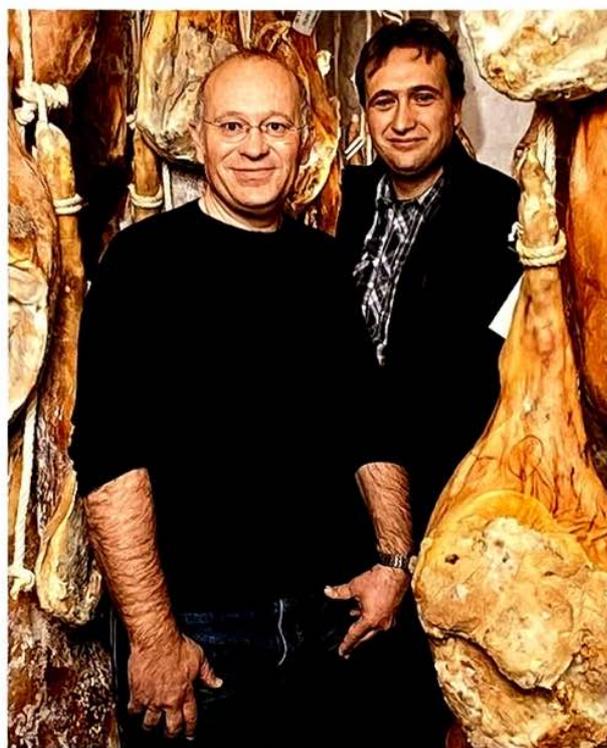


Affineurs de jambons d'exception, dont le Pata Negra, les frères Tomas et Eleuterio Alcalá rendent hommage aux traditions espagnoles, comme un pont d'émotions et de partage entre les cultures suisse et hispanique. **Caroline Decima**

## ARTISANAT **Les jambons Alcalá, l'excellence en héritage**

Chez les frères Alcalá, on ne badine pas avec les traditions. En hiver, la Saint-Martin, date sacrée du calendrier jurassien, marque sans faillir le trépas du cochon et le lancement des salaisons. Car oui, il y a un cycle des saisons pour le jambon. Pouvant peser jusqu'à 15 kilos, les pièces rigoureusement sélectionnées, suspendues à une simple corde, sécheront au galetas une année durant, à l'air libre et au gré des températures saisonnières. En suivant un cycle artisanal rigoureux de salage et de séchage, les frères Alcalá, à la force des bras et dans la plus pure tradition espagnole, garantissent une qualité hors norme pour leur charcuterie extrafine de la Manufacture Jural. Quand l'automne s'installe, sonne à Vaumarcus «la désalpe du jambon Alcalá». Sur invitation personnelle, les habitués ne manqueraient ce rendez-vous pour rien au monde. Dans une ambiance amicale et bon enfant, des centaines de jambons stabilisés passeront du galetas à la cave pour y démarrer la phase de maturation. C'est ici, dans leur caverne emplies de ces jambons magnifiques, où règne une atmosphère humide aux effluves de noisette et de champignon, que se jouera l'affinage pour six mois, au minimum. Afin de garantir la régularité du goût unique de la charcuterie fine qui fait leur discrète renommée, les frères Alcalá auront le soin de faire respirer la viande à coup de lavages à l'eau claire,



David Marchion



www.lesfreresalcala.ch  
Le Petit-Clos 1, 2028 Vaumarcus  
+41 32 535 63 03

jambon par jambon, avec patience et application. Quelques rares pièces se bonifient en cave depuis des années. Des trésors pour les gourmets. De cette démarche anachronique, qui fait perdre de manière exceptionnelle le savoir-faire familial, les frères Alcalá, humbles passeurs de traditions, sont fiers. Bien loin d'eux l'intention de croître dans la démesure! «On n'a nulle envie de devenir une usine, j'ai été servi! Les prochains y réfléchiront peut-être. Nous, on perfectionne l'existant, on est à bout touchant», renchérit Tomas, l'aîné méticuleux. Le succès modeste et la notoriété établie, les deux frères visent l'excellence «en faisant du vrai, sans prendre de raccourcis» ainsi qu'ils le revendiquent, loyaux envers l'héritage paternel et l'amour du produit. Au-delà des races élevées en Suisse, le porc blanc, la plus commune, et le porc laineux, se raréfiant, il y a dans la région de l'Alentejo, au Portugal, quelques porcs noirs rustiques pure race qui jouissent, sur un domaine de 5000 hectares sous les chênes-lièges, de conditions exceptionnelles pour sépanouir. Après trente-six longs mois de patience, on prendra encore le temps de sentir, admirer, tâter la tranche élégante à la brillance appétissante. Le Pata Negra, dans son plus simple appareil, nous livre tout le potentiel de ses arômes, toute sa rondeur et tout son caractère, toute la persistance de son goût profond. «On ne fait pas de l'or avec du plomb», me soufflera modestement Eleuterio. Simple, authentique et magnifique, à l'image de ces cristaux de tyrosine qui, ça et là, scintillent sur le Pata Negra des frères Alcalá.