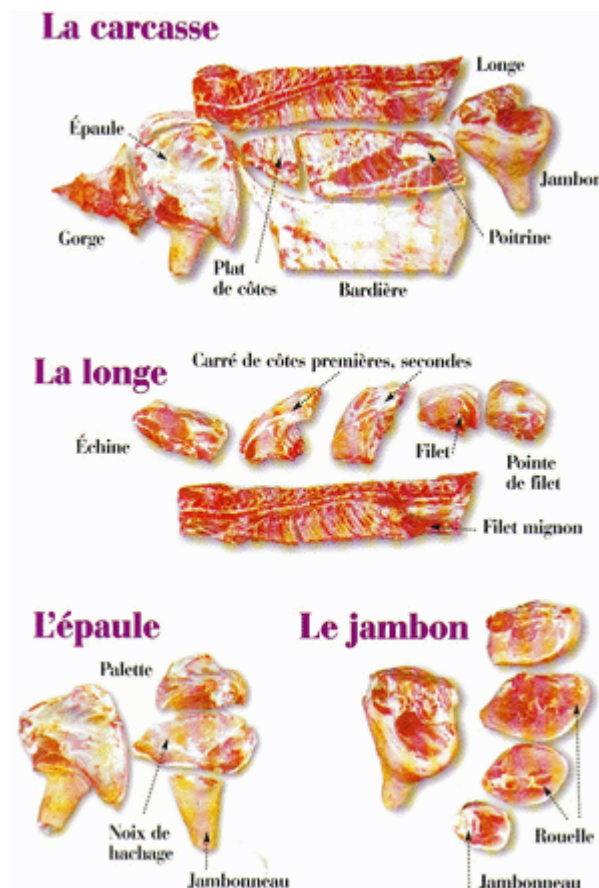


Jambons

L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

Le jambon fut pendant longtemps un mets royal ou réservé aux occasions spéciales. Très estimé sous l'Empire romain, il figurait sur les tables des empereurs. Au Moyen Âge, époque de grande consommation de porc, le jambon était associé aux fêtes de la Semaine Sainte.

Le terme « jambon » désigne la viande provenant de la cuisse de porc (de la pointe de surlonge ou de l'intérieur ou de l'extérieur de ronde). Ces parties correspondent en fait aux trois grands muscles de la cuisse de porc. Le jambon est coupé de façon transversale à travers ces trois muscles autour de l'os de la cuisse. Il est alors traité par salage et fumage et est vendu avec ou sans son os (désossé, on l'appelle « toupie »).





A cuire, cuits, crus ou secs :

Les jambons à **cuire** Les jambons à cuire subissent une pré-cuisson jusqu'à ce qu'ils atteignent une température minimale de 58 °C. Comme le nom l'indique, il est toutefois nécessaire de poursuivre la cuisson des jambons « à cuire » avant de les consommer.

Les jambons **cuits**, dénommés « jambons blancs », sont salés soit par immersion ou par injection de saumure. Ils sont ensuite cuits dans l'eau, dans des fumoirs ou à la vapeur, jusqu'à ce que la viande atteigne une température interne minimale de cuisson de 69 °C. Selon les recettes ils peuvent être agrémentés, de sucre, d'aromates, d'épices, de vin, d'alcool, d'additifs autorisés (sel nitrité, nitrates, acide ascorbique...)

L'AOC jambon de Paris (ou jambon cuit à l'os), peut-être : supérieur, quand c'est un jambon frais de bonne qualité, cuit à cœur à 69° minimum, vendu dans les dix jours qui suivent sa cuisson.

Il est surchoix s'il est frais et de bonne qualité, son délai de vente ne peut excéder quinze jours après sa préparation. On trouve dans cette catégorie des jambons braisés, et aussi des jambons cuits au torchon. Enfin le jambon 1er choix, dit standard, lorsqu'il est de bonne qualité, peut parfois être enrobé d'une fine croûte noire.

Quelques exemples de jambons produits en Europe : le jambon de Prague, le Kernrauchschen, le Katenschinken de Holstein (fumé au bois de hêtre), le jambon de Braunschweig (ou Brunswick), le Honey baked dry gammon (glacé au miel), le jambon d'York (de 12 kg, fierté anglo-saxonne) et quelques exemples de jambons d'Amérique : le jambon Hickory (ou Kentucky) et le jambon de Virginie (issu de cochons engraisés aux cacahuètes) tous deux fumés aux bois de hickory et de pommier...

Les jambons **crus, ou secs**, sont le plus souvent salés par frottement répété puis séchés et parfois également fumés. Leur classement dépendant de la longueur du séchage, pour un jambon sec supérieur équivalent 210 jours minimum, pour un jambon sec, 130 jours minimum et pour un jambon cru, une durée inférieure à 130 jours.



Savoir-faire traditionnel : Les deux jambons prélevés sur le porc que l'on vient d'abattre, entre le début et le milieu de l'hiver, sont longuement massés à la main afin d'éliminer toute trace de sang résiduel et d'attendrir la viande. Le produit est ensuite frotté de sel de Salies-de-Béarn (provenant de son marais salant dont la particularité est d'être 10 fois plus salé que celui de l'océan). Les deux jambons sont ensuite placés, pendant une dizaine de jours, dans un saloir, enfouis dans le sel. Les quantités de sel ajoutées (salaison) ainsi que le temps de salage sont variables et dépendent des traditions locales. Sortis du sel et nettoyés, poivrés, ils sont ensuite conservés, suspendus, à l'air frais pendant deux mois (d'où l'importance des hivers frais dans cette préparation). Les jambons sont souvent protégés dans des « sacs à jambon » en gaze. Le séchage apportera la touche finale et caractéristique de qualité du jambon cru. On commence traditionnellement à le consommer après l'été.

Élaboration industrielle : Le salage : après massage, le jambon est mis au sel de Salies ou de Mouguerre (situé dans les Pyrénées-Atlantiques, dont la particularité est de produire entre autre, un sel « gemme » d'une grande pureté, car enfoui sous la terre depuis le retrait de l'océan), additionné d'un peu de salpêtre. Il est conservé, en chambre froide, recouvert de sel à 3-4° C, à une hygrométrie de 80 %, pendant huit à douze jours selon le poids (qui ne varie guère autour d'une taille standard de 8,5 kg, avant séchage). Sorti du sel et nettoyé, le jambon est placé pendant deux mois environ en chambre froide ventilée (3-4° C) pour en extraire l'humidité. De nouveau nettoyé, il est séché à 14° C et 70 % d'hygrométrie pendant sept à douze mois, selon la qualité du porc servant à la préparation et du degré d'affinage souhaité par le fabricant. Au cours de ce séchage le jambon est enduit d'un mélange de graisse et de farine de blé pour éviter la formation d'une croûte dure.

En France, les Ardennes, l'Ardèche, la Corse, la Lozère (plateau de l'Aubrac), l'Auvergne, le Béarn, le Jura, la Savoie, la Vendée, produisent les jambons parmi les plus réputés. L'ensemble de ces différentes catégories est défini et réglementé par le Code des usages de la charcuterie éditée par l'IFIP (institut français de la filière porcine).

Anecdote : Contrairement aux idées reçues le jambon, dit de Bayonne (AOC), n'est pas originaire de Bayonne (Pays basque) mais du Béarn (Pau). Fabriqué à partir de porcs des vallées d'Ossau et d'Aspe, ce jambon était historiquement salé à Salies-de-Béarn puis exporté depuis le port de Bayonne vers d'autres régions françaises ou



à l'étranger, via l'Adour (d'où le nom de jambon de Bayonne). Le jambon d'Aoste n'est, quant à lui, qu'une marque commerciale, fabriquée en Isère.

En Espagne, l'AOC jambon Serrano (jamón serrano, de « sierra » signifiant montagne), de 6 à 7 kg, est réservée aux jambons élaborés à partir de porcs blancs. L'AOC jambon ibérique (jamón ibérico) 6kg est réservée aux jambons issus de porcs ibériques (races à robe noire ou à onglons noirs : pata negra, « patte noire »). Tous les jambons ibériques connaissent trois catégories :

-Jamón ibérico de cebo (« jambon ibérique de gavage ») : porc de race ibérique mais nourri uniquement aux céréales.

-Jamón ibérico de recebo (« jambon ibérique de regavage ») : porc ibérique nourri à 50% de céréales et à 50% de glands de préférence broutés par l'animal aux pieds mêmes des chênes.

-Jamón ibérico de bellota (« jambon ibérique de gland ») : porc ibérique élevé en liberté et nourri à 100% de glands et autres pâturages naturels.

Il existe d'autres jambons comme le Redondo de Valence ; ou le Presunto, jambon bien épicé, provenant de Sierra de Monchique, région montagnarde du Portugal...

L'Italie, est réputée pour deux jambons d'exceptions : le jambon de Parme (prosciutto di Parma) de 10 à 12 kg obligatoirement produits par des porcs élevés dans le nord de l'Italie et dont l'alimentation comporte du « petit-lait » (lactosérum) de parmesan. Le jambon de San Daniele (prosciutto di San Daniele) 9.5 kg minimum.

A savoir : Produit au sud dans les Dolomites, le speck est un jambon cru fumé ; et comment ne pas citer le Culatello qui, depuis le XIV^e siècle, est considéré comme l'une des charcuteries les plus nobles de la gastronomie italienne.

L'Allemagne, est aussi réputée pour ses jambons, celui de Mayence (baigné dans de l'eau de vie), celui de la Forêt-Noire (cru et fumé) ou encore celui de Westphalie...

Moins connu, pour l'instant, le jambon de Hunan venant de **Chine**.



Matériel de service:

pour le jambon cuit servi chaud ou froid

- une voiture de tranche service chaud, une planche à découper ou directement sur le plat service froid.
- une crosse métallique (inox, argent, or...) ou un manche/manchon à jambon.
- un réchaud
- un couteau 40cm lame longue et fine (trancheur - tranche lard)
- un couteau à désosser à lame ferme inoxydable de 15 cm
- une grande fourchette, une grande cuillère pour composer « la pince »
- une serviette de service
- une assiette chaude ou froide
- une assiette à déchets



pour le jambon cru ou sec

- une pince à jambon ou « griffe » (c'est une mâchoire métallique fixée sur un socle en marbre qui permet de maintenir le jambon droit et stable) ou une planche à découper
- un couteau 40cm lame longue et fine (trancheur - tranche lard)



- un couteau à désosser à lame ferme inoxydable de 15 cm
- une grande fourchette, une grande cuillère pour composer « la pince »
- une serviette de service
- une assiette froide
- une assiette à déchets

Produits :

pour le service chaud d'un jambon cuit à l'os poché, braisé ou rôti :

- un jus de cuisson, une sauce au Porto ou au Madère...et une garniture adaptée

pour le service d'un jambon froid cuit ou cru :

- pain de campagne ou pain toasté, beurre salé ou non, cornichons, oignons au vinaigre, pickles de légumes, cerises aigrettes, moutarde, poivre du moulin...avec un accompagnement possible de tranches melon, de figues fraîches

Séquences techniques :

Le jambon cuit avec os se tranche comme un gigot. Saisir le jambon par l'os avec votre serviette de service, dégager ce dernier avec votre couteau d'office en retirant la souris sur environ 5 cm. Insérer la crosse (le manche ou continuer avec la serviette) sur l'os puis la fixer. Toujours à l'aide du couteau d'office, dégager la souris en retirant la couenne tout en dégraissant. Tourner ensuite le jambon de telle sorte que la noix (partie la plus charnue) soit située au-dessus, soulever le manche, maintenir fermement. Avec la lame du couteau ..., légèrement inclinée, commencer des tranches minces en contournant l'os et en tenant la tranche en dehors (la lame étant sous la tranche et le geste de découpe se rapprochant de soi de l'extérieur vers l'intérieur). Les marques de coupe ne doivent pas être visibles, pour cela, veillez à bien utiliser toute la lame du couteau. Si la taille du jambon est vraiment importante,



opérez par demi-tranche. Retourner si nécessaire le jambon et trancher la partie inférieure parallèlement à l'os.

Le jambon cru est parfois présenté « griffé », la noix au-dessus, ce qui en facilite le découpage. Sinon opérer une coupe sur la partie opposée au tranchage de façon à créer une assise, puis disposer le jambon sur la planche à découper. Poser votre serviette de service sur le « manche » (où se trouve l'os) positionné à gauche et maintenir. A l'aide du couteau à désosser, parer le jambon en retirant la couenne et en le dégraissant partiellement. Avec la lame du couteau, légèrement inclinée, coupées des tranches fines et régulières, en partant de la droite (partie opposée du manche). Les marques de coupe ne doivent pas être visibles, utiliser bien toute la lame du couteau. Maintenir la tranche découpée sur le couteau, et du couteau, disposer la sur l'assiette. Parer au fur et à mesure de la tranche et retirer l'os si nécessaire.

Astuces « trics et trucs » : une trancheuse électrique, vous permettra à l'office, un gain de temps précieux ainsi qu'une régularité maîtrisée de l'épaisseur des tanches.

Finition, présentation et service : pour le jambon froid les tranches sont délicatement présentées sur l'assiette, pour le jambon cuit, chaque tranche découpée doit être maintenue au chaud sur le réchaud. Une fois la découpe finie, le service peut s'effectuer à la russe (au guéridon) ou à l'anglaise (directement devant le convive du plat à l'assiette).

Temps de réalisation : ces préparations demandent beaucoup de dextérité

Niveau de difficulté : ***

Intérêt de réalisation face au client : ***



Divers : Il existe d'autres préparations à base de jambon, comme le jambon persillé (spécialité bourguignonne dans laquelle le jambon, coupé en morceaux épais, est cuit dans une gelée aromatisée de vin blanc et de persil haché). Le jambonneau est quant à lui issu de l'épaule du cochon.

Anecdotes : Mot de l'écrivain et gastronome Grimaud de La Reynière (1758-1838), rapporté par Alexandre Dumas : « Le cochon, c'est le roi des animaux immondes. » « Tout est bon en lui ; par quel oubli coupable a-t-on pu faire de son nom une injure grossière ? »

Fiche réalisée par Denis Courtiade