

SUBLIME SIERRA DE SEVILLA !

Le dernier cri du jambon ibérique

PAR PÉRICO LÉGASSE

Bons amateurs de jambons espagnols, les Français connaissent surtout le serrano, produit standard dont la réputation galvaudée détourne trop souvent le consommateur des véritables trésors de la salaison d'outre-Pyrénées. En deux mots, la fine fleur du genre est le jambon ibérico, issu exclusivement des porcs

sionnels du goret magique produisent le *nec plus ultra* du jambon *pata negra*, à savoir celui labellisé « Altus ibérico ». Elevé puis préparé dans les conditions les plus respectueuses de la génétique et de la tradition locales, ce joyau de la gastronomie andalouse surpasse désormais tous ses concurrents, y compris l'illustre 5J de Sanchez Romero Carvajal, usé

par un succès l'ayant égaré dans les travers du porc à huit pattes, la production ayant quadruplé en dix ans. (Une récente et calamiteuse expérience, dans un bar à tapas à l'enseigne de cette firme, à Séville, nous a même plongé dans la consternation.)

Le label « Altus ibérico » est réservé aux jambons provenant de cochons ayant évolué sur un espace garanti de 2 ha par animal et ayant été soumis, sur le site de production, à un

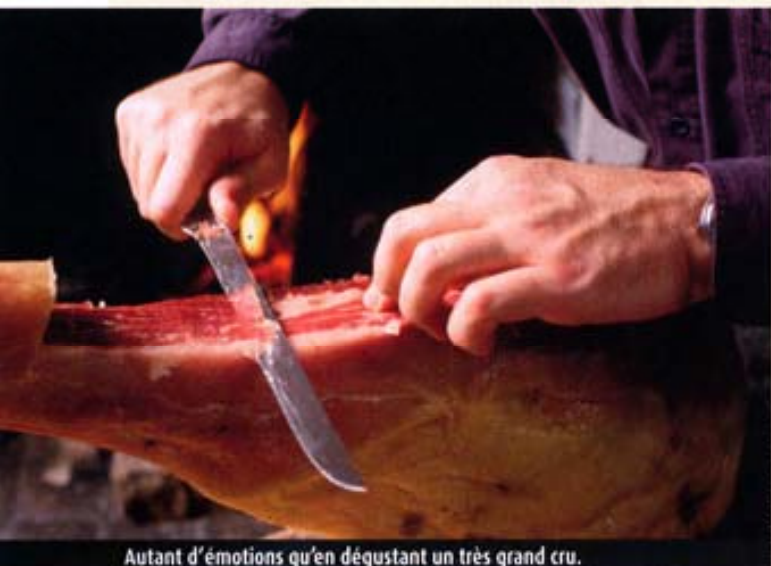
séchage naturel et à un affinage de trente à trente-six mois. Un savoir-faire sans comparaison, contrôlé de très près par don Manuel Robles, dignitaire et virtuose du jambon ibérico, pour lequel l'éclat de la robe, le persillage des chairs, l'onctuosité des textures, la finesse des saveurs et la persistance des arômes font de ce produit rare et noble l'un des aliments les plus sublimes de notre planète. Il est vrai qu'à l'instant de mordre dans un Sierra de Sevilla, lorsqu'un goût suave de noisette vous tapisse le palais et que l'acide oléique contenu dans le gras de la tranche vient chatouiller vos papilles, les émotions sensorielles valent celles de la dégustation d'un très grand cru. Un original et délicieux cadeau de Noël ! ●

Sierra de Sevilla, importé par La Guildive, 12, rue Bois-du-Pont, 95310 Saint-Ouen-l'Aumône. Tél. : 01 34 02 00 02.

Le jambon ibérico entier : 65 €/kg. Épaule : 45 €/kg.

A la tranche : 20 € les 100 g.

E-mail : export@sierradesevilla.com



Autant d'émotions qu'en dégustant un très grand cru.

owen franken / corbis

noirs de race ibérique, vivants en liberté dans les forêts de chênes verts du quart sud-ouest de la péninsule, que l'on désigne plus communément sous le terme de *pata negra* (« patte noire »). Ces cochons semi-sauvages se nourrissent de racines et de glands qu'ils trouvent à profusion sur ce vaste territoire appelé *dehesa*. Bien entendu, le prix de l'ibérico n'a rien à voir avec celui du serrano, porc blanc générique aux origines indéfinies, alimenté avec des granulés, dont le marketing induit trop souvent les gourmands en erreur.

Parmi toutes les maisons se distinguant aujourd'hui sur le marché, nous avons eu un récent et véritable coup de cœur pour la marque Sierra de Sevilla, installée à Pedroso, à 60 km de Séville, au cœur d'un parc naturel classé en 2002 « réserve mondiale de la biosphère » par l'Unesco pour la vertu de son environnement. Un terroir exceptionnel, assorti d'un paysage fabuleux, où ces profes-

MANZANILLA SOLEAR.

La partenaire incontournable

Jambon ibérico et manzanilla ! L'un ne va pas sans l'autre, un peu comme le crottin de Chavignol ne saurait se passer du vin de Sancerre. La manzanilla est un vin blanc sec, racé et parfumé, produit sur l'ère d'appellation Jerez, sur la côte sud-ouest de l'Andalousie, dont la première caractéristique est de restituer les arômes salins et iodés que lui confèrent les vents océaniques soufflant sur ce vignoble insolite et secret. Les maisons de négoce, dont Barbadillo, où est vinifiée Solear, produisant ce vin incomparable (sauf avec certains crus du Jura), se situent toutes à Sanlúcar de Barrameda, cité posée à l'embouchure du Guadalquivir, là même où embarqua Christophe Colomb vers sa route occidentale des Indes, en 1492, et où débarqua Juan Sebastian Elcano achevant le premier tour du monde commencé par Magellan, en 1522.

Fringante, profonde, nerveuse, la manzanilla Solear développe un panel de sensations gustatives donnant de sublimes répliques à l'ibérico. Austérité minérale contre gras généreux, le mariage de ces deux fleurons de la gastronomie andalouse semble avoir été conçu par un sculpteur donnant de l'angle à ses rondeurs ●

Manzanilla Barbadillo « Solear », 7,5 € la demi-bouteille

E-mail : info@la-guildive.com (En vente à Lavinia, avec le jambon Sierra de Sevilla, 3, boulevard de la Madeleine, Paris VIII^e. Tél. : 01 42 97 20 20.)



ÉPAULE OU JAMBON ?

Le choix du connaisseur

Si le jambon, c'est-à-dire la cuisse du porc (patte arrière), est le plus apprécié, les chairs étant plus fines et la pièce plus charnue, certains amateurs préfèrent l'épaule (patte avant) que les Espagnols appellent *paleta*, l'équivalent de notre palette (pour un autre usage). La *paleta* est plus ferme, avec un goût plus subtil, une texture plus dense et des arômes plus pointus. Moins volumineuse, moins chère au kilogramme, elle présente un avantage à l'achat. Pour les faims coquines... ●