

Un pata negra façon helvète underground

JACKY DURAND ENVOYÉ SPÉCIAL À VAUMARCUS (SUISSE) 17 AVRIL 2015 À 17:26

REPORTAGE Jambon . Quand leur père est retourné vivre en Espagne, les frères Alcala ont repris le flambeau de sa passion pour le cochon et convaincu les Suisses que le «laineux» n'avait rien à envier aux porcs ibères.

Au chapitre des nourritures qui soignent les tempéraments atrabilaires, le jambon cru peut être considéré comme un remède de cheval - pardon, de porc - car il a une indéniable capacité à vous ouvrir l'appétit autant qu'à vous donner soif d'une jolie quille qui vous vasodilatera les artères de la bonne humeur. C'est peu dire que le bonheur est dans ces lichettes grenat marbrées du blanc nacré d'un gras onctueux, qui vous font saliver les papilles. Qui n'a jamais rêvé de s'offrir une belle pièce de goret salé, séché et affiné avec la méticulosité d'un horloger suisse et la gourmandise éclairée d'Alexandre Dumas ?

Coffre-fort. On peut parler de tout et de rien en picorant les pétales d'un bon jambon, ambianneur comme personne des mâchons précoces comme de longues soirées légères et vineuses. Comme l'autre jour : on est dans un repère chaleureux, promesse de bonne chère, alors que, dehors, l'hiver frappe encore à la porte. On goûte de fines tranches d'un suave jambon qu'on n'a jamais connu aussi long en bouche et juste ce qu'il faut salé pour souligner ses arômes sans les dépraver. Mais donc, d'où nous vient cette tuerie ? De Parme ? Non. De Bayonne ? Pas plus. D'Espagne ? Que nenni. Des Ardennes ? Non plus. Alors, vous donnez votre langue au nourrain ? Abdiquez donc, qu'on vous fasse partager notre luxure. Tiens, un indice. Juste un : goûtez le vin qui accompagne ce jambon. C'est un blanc de chez Jean-Daniel Giaouque, vigneron dans le canton de Berne. Une charcuterie suisse ? Vous brûlez, mais la vérité est plus compliquée qu'un code de coffre-fort chez HSBC : vous voilà en train de goûter le seul jambon fabriqué dans la Confédération helvétique à la manière de son cousin ibérique.

Disons qu'on pourrait même l'appeler «jambon hispano-suiza» (à ne pas confondre avec une marque ancienne d'automobiles). Mais ici point de *fincas*, ces immenses propriétés où les noirs cochons espagnols se gavent de glands de chêne avant de donner le divin jambon Bellota. Il y a juste les rives du lac de Neuchâtel, où les vignes descendent en pentes drues et, surtout, le savoir-faire de deux frangins, Tomas et Eleuterio Alcala, qui ont réussi à convertir leurs compatriotes aux saveurs boisées d'un *pata negra* né et élevé au pays des rôtis et du secret bancaire.

Cuissots. Comme souvent dans la bouffe, tout commence par une histoire d'homme et, surtout, de mémoire. Dans les années 60, la famille Alcala quitte son Andalousie natale pour la Suisse. A l'époque, le jambon ibérique est inconnu chez les Helvètes. Qu'importe, les recettes ignorant les frontières, Monsieur Alcala a émigré avec son savoir-faire. La journée, il est ouvrier chez le fabricant de cigarettes Brunette. Durant son temps libre, il s'occupe de ses jambons. A l'entrée de chaque hiver, il achète une dizaine de cuissots de cochons auprès de son boucher. Il les frotte de sel et les suspend aux poutres de son grenier dans le quartier de Monruz à Neuchâtel. La viande perd son eau et sèche au gré des écarts de température avant de rejoindre la cave où elle va s'affiner comme un vin ou un fromage. La famille se régale de ce jambon, pierre angulaire de la gastronomie espagnole et mémoire d'une immigration. «*Son jambon, pour mon père, c'était ses racines*», se souvient Tomas qui le revoit fabriquant des caisses en bois où il mettait le porc au sel. Les enfants grandissent, deviennent cadres dans des multinationales. Au milieu des années 90, leurs parents prennent leur retraite et retournent vivre en Espagne. Fini le jambon de papa, Tomas et Eleuterio décident de prendre le relais. Entre deux avions et deux signatures de contrats, ils veillent sur leurs jambons, dont la réputation dépasse désormais la *cucina* familiale. Les amis en redemandent, des restaurateurs et des gourmets tendent l'oreille. En 2011, ils décident de se consacrer entièrement au cochon et investissent une grosse maison de pierres jaunes à Vaumarcus, avec un grand grenier bien

ventilé et une cave profonde.

ROBUSTE. Suivant les traces de leur père, les frères Alcala ont d'abord sévi dans le *pata blanca*, le cochon blanc, héritier du british *large white* - cette usine à bidoche qui peut frôler les 400 kilos et se reproduit avec la prolificité d'un lapin. Puis ils ont cherché localement une race se rapprochant du *pata negra*, et c'est là qu'ils ont débusqué le cochon «laineux», ainsi surnommé en raison du matelas de poils qui lui permet de résister aux rigueurs de l'hiver helvète. On l'appelle aussi porc «hirondelle» en raison de son dos sombre et de son ventre blanc qui rappelle l'oiseau migrateur. Cette bestiole robuste est l'héritier du *mangalitsa*, une vieille race de l'empire austro-hongrois qui a fait des petits à travers toute l'Europe au XIX^e siècle. A l'époque, on l'appréciait surtout pour le lard et le saindoux. Mais peu précoce et pas très prolifique, le mangalitsa a failli disparaître face à la concurrence du large white qui fait les riches heures de l'élevage intensif. Entre le *pata blanca* et le *pata negra*, c'est d'abord une histoire de temps : il faut cinq mois pour amener un porc blanc à 100 kilos, explique Tomas Alcala, quand il faut dix-huit mois pour qu'un porc hirondelle atteigne 80 kilos. C'est un cochon qui «*en quelque sorte, ne veut passer ni pour une tirelire, ni pour un bas de laine*», écrit Mary-Gérard Vaude dans son magnifique *Portrait des cochons* (1).

En revanche, le porc laineux fait le bonheur des frères Alcala qui apprécient son gras fin et sa viande rouge lui donnant sa persistance gustative. Il est nourri selon un cahier des charges précis, avec 70% de céréales et 30% de légumes.

Chênes-lièges. Tous les ans, aux environs de la Toussaint, les frères Alcala convient leurs amis à une «*désalpe*» (descente de l'alpage à la fin de l'estivage) un peu particulière : le transport de leurs jambons, un par un, du grenier à cette cave où l'on s'apprête à pénétrer.

L'endroit est protégé par une imposante grille : ici reposent plus de 500 jambons accrochés à des cordes à nœuds. Au gré des saisons, l'humidité oscille entre 50 et 90%, et la température entre 0 et 17 degrés. Il y a quelque chose d'animal et de fromager dans l'air : normal, au milieu de ce dédale de cuissots parcheminés couleur fauve et de miel, on découvre le *Penicillium roqueforti*, le même champignon que pour les fromages bleus, qui va participer à la panoplie des goûts du *pata negra*. «*Un bon jambon doit sentir le sous-bois, les fruits secs. En bouche, on va retrouver des notes de cacao, de fruits exotiques*», assurent les deux frères.

«*Les jambons sont régulièrement lavés à l'eau pour ne pas être étouffés par cette microflore, explique Tomas. Après, on les met à sécher dans une partie moins humide de la cave.*» Pour un jambon issu de cochons blancs, le vieillissement total, entre le grenier et la cave, sera de minimum douze mois, dix-huit pour les porcs laineux. Certaines pièces iront jusqu'à trente-six mois. «*Plus un jambon est gros, plus c'est long, ajoute Tomas, sachant qu'il perd 40% de son poids au cours du séchage. La part des anges est énorme.*» Derrière un *pata negra*, on aperçoit deux jambons plus sombres : «*C'est du sanglier. Ils séchent plus vite car il y a moins de gras*», dit Tomas.

A l'entrée de la cave, on remarque une grosse pièce. Son étiquette mentionne qu'elle pesait 16,41 kg à son arrivée à Vaumarcus, le 20 février 2014. C'est un jambon de porc issu de la région portugaise de l'Alentejo que les frères Alcala font désormais paître dans une forêt de chênes-lièges du Portugal. Là-bas, ils se nourrissent de glands, permettant ainsi à Tomas et Eleuterio de se rapprocher du nec plus ultra du jambon : le Bellota, du nom des glands dont se nourrissent les cochons. La boucle est bouclée entre la Suisse et la péninsule ibérique.

(1) «*Portraits des cochons*», de Marie-Gérard Vaude, éd. Castor et Pollux, 144 pp., 12 €.