

Jural: un savoir faire précieux au service de nos palais et d'une race menacée

Quel gourmet n'a pas rêvé d'un produit d'excellence, qui rappelle des saveurs d'autrefois, à travers lesquelles on prend le temps de savourer et de s'ancrer dans le terroir? Deux frères neuchâtelois, originaires d'Espagne, imbibés de la passion de leur père pour la production traditionnelle de jambons, ont lancé un formidable projet: Le jambon cru «Réserve Pata Negra Jural», qui a remporté une médaille d'Or au concours suisse des produits du terroir 2013-14, et marque un tournant important pour l'avenir d'une race pour laquelle ProSpecieRara se bat depuis de nombreuses années. Grâce à leurs produits d'exception, les frères Alcala redonnent de l'espoir au porc laineux et à tous les consommateurs sensibles à la qualité des produits carnés authentiques. (Entretien: Claudia Steinacker, responsable des projets animaux en Suisse romande)

CLAUDIA STEINACKER: QUELS SONT VOS CRITÈRES DE QUALITÉ?

Frères Alcala: Tout d'abord, l'élevage respectueux de l'animal: un environnement sain, le respect des besoins naturels, ainsi que des conditions d'abattages sans stress

et dans le calme sont garants d'une forte qualité. Nous tenons également compte des taux de consanguinité et bien entendu de la nourriture. Faire rassir (période de repos après abattage) la viande est également un des maillons clés de la finesse de nos produits.

QU'EST CE QUI REND LA VIANDE DE PORC LAINEUX SI EXCEPTIONNELLE?

C'est évident: les conditions de détention extensives, sa robustesse et son gras d'une finesse et d'un fondant d'exception. La course économique qui a précipité le grand porc blanc sur le devant de la scène, au grand dam de cette race rustique, a engendré des dérives au niveau de l'élevage du porc industriel. Nous sommes réellement convaincus par cette race et travaillons également à son expansion, à travers l'Association d'élevage du porc laineux.



Tomas et Eleuterio Alcala dans leur cave d'affinage, où les jambons de porc laineux mûrissent entre 12 et 18 mois.

Photo: MAD



Les porcs laineux des frères Alcala mènent une vie heureuse, respectant leurs besoins.

COMMENT SE PASSE UNE ANNÉE DE PRODUCTION?

Le froid représente le début de notre saison de production! A ce moment, nous procédons au salage des pièces, suivi d'une période de repos. Au printemps, la phase de protection naturelle permet un séchage homogène du jambon. Le séchage au grenier profite des saisons et c'est toujours un plaisir d'y monter pour sentir l'avancement du travail! En automne, nos familles et amis participent à la «désalpe des jambons», qui finiront leur maturation (affinage) à la cave. Certains y passeront plus de 18 mois!

OÙ PEUT-ON SE PROCURER VOS PRODUITS?

Sur www.jural.ch, vous trouverez différents points de vente, ainsi que d'autres informations sur notre travail, de l'élevage au produit fini.

COURS PRATIQUE DE DÉCOUPE DE JAMBON

Jural vous propose de découper en exclusivité deux pièces, dont l'une de «Pata Negra» de porc laineux, race ProSpecieRara.

Samedi 22 novembre 2014
8h30-12h / 13h30-17h
Locaux de Jural, Le Petit Clos 1
2028 Vaumarcus/NE

Prix par personne CHF 230.-
(CHF 80.- cours -10% de rabais pour les donateurs ProSpecieRara + CHF 150.- jambon à emporter par les participants à la fin du cours)

Inscriptions et renseignements:
info@jural.ch
032 535 63 03 (répondeur)

Pour des raisons de qualité du cours, le nombre de participants maximum est fixé à 10. Le matériel nécessaire pour la découpe (support, couteaux, etc.) sera fourni.