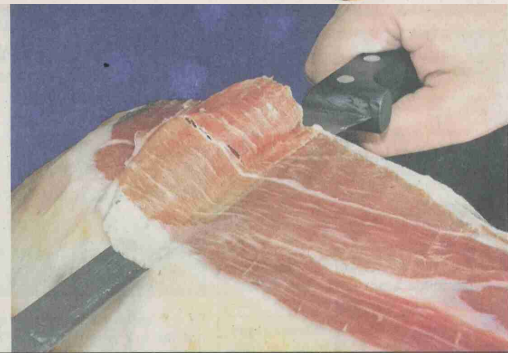




C'est à partir de cochons laineux, rustiques et avec une croissance plus lente, que sont élaborés les jambons Pata Negra. Un standard a été mis en place avec les engraisseurs.



Les jambons Pata Negra et Pata Blanca sèchent naturellement de longs mois. Chacun est affublé d'une contremarque pour la traçabilité du produit.



Lorsque le jambon a 12 mois, on parle de millésime. Puis son potentiel se développe et à 24 mois c'est une grande réserve. Enfin, les plus vieilles pièces totaliseront plus de 36 mois.

TOMAS ET ELEUTERIO ALCALA

Produire un jambon d'exception

Jacques-André Choffet

Venue d'Espagne dans les années soixante, la famille Alcalá ne trouvait pas sur sol suisse les saveurs typiques des jambons séchés naturellement dans leur pays d'origine. C'est alors que l'idée de produire quelques pièces pour leur propre consommation est née.

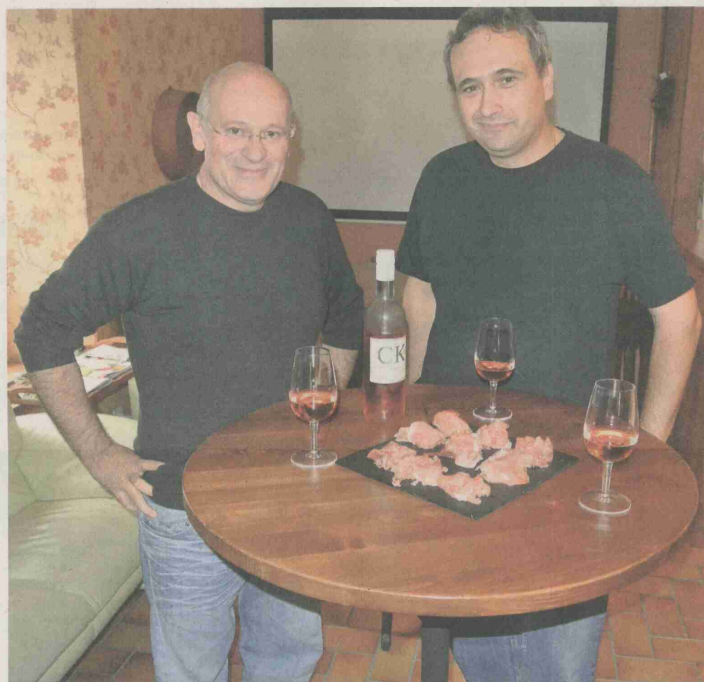
Les frères Tomas et Eleuterio Alcalá n'ont à la base aucune formation en rapport avec l'alimentation. L'un est au bénéfice de diplômes techniques, l'autre frère ayant obtenu une licence en sciences économiques. Depuis trois ans pourtant, ils ont décidé de franchir le rubicon, se lançant dans une aventure qui n'a rien de chimérique, abandonnant l'exercice de leur profession pour développer une passion: élaborer et vendre des jambons Pata Negra et Pata Blanca.

C'est ainsi que désormais ce ne sont plus seulement les membres de leur famille ou quelques amis privilégiés qui peuvent réjouir leurs papilles gustatives. Ils desservent maintenant des restaurants et des épiceries fines, quelques épicuriens complétant leur clientèle.

La société des frères Alcalá baptisée «Jural» est sise au bord du lac de Neuchâtel. Est-ce le fruit du hasard? Les frères ont une réponse de Normand; ni oui ni non. L'opportunité d'acquiescer une bâtisse à Vaumarcus s'est avérée idéale. Ayant passé leur vie sur le littoral, ils en connaissent le climat et ont leur repaire.

La viande est excellente avec beaucoup de douceur et une palette d'arômes rappelant la noisette

Il faut savoir que le vieillissement des Pata Negra ou Blanca se fait sans technique mécanique. Seulement avec l'air ambiant. Les variations de températures jouent un rôle prépondérant pour le développement des arômes, tout comme l'entreposage de la viande, alternant entre la cave et les combles. Ces échanges de températures stabilisent également le produit. La salaison n'est qu'un facteur de garde parmi d'autres. Pour obtenir, au final, le produit désiré, les frères Alcalá ne font aucune conces-



Le jambon coupé en chiffonnade s'accompagne d'un œil-de-perdrix... un vrai régal. Tomas, à gauche, et Eleuterio Alcalá en sont convaincus!

PHOTOS J.-A. CHOFFET ET JURAL

sion lors des livraisons de jambon. La découpe doit être parfaite et sans défaut apparent, le gras doit être d'au minimum 1,5 centimètre. Pour la majorité, les jambons Pata Blanca sont issus de porcs d'élevages conventionnels. Pour les Pata Negra, de porcs laineux (rustiques avec une croissance plus lente), un standard a été mis en place avec les engraisseurs. C'est ainsi que le régime alimentaire est arrêté selon le lieu de stationnement se situant dans le Nord vaudois, la frontière du canton de Berne et le canton de Neuchâtel. Une constante pourtant: l'affouragement de maïs est prohibé.

Certainement unique au pays de par leur production, les frères Alcalá peuvent être comparés aux vigneron ou aux affineurs de fromage puisqu'ils suivent de longs mois ce qui

fera le délice des heureux qui le dégusteront. Osons dire que ces morceaux de porc ne sont pas à la portée de tous les portefeuilles étant négociés, une fois tranchés en chiffonnade, entre 100 et 300 francs le kilo.

Lorsque le jambon a douze mois, on parle de millésime. La viande est excellente avec beaucoup de douceur et une palette d'arômes rappelant la noisette. Pourtant, il y a encore beaucoup de potentiel à développer, et c'est grâce à l'affinage et à la microflore contrôlée que l'on parviendra à obtenir un jambon de vingt-quatre mois (grande réserve). On y découvrira des odeurs d'agrumes, de cacao. Les plus vieilles pièces (hors d'âge) totaliseront plus de trente-six mois.

L'un est au bénéfice de diplômes techniques, l'autre frère a une licence en sciences économiques

Cette viande sera dégustée en apéritif, en association avec des fromages et divers vins. En cuisine, le jambon fera office d'épices, évitant alors de le chauffer pour ne pas détruire le goût subtil.

Quand ils évoquent leur père, rentré au pays, on perçoit beaucoup de respect de la part des frères Alcalá. Ils reconnaissent que c'est grâce à lui, qui a fouillé dans sa mémoire, transmettant une technique que maîtrisait alors parfaitement son grand-père, qu'un tel résultat est obtenu. Aujourd'hui tout simplement, c'est le jambon de papa que l'on sert sur les tables.

Dates clés ...

1961 Arrivée du père (Tomas) depuis l'Espagne, pour un emploi dans notre pays.

1964 L'épouse de Tomas, sœur des enfants (Rosa et Tomas), s'installe à Neuchâtel.

1971 Naissance d'Eleuterio.

1995 Les parents repartent en Espagne pour vivre leur retraite.

2009 Les frères Alcalá, privés des jambons élaborés par leur père, se lancent à leur tour dans cette production. Première médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir.

2011 Création de la société baptisée «Jural», Alcalá Frères. Installation dans une maison simple mais fonctionnelle, avec laboratoire, à Vaumarcus.

2013 Médaille d'or avec 20 sur 20 pour un Pata Negra au Concours suisse des produits du terroir à Courtemelon.

PUBLICITÉ

KSM constructions rurales
Landwirtschaftsbau Verone 59 CH-2740 Moudon

LAUFSTALL
STABULATIONS

BAUEN HEISST WEITER BAUERN

JAUCHEBEHÄLTER
FAHR-SILO
FOSSE À LISIER
SILO TRANCHÉ

KSM, TOUJOURS DES IDÉES ÉVOLUTIVES

MASCHINENHALLE
HANGARS

Beratung, Planung, Ausführung
Consells, planifica, executa

ASM SA
Verone 59, CH-2740 Moudon, Tel 0041 (0)32 483 84 14 15, Fax 0041 (0)32 483 14 87
E-mail ksm.sa@bluewin.ch, www.ksm.ch

3 questions ...

Quels compliments vous touchent particulièrement?

Lorsque nos clients ont conscience de tous les soins apportés à nos produits, lorsqu'ils sentent de la sincérité à travers la dégustation d'un jambon dont les subtilités en terme de goût sont un mixte entre ici et ailleurs. Lorsque l'émotion est perceptible. Là oui, nous sommes touchés.

Les consommateurs suisses sont-ils différents des autres européens?

Le palais des Suisses est spécifique. Il ne faut pas que le sel masque le goût recherché. Il doit être moelleux avec des goûts francs. Le gras du jambon, blanc comme neige.

Après avoir changé totalement votre champ d'activité professionnelle, qu'en reprenez-vous?

Nous avons découvert un univers agricole fantastique, des rencontres avec des gens du terroir passionnantes. Porteurs de racines espagnoles, nous nous sommes vraiment immergés ici... Nous n'avons jamais entendu autant de cor des Alpes depuis que nous vendons nos jambons Pata Negra ou Pata Blanca.

www.bergthille.ch

Votre aide permet la réalisation de projets en montagne.
PC 80-32443-2

Schweizer Bergthille
Aide Suisse aux Montagnards