

# Célestes jambons

IL EST LONG le temps qui sépare la fabrication des jambons de leur dégustation. Ils doivent d'abord sécher au grenier, puis descendent en cave pour un affinage qui peut durer jusqu'à cinq ans.



# Le jamón du pied du Jura

Au bord du lac de Neuchâtel, on prépare des jambons à l'espagnole: du *pata blanca*, avec de la viande de porc blanc, et du *pata negra*, avec celle des porcs laineux. C'est de leur père que les frères *Tomas* et *Eleuterio Alcala*, Romands d'origine andalouse, tiennent leur savoir-faire. Pour fabriquer leurs fabuleux jambons, tous deux ont quitté leur bon job précédent.



78.12.72  
12,59 Kg  
J123 B12



# Célestes jambons



À VAUMARCUS, les jambons des frères Alcala sont affinés dans des conditions naturelles.

Texte Paul Imhof  
Photos Maurice K. Grünig

## VERS LA FIN DES ANNÉES 1960,

en Suisse, la conjoncture avait commencé à reprendre du poil de la bête. On ne manquait pas d'emplois, mais de bras. On était donc allé en chercher en Italie, puis en Espagne et au Portugal. C'est ainsi qu'une deuxième vague de recettes et de produits jusqu'alors inconnus déferla sur le pays, comme lors de la construction du tunnel du Gothard. Et, alors que les Suisses découvraient avec stupéfaction que le goût du *prosciutto crudo di Parma* était plus fin que celui du jambon cru auquel ils étaient habitués – ce dernier avait tout de même contribué à leur autonomie alimentaire –, au bord du lac de Neuchâtel, un travailleur venu d'Andalousie constatait qu'il n'aimait ni l'un ni l'autre. Il décida donc de fabriquer le sien.

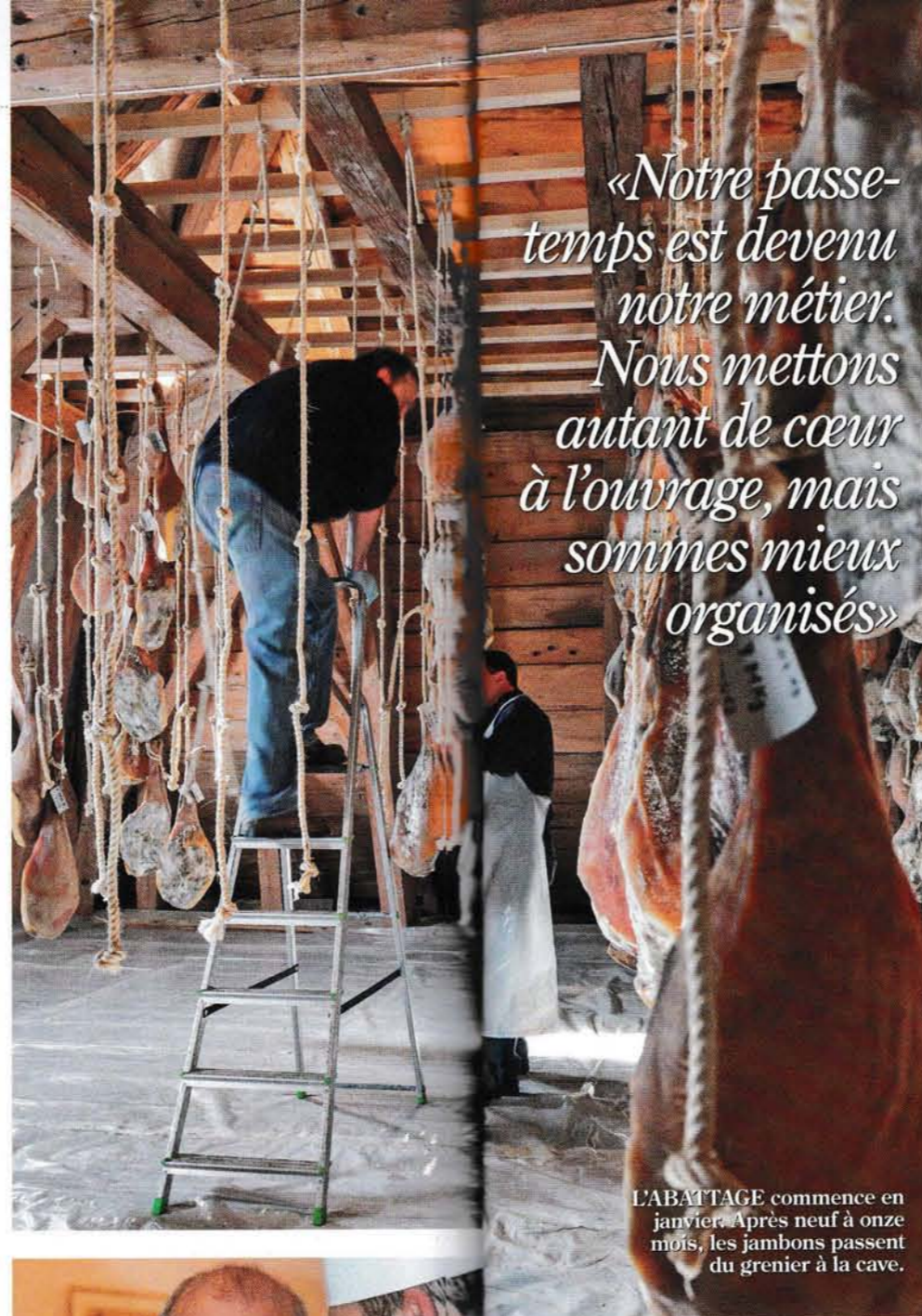
«Notre père est né à Grenade», raconte Tomas Alcala, l'aîné du duo, en débouchant une bouteille de viognier 2011 dans son atelier de Vaumarcus. «Il accompagne très bien le *pata blanca*», crie son frère Eleuterio depuis la pièce voisine. Debout à côté d'une trancheuse à manivelle signée Roussey et Fils Chambéry, il débite le jambon en question en tranches de couleur saumon fines comme du papier à cigarettes. Leur père achetait donc chez le boucher la patte arrière rosée d'un porc blanc et la transformait, à la manière traditionnelle, en *jamón serrano*, que l'on appelle aussi *pata blanca* (en français: «patte blanche»). Au fil du temps, sa production s'est stabilisée à une dizaine de jambons par an. Cela suffisait pour la

famille et les amis. Puis l'heure de la retraite est venue. En 1995, les parents sont rentrés en Espagne. «Nous nous sommes demandé ce qu'il allait advenir de ces jambons», se rappelle Tomas. Ils sont faciles à fabriquer, et les fils Alcala savaient au moins comment s'y prendre. Mais tous deux travaillaient dans d'autres secteurs et devaient souvent se rendre à l'étranger. Tomas était International Audit Director dans un groupe électrique français, et Eleuterio International Account Manager dans une autre entreprise. Allaient-ils tout plaquer pour faire des jambons?

Avec l'aide d'amis et de voisins, ils essayèrent de mener les deux activités de front. Parfois, c'était compliqué: «Il y a quatre ans, j'ai reçu un coup de fil, il fallait que je livre du jambon en urgence. J'étais à Singapour. J'ai donc appelé mon frère. Il se trouvait en Argentine. Nous avons dû prendre une décision», se rappelle Tomas. Ils ont choisi de se consacrer entièrement à leurs jambons. «C'était l'occasion ou jamais de faire de notre passe-temps un gagne-pain. Nous mettons toujours autant de cœur à l'ouvrage, mais nous sommes mieux organisés.»

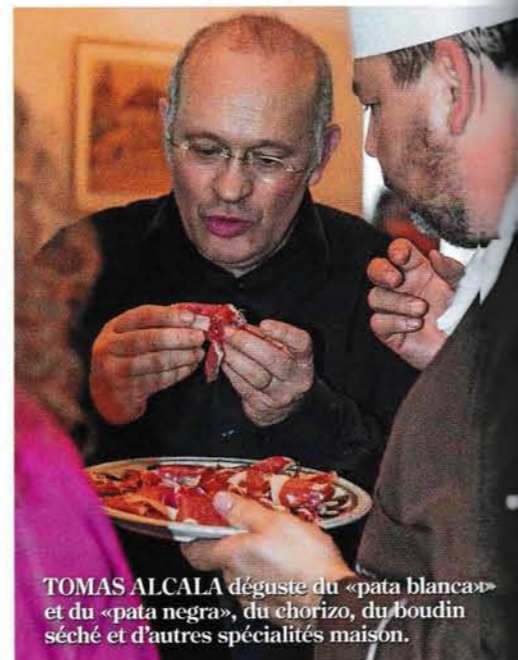
**UNE FOIS LA BOUTEILLE VIDÉE,** on passe du *pata blanca* au *pata negra* de porc laineux: de délicieux arômes de noix, ponctués d'une note de miel, de cacao, une texture finement marbrée, une graisse délicate, un moelleux qui rappelle un foie gras...

Nous montons au grenier, où les jambons sèchent pendant huit à onze mois. La scène évoque une installation d'art contemporain digne de la manifestation Art Basel: 100, 200 cordes avec des



«Notre passe-temps est devenu notre métier. Nous mettons autant de cœur à l'ouvrage, mais sommes mieux organisés»

L'ABATTAGE commence en janvier. Après neuf à onze mois, les jambons passent du grenier à la cave.



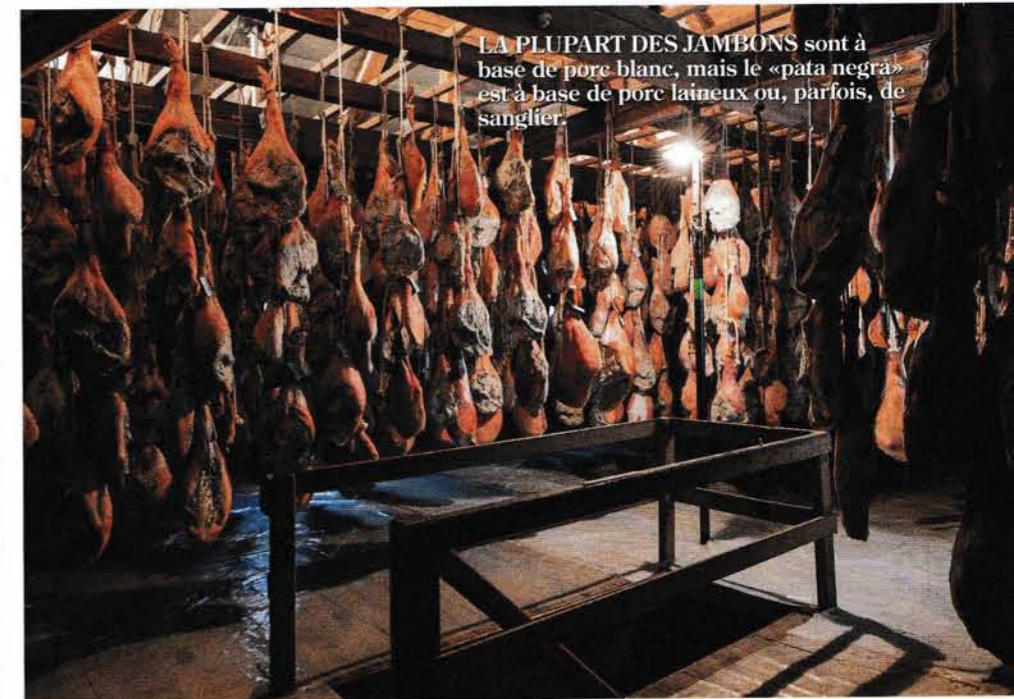
TOMAS ALCALA déguste du «pata blanca» et du «pata negra», du chorizo, du boudin séché et d'autres spécialités maison.

nœuds pendent du toit, mais pas un seul jambon. La production actuelle est déjà en cave, où elle a rejoint celle des années précédentes.

Après l'abattage, les frères Alcala accrochent les quartiers arrière quelques jours au froid, puis ils découpent les jambons, les massent soigneusement avec du sel («Nous en utilisons moitié moins que des producteurs industriels») et les suspendent. Au grenier, ils perdent leur humidité en se déshydratant sous l'action du sel et des températures saisonnières: voilà la plus ancienne façon de conserver des aliments. On badigeonne les parties non grasses d'une pâte à base de saindoux «et d'autres ingrédients secrets», pour éviter qu'elles ne se dessèchent. On n'essai-



SABOTS CLAIRS pour le «pata blanca», foncés pour le «pata negra», les deux variétés sont faciles à distinguer.



LA PLUPART DES JAMBONS sont à base de porc blanc, mais le «pata negra» est à base de porc laineux ou, parfois, de sanglier.

sonne pas les jambons, leur goût délicieux doit tout à des exigences très strictes en matière d'élevage et de nourriture, à de la patience, à une origine régionale ainsi qu'aux processus de transformation et d'affinage. La maturation a lieu en cave, également dans des conditions naturelles. Comme pour le camembert et le roquefort, la température et l'humidité font apparaître des moisissures, qui affinent les jambons. «La moisissure travaille sur le jambon comme la levure dans le vin», explique Tomas Alcala. S'il y en a trop, cela gâche les arômes, «alors nous lavons les jambons à l'eau». La plupart sont de *pata blanca*, de porc blanc, que l'on reconnaît à ses sabots clairs. Il leur faut une année et demie pour être prêts pour la vente.

Le *pata negra* des porcs laineux à ventre clair peut être affiné trois ans, voire davantage. Les origines de ce sympathique cochon au pelage épais et bouclé et aux sabots noirs remontent à un mélange de races méditerranéennes antiques. Il est plus proche du sanglier, ancêtre de tous les cochons domestiques. Deux familles qui sont encore liées de nos jours. Les frères Alcala le savent bien, puisque dans leur réserve animalière dans les hauteurs jurassiennes, plusieurs de leurs porcs laineux femelles ont reçu la visite d'un verrat sauvage. La suite de l'opération jambon s'annonce prometteuse.

Jural Alcala Frères, Petit-Clos 1, 2028 Vaumarcus, [www.jural.ch](http://www.jural.ch)