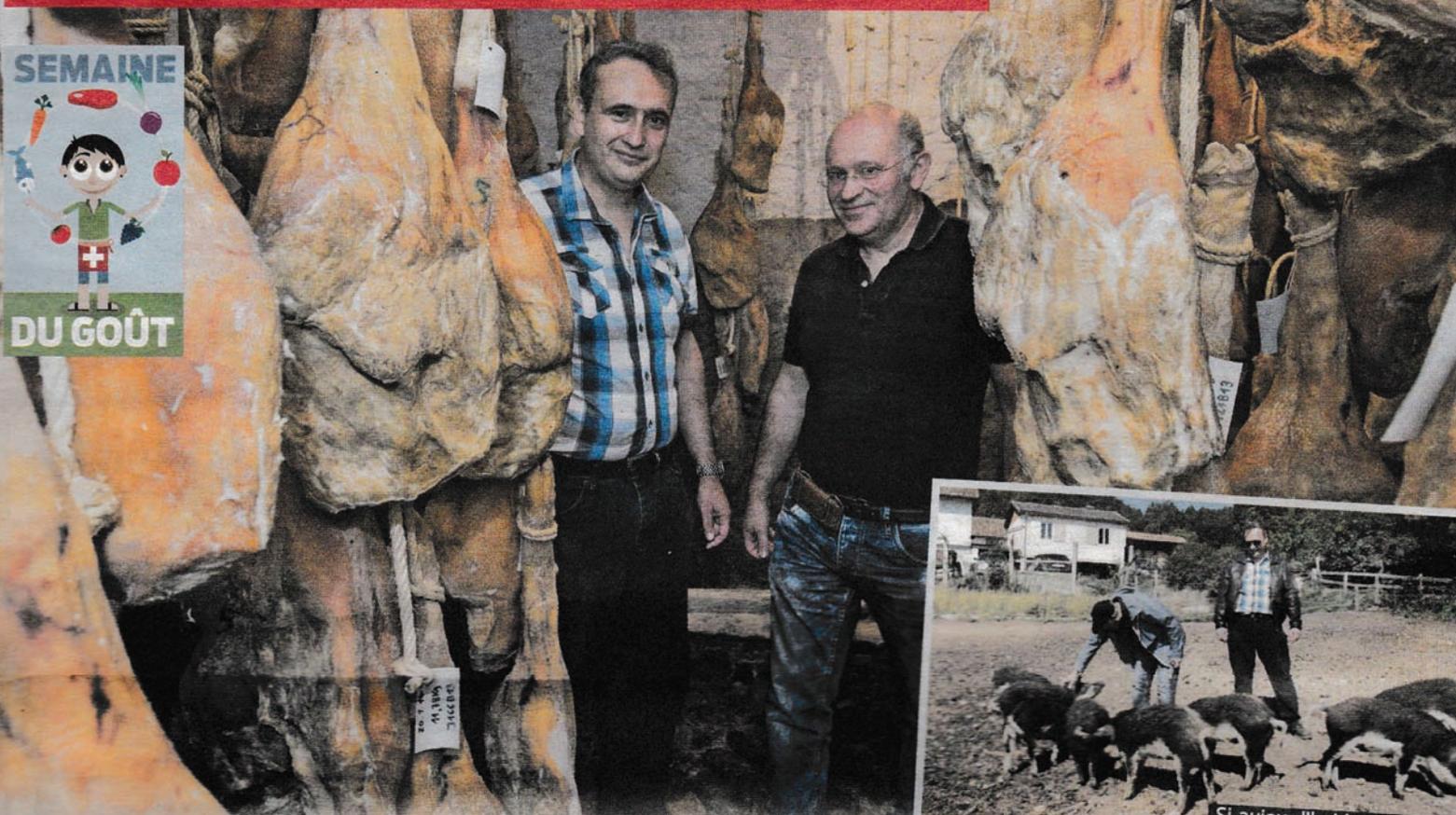


# PATA NEGRA IBÉRICO... NEUCHÂTELOIS



**JAMBON** Deux frères ont fait le pari un peu fou de produire à Vaumarcus du jambon à la manière espagnole, à partir de porcs noirs élevés à Neuchâtel.

**Q**uand ils parlent de leur jambon, Tomas et Eleuterio Alcalá ont les yeux brillants et le verbe généreux. Une histoire de famille, une histoire de cœur aussi qui est aujourd'hui devenue leur métier. Dans leur cave de Vaumarcus (NE), les deux frères chérissent un trésor: du pata negra élaboré comme le célèbre jambon ibérique, mais avec des porcs noirs qui ont grandi dans des pâturages neuchâtelois. «Arrivé en Suisse dans les années 1960, notre papa ne trouvait pas le même jambon qu'en Espagne. Alors il a commencé à en faire, avec du porc moderne, rose, celui que l'on connaît aujourd'hui.» Dans la famille Alcalá, il y a ainsi toujours quelques jambons suspendus, pour les amis et la famille. Mais à la retraite, les parents de Tomas et Eleuterio rentrent en Espagne. Les deux frères

n'ont donc pas d'autre choix que de perpétuer la tradition familiale. Avec un succès tel que la demande finit par être difficile à satisfaire.

### Production artisanale

«Nous travaillions tous les deux à l'international. Il fallait être là pour saler les jambons, les laver, gérer l'humidité, les descendre du grenier quand arrivent les beaux jours. On n'arrivait plus à suivre.» Alors ils prennent une décision: fini les voyages dans le monde! Pour perpétuer la tradition, ils décident de produire du «pata negra» fait avec des porcs à onglons noirs. «Le problème est qu'il y en a très peu en Suisse, aucun producteur ne pouvait nous en livrer suffisamment. Il n'y avait donc qu'une solution.» C'est ainsi que Tomas et Eleuterio commencent à élever leurs propres bêtes. «On allait les nourrir tous

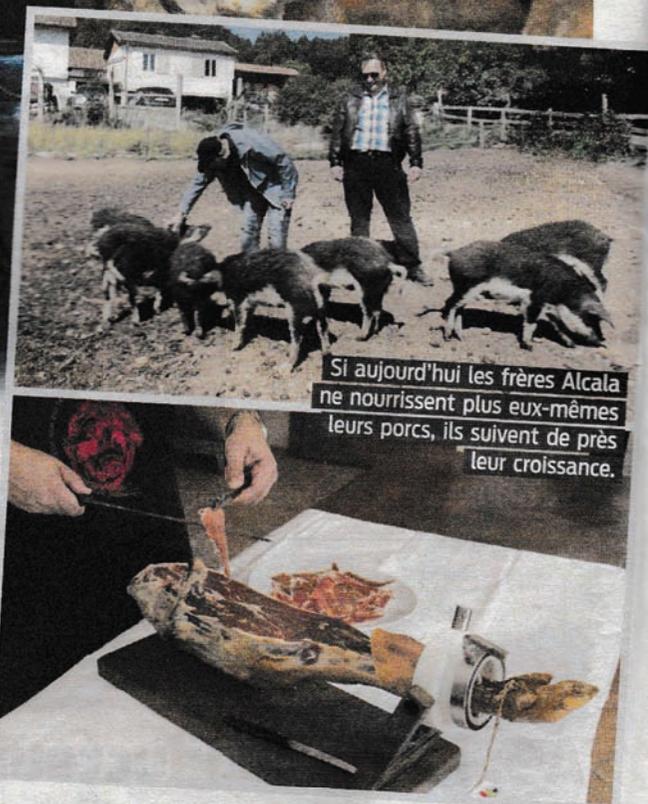
les matins. C'est important, la nourriture. C'est ce qui fait que le bon gras insaturé se fait dans la viande.» Aujourd'hui si les frères font une majorité de «pata blanca», – «celui de papa», – ils sont fiers de leur pata negra neuchâtelois. Seule critique faite par leurs amis: après avoir eu la chance de déguster ce vrai bon jambon ibérico-neuchâtelois, difficile d'en manger un autre. On ne peut que confirmer.

● TEXTE: MELINA SCHRÖTER

melina.schroeter@lematin.ch

● PHOTOS: JEAN-GUY PYTHON

Elaboration du pata negra, visite et dégustation 26 septembre, de 15 h à 17 h, www.jural.ch



Si aujourd'hui les frères Alcalá ne nourrissent plus eux-mêmes leurs porcs, ils suivent de près leur croissance.

## 1700 événements gourmands

**MANIFESTATION** La 15<sup>e</sup> Semaine du goût aura lieu en Suisse du 17 au 27 septembre, et même au-delà pour certains événements. Toute la semaine, «Le Matin» présente certains des artisans, producteurs et amoureux du terroir qui feront vivre cette fête de la gastronomie. [www.gout.ch](http://www.gout.ch)