de confit dans la graisse de porc Ibérico, kimchi de pommes vertes, purée de haricots fermentés et ail noir ; ou encore Pomme de terre aérienne, Jamón Ibérico, truffe et piments fumés... Voici quelques-unes des créations élaborées par ces chefs prestigieux qui démontrent que le Jamón Ibérico s'adapte facilement à tous les types de gastronomie du monde.

Selon Mario Sandoval, « c'est un honneur pour moi de partager ma passion pour le Jamón Ibérico avec des chefs aussi talentueux et engagés. Je pense qu'il est important de transmettre l'expérience sensorielle unique de ce produit qui représente notre culture et éveille un sentiment d'appartenance. Je voudrais souligner le silence qui règne lorsque l'on déguste une tranche de Jamón Ibérico et le plaisir immédiat que l'on ressent. Cette magie n'existe avec aucun autre produit ». Christian Sturm-Willms, quant à lui, a déclaré : « je suis très reconnaissant d'avoir pu vivre cette expérience unique. Travailler avec des chefs du monde entier et découvrir les possibilités infinies qu'offre le Jamón Ibérico dans les cultures gastronomiques représentées a été une véritable source d'inspiration ».

Mais le défi n'a pas été facile à relever car ils ont dû convaincre un jury exigeant composé d'Iñaki Echeveste, directeur de l'école supérieure d'hôtellerie de Séville, Cinta Romero, experte en gastronomie et propriétaire du prestigieux restaurant La Cochera del Abuelo, José Ignacio Castillo, critique gastronomique et professeur d'analyse économique et d'économie politique à l'université de Séville, et Juan Luis Fernández, copropriétaire et maître d'hôtel de Cañabota, un restaurant réputé de Séville.

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.

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

« Je suis enchanté de voir comment le Jamón Ibérico s'intègre bien aux cuisines du monde entier et devient un symbole de l'excellence gastronomique, non seulement en Espagne et en Europe, mais également en Chine. Grâce à cette campagne, j'ai eu la chance, non seulement de faire connaître le produit dans mon pays, mais également de travailler avec des chefs incroyables qui m'ont soutenu dans cette démarche d'incorporation du Jamón Ibérico à la gastronomie traditionnelle », a déclaré Irven Ni.

Un engouement mondial

Avec ce voyage, l'ASICI met un terme à trois ans de formation, de communication, de démonstrations sensorielles, de *showcookings*, d'évènements, et, en définitive, à trois ans de promotion au cours desquels le Jamón Ibérico et toute la culture qui l'entoure ont dépassé les frontières pour s'inviter dans le palais de milliers de consommateurs du monde entier.

Jesús Pérez Aguilar, directeur de la communication de l'ASICI, n'a pas manqué l'occasion de souligner les efforts réalisés ces dernières années par le secteur pour mettre en œuvre des campagnes de promotion internationales sur les marchés stratégiques pour l'Ibérico. « Cette campagne nous a permis de toucher plus de 1,5 milliard de consommateurs et de valoriser le travail quotidien des agriculteurs et des industriels qui se lèvent tous les jours pour élaborer ce qui est sans doute le meilleur jambon du monde, le Jamón Ibérico ».

Une campagne de relations publics qui a permis d'obtenir plus de 1 200 échos dans les médias et d'atteindre plus de 400 millions de personnes. Sans oublier également sur les réseaux sociaux, où elle a touché plus de 24 millions de personnes, compte 150 000 followers tous types de profil confondus, a généré environ un demi-million d'interactions et 12 millions de reproductions vidéos.

En 2023, l'Espagne a ainsi exporté plus de 59 millions de jambons ibériques représentant près de 650 millions d'euros. Les chiffres de l'Europe, qui représente la destination privilégiée des exportations à hauteur de 75,6 % en valeur, sont fortement tirés par la France qui est le premier marché international avec 35 % des exportations totales, soit une valeur de plus de 135 millions d'euros et une augmentation de 10,42 % en 2023.

L'évolution des exportations de ce produit dans le monde témoigne de cet engouement, car au cours des cinq dernières années, celles-ci ont augmenté de 4,32 % en Allemagne, 12,09 % en France, 41,66 % au Mexique, et pas moins de 211,79 % en Chine, l'un des marchés les plus prometteurs pour l'Ibérico dans le monde.

À propos d'ASICI

L'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérico espagnole (ASICI), est une Organisation interprofessionnelle agroalimentaire (OIA) à but non lucratif qui représente à parts égales plus de 95 % des organisations de la branche de production (éleveurs) et plus de 95 % de la branche de transformation (industriels) du porc Ibérico. Créée en 1992, elle a été reconnue par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation espagnole en 1999 comme organisation interprofessionnelle agroalimentaire pour le secteur du porc ibérique.

Contact presse : Cap & Cime PR

Sophie Gorse le Bervet - 01 55 35 08 14 - sgorselebervet@capetcimepr.fr

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.

