

«Chaque jambon est unique et correspond à un millésime influencé par des conditions météorologiques différentes à chaque fois. C'est la nature qui dicte le tempo»



(DAVID WAGNIÈRES POUR LE TEMPS)

PROFIL

1966 Arrivée de la famille Alcala en Suisse.

1970 Déménagement de la famille de Suisse alémanique en Suisse romande.

2009 Première médaille d'or pour le jambon Alcala au Concours suisse des produits du terroir.

2012 Création de la manufacture de jambons Jural, Alcala Frères.

2017 Inauguration de la boutique & espace dégustation dans les locaux de Vaumarcus.

Du jambon ibérique vivant

ELEUTERIO ET TOMAS ALCALA

ARTISTES DU GOÛT (4/5) Au cœur du village de Vaumarcus, les deux frères préparent des produits dans la plus pure tradition andalouse

ÉDOUARD AMOIEL @EAmoiel

La rencontre avec les frères Alcala dans leur anre neuchâtelois fait partie d'un moment marquant, inoubliable, intense et convivial. Un temps de partage privilégié, une parenthèse de vie qui redonne confiance en la nature humaine et l'espoir que ce genre de personnes, d'une beauté intérieure sans pareille, puisse toujours exister. Mais qui sont vraiment ces deux frangins si différents et pourtant si complémentaires? Tomas et Eleuterio Alcala, encore inconnus du grand public, révolutionnent le monde du jambon ibérique en Suisse romande grâce à un savoir-faire ultra-traditionnel.

Enfant, Tomas (à dr. sur la photo) n'aimait pas manger et n'appréciait que les cacahuètes enrobées de chocolat; Eleuterio, quant à lui, savourait l'ambiance de la cuisine maternelle. «Notre mère était un vrai cordon-bleu et les produits qu'elle choisissait étaient toujours de qualité. Chez nous, la cuisine est quelque chose d'émotionnel.» Alors qu'ils se

remémorent les goûts d'une simple soupe à l'ail, le passé refait surface. Celui d'une famille espagnole, originaire d'Andalousie et de la région de la Sierra Nevada, qui quitte dans les années 1960 la péninsule Ibérique pour la Suisse alémanique puis Neuchâtel. «A l'époque, faire un tel voyage, c'était comme aller sur la Lune», précise Eleuterio. Un déracinement qu'il faut dompter et apprivoiser au début mais qui les marquera toute leur vie.

Un clan très soudé

Les enfants Alcala grandissent dans la région neuchâteloise et ont une enfance heureuse. La scolarité se passe sans accroc et, après des études supérieures, l'un devient directeur d'audit interne et l'autre directeur de grands comptes dans des multinationales. Le clan Alcala est très soudé et tous continuent à perpétuer la tradition en préparant le jambon comme leur père le faisait avant eux. «Au début, c'était un hobby. Nous ne cherchions vraiment pas à en faire un business», précise Tomas. Quelques tranches sont tout d'abord par-

tagées entre amis à l'occasion de dîners. L'engouement est instantané et le bouche à oreille ne tarde pas à prendre de l'ampleur jusqu'au jour où les deux frères – chacun en déplacement professionnel, l'un à Singapour et l'autre à Buenos Aires – n'ont pas pu assurer une commande. «Sans vraiment y penser, nous avons créé la demande. Il était temps de nous concerter et de prendre une décision.»

Le fait d'être deux les réconforte mais ne facilite pas la situation pour autant. «Nous quittons des carrières professionnelles très confortables. Nous nous sommes dit que nous n'avions qu'une vie! Pourquoi ne pas faire alors quelques sacrifices pour vivre une expérience unique?» Ils démissionnent de leurs emplois respectifs. Pour ces deux hommes au calme olympien, la transition se fait en douceur. Ils sont sereins et ont foi en leur produit car ils savent que plus personne en Europe ne travaille à la manière de leur père. Encore faut-il trouver la matière première qui, en fonction des races, caractérise le jambon et garantit sa qualité.

Les frères sélectionnent des porcs rustiques du tronc méditerranéen (porc laineux élevé en Suisse et porc noir de l'Alentejo) pour leur croissance lente et leurs propriétés gustatives uniques. Avec le porc blanc, ils élaborent leur jambon *pata blanca* qui n'est rien d'autre que le jambon de leur père. En outre, pendant la période de la chasse, ils proposent un jambon de sanglier disponible en quantité très limitée. A l'image de la culture viticole, Tomas et Eleuterio sélectionnent la race du cochon comme un cépage de vin. «Il est impossible pour nous de faire un jambon de qualité si nous n'avons pas une matière première à la hauteur. Nous ne sommes pas des alchimistes; on ne fait pas de l'or avec du plomb.»

Les méthodes de travail sont ancestrales, et lorsqu'ils discutent de leur savoir-faire, c'est avec des grands-pères qui connaissent forcément les procédés. «Nous sommes dans une vraie maison, ici. Nous n'avons pas de chambre froide, ni d'équipement industriel. Tout notre processus se fait au rythme des saisons

de manière complètement naturelle», déclare Eleuterio. Le cochon est tué à partir du mois de novembre, au moment de la Saint-Martin qui annonce le début de l'hiver; «le calendrier nous donne ainsi la possibilité d'avoir un frigo naturel au grenier.» Dès que la viande est réceptionnée, le salage peut commencer. Chaque pièce est frottée à la main avec du sel pour retirer l'excédent d'eau. Vient ensuite le processus naturel du séchage, «qui dure un certain temps et assure la conservation du jambon. Nous ne fumons pas notre viande, nous la salons uniquement. Chaque jambon est unique et correspond à un millésime influencé par des conditions météorologiques différentes à chaque fois. C'est la nature qui dicte le tempo.»

Une année de séchage

Le séchage se fait dans les combles de la maison, où l'air circule davantage. Avec la chaleur de l'été, la température grimpe et assure la stabilisation du produit. Après un an de séchage naturel, le jambon est ramené en cave pour la période d'affinage. Comme pour certains fromages, cette maturation va permettre à la flore de se développer sur la surface du jambon et lui donner toute sa saveur et son arôme. Ce processus doit être régulé et contrôlé. «Le produit est vivant et, à ce moment, le jambon vit plus que jamais.»

Jural, Alcala Frères, Le Petit-Clos 1, Vaumarcus (NE), tél. 032 535 63 03.

A consulter: le site internet d'Édouard Amoïel, www.crazy-4-food.com

Demain: à Bremblens (VD), les frères Cuendet bichonnent leurs légumes