Son excellence... ... LE JAMBON !

Texte : Claude-Alain Kleiner
Photos : Pierre-Michel Delessert

A Vaumarcus, au bord du lac de Neuchâtel et sur les premiers replis du Jura à la fois, Tomas et Eleuterio Alcala redonnent au jambon ses lettres de noblesse. Pour en faire, très bientôt, un plat d'exception, au menu des « grandes tables » romandes et d'ailleurs. Deux magnifiques heures d'un voyage au pays du Pata Negra, magie des goûts où même les images et les mots possèdent saveurs et senteurs... Intense moment de vie, ou, quand jambon rime avec passion !

« Du Moyen-Age au début du 20e siècle, le patrimoine culinaire jurassien s'est enrichi de produits que le génie des hommes a menés à une quasi perfection qu'aujourd'hui, hélas, on ne sait bientôt plus produire. Il convient donc, à l'aube du 21e siècle, de réconcilier la tradition avec la modernité. »

Georges Wenger

« Partout on nous dit que le produit est exceptionnel »... Surpris, presque gênés par ces échos recueillis çà et là, auprès de fins gourmets et autres spécialistes de la « table », les frères Alcala sont pourtant désormais sûrs de leur affaire. Ce n'est donc pas sur un coup de tête qu'ils ont, tous les deux, choisi de faire le grand saut en quittant leurs belles professions qui leur envoyaient en permanence autour du monde pour s'adonner à leur loisir préféré. Quitter le monde de l'immédiateté pour plonger dans celui de la patience. Dès lors, jusqu'à ce jour, pas de numéro de téléphone sur leur site internet, pas ou peu d'indices de leurs coordonnées, comme pour mieux ancrer leur tradition dans ce magnifique coin de pays. « Il ne faut pas réfléchir, il faut se laisser aspirer par le produit qu'a fait papa »! Coup de cœur, doux et imparfait euphémisme pour traduire ce choix de vie savamment réfléchi. Aujourd'hui, sûr de leur fait et surtout de la qualité de leurs produits, les frères Alcala souhaitent « sortir du bois » !

HISTOIRE DE VIE

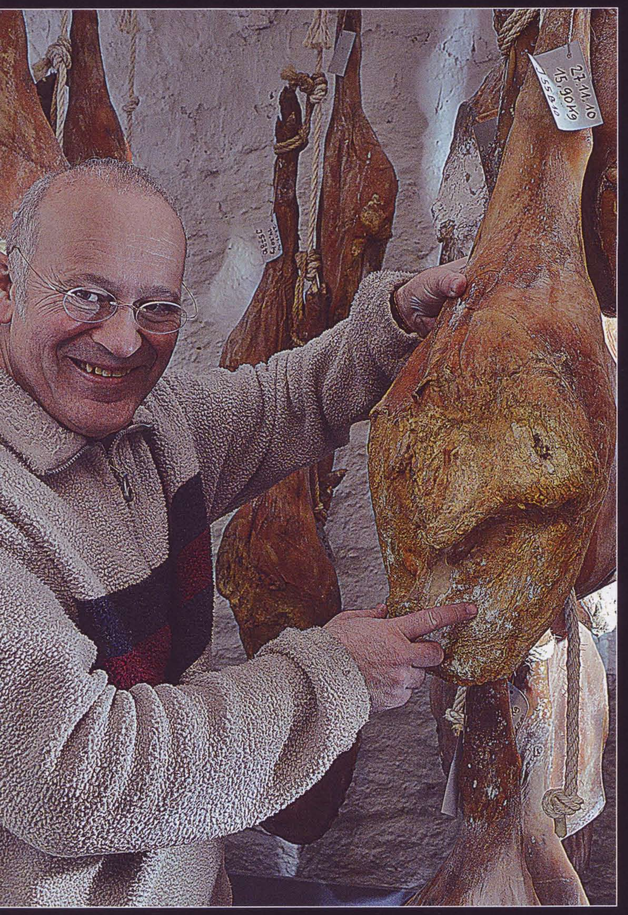
Tout droit venu de son Espagne natale, ouvrier manutentionnaire à « La Brunette », au début des années 60, le papa de Tomas et Eleuterio a toujours conservé cette habitude d'affiner du jambon cru pour la propre consommation de sa famille. Tradition culturelle oblige ! Et ce besoin profond de retrouver les goûts et les saveurs de l'enfance autour de la table familiale. « Le jambon cru appartient à la diète méditerranéenne. Dès lors qu'il était alors impossible d'importer du jambon cru et qu'il ne pouvait se priver de ce mets de base, papa faisait le sien. Nous avons toujours vu des jambons pendus à la cave ou dans le grenier ! ». Comme s'y adonnaient déjà grand-père et arrière-grand-père, dans la campagne espagnole.

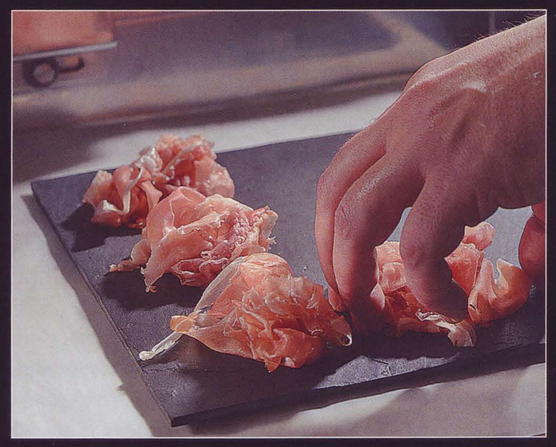
Depuis toujours, les deux fils consacrent beaucoup de leur temps à leur passion du jambon. Certes, les premiers jambons sont servis en famille ou pour les amis. Pourtant, la demande se fait toujours plus importante et pressante. Et Tomas et Eleuterio n'ont jamais abandonné l'idée de produire un jambon issu du cochon laineux, cet animal rustique évincé par le cochon rose qui, tout droit venu d'Angleterre où, à force d'engraissement particulier, sa morphologie s'en est trouvée modifiée, pour envahir et nourrir l'Europe tout entière. Ils décident donc de contacter l'Association suisse du cochon laineux. Pour une poursuite d'aventure à l'image de ce que sont les frères Alcala, les apôtres de l'ouverture à l'autre, de l'écoute des autres, de la pluralité des avis. A l'image de cette soirée du comité de l'association, dans un « alpli » de l'Oberland bernois. « Nos hôtes n'avaient jamais vu un beamer de leur vie... On a écouté du cor des Alpes, on a chanté... Ils ont regardé avec de grands yeux ronds les quelques danseuses de flamenco invitées pour l'occasion ! » Un superbe moment de vie, un modèle d'intégration !

> « Magie des goûts, saveurs et senteurs...

« HIRONDELLES »

Il existe plusieurs manières d'accéder à Vaumarcus. Hors des sentiers battus – l'autoroute en particulier –, une petite route serpente à flancs de coteaux de Fresens à Vernéaz et vous fait plonger sur Vaumarcus et son château. Sur les hauts du petit village, un panorama exceptionnel sur le lac de Neuchâtel... C'est là que vivent les bientôt célèbres cochons noirs des frères Alcala. Dans un agréable enclos, quelque trente-cinq bêtes engraissent paisiblement grâce à un régime constitué de céréales et de légumes. Les « hirondelles », tel est le surnom des cochons laineux, cochons noirs à ventre blanc, élevés entre 15 et 18 mois dans ce magnifique endroit. Sachant qu'un cochon rose ne vit que quatre à cinq mois, on devine aisément la qualité de la viande de ces animaux, dont la bonne graisse infiltre judicieusement le muscle. « Cette bonne graisse essentielle à un bon jambon, cette bonne graisse qui craque gentiment sous la dent avant de fondre dans la bouche »... Mais le temps de la dégustation n'est pas encore venu !





Tout en poursuivant la production de jambon cru de porc rose, Tomas et Eleuterio poursuivent leurs essais, leur quête d'une excellence particulière. Curieux de tout, perfectionnistes, ils ont conscience de l'évolution des goûts. Qu'apprécie-t-on en Suisse ? Le palais helvétique préfère le goût franc au goût un peu rance du produit d'alors. Moelleux également ! Il s'agit donc de faire évoluer le produit entre les « balises » des produits italiens et espagnols. Conscients également que Vaumarcus n'est pas la Sierra Nevada, il est donc indispensable d'adapter les techniques aux caractéristiques de la région.

Enfin, le passage du hobby au professionnalisme ne saurait se faire sans les contrôles et autres autorisations « officielles ». Autre étape au cours de laquelle la personnalité des frères Alcala témoigne de cette ouverture, de cette belle curiosité. « Grâce à cette confiance mutuelle, cette volonté de comprendre, nous sommes parvenus à d'excellents résultats. Car les techniques naturelles déstabilisent, cette microflore indispensable à nos jambons a surpris... ». Le résultat est aujourd'hui extraordinaire, dans une belle réconciliation entre tradition et exigences actuelles en matière de traçabilité.

« A l'ancienne ! Vous vous rendez compte, Tomas et Eleuterio produisent à l'ancienne ! »... C'est ainsi que s'expriment les amis et connaissances lorsqu'ils retournent au pays ! Quelle meilleure récompense...

PATIENCE

Sur le porche de l'église protestante de Dieulefit, en Drôme provençale, un dicton : « *Lou temps pass, passo lou bien* ». A Vaumarcus, grâce à Tomas et Eleuterio, ce dicton prend tout son sens. Simple comparaison pour mieux prendre conscience de cette belle langueur du temps. Alors qu'un porc moderne parvient à cent kilos en quatre mois et demi, un porc rustique atteint un poids de quatre-vingts kilos en quinze mois... Ce n'est donc qu'après 15 à 18 mois de ce savant régime que le porc laineux est envoyé à l'abattage. Pour un processus long de 18 mois encore pour atteindre le label de « réserve », 24 mois « grande réserve », 36 mois et plus « hors d'âge »... Dès lors, chacune des étapes est minutieusement accomplie, dans une belle philosophie de perfectionnisme, de sévérité et d'exigence. Pour parvenir aux processus actuels, soigneusement mis au point. Du découpage au piquage-sélection à l'aide d'une aiguille en os de cheval, tout est quête d'excellence. Après le découpage et le massage de la viande, le salage revêt une importance toute particulière, avant qu'un mélange à base de saindoux ne vienne recouvrir la partie sans couenne du jambon. Vient ensuite le bon temps du séchage, cette maturation

dynamique qui se déroule dans un endroit idyllique. Tomas et Eleuterio Alcala ont en effet l'immense bonheur d'avoir trouvé une splendide demeure au bas du village. Maison idéale pour développer leur projet, maison au superbe grenier. Grand moment d'émotion que la vision de ces dizaines de jambons suspendus à la poutraison avec une minutie horlogère. Séchage durant la saison chaude, avec les indispensables différences de température jour-nuit, pendant lequel le jambon va perdre presque la moitié de son poids tout en développant une microflore indispensable à son goût. A ses goûts convient-il de dire ! De ce grenier sans odeur aucune si ce n'est celle du bois, de ce grenier laissant passer les brises et les vents, les jambons vont descendre à la cave pour un affinage de plusieurs mois. « La désalpe... aura lieu le dimanche 25 novembre ! » précisent les frères Alcala, l'œil empli du bonheur de la fierté !

Jural, Alcala Frères
Petit-Clos 1
2028 Vaumarcus
tél: +41 32 535 63 03
www.jural.ch

DÉGUSTATION

Beaucoup à dire encore ! Ce temps viendra, car c'est certain, on reparlera bientôt du jambon des frères Alcala. Dans les magazines spécialisés, sur les cartes des grandes tables... Durant cette conversation, à plusieurs reprises, comparaison a été faite avec les vignerons et les fromagers.

Véritables similitudes en effet, dans le rapport au temps bien sûr, dans la patience mais également dans le souci de la qualité d'un produit, dans la quête de la perfection. Obtenir un produit « fort et doux » à la fois, moelleux en bouche... « Puissant » avance soudain Tomas, presque comme un cri du cœur !

« Douceur et élégance », tels sont les mots qui viennent à l'esprit au temps de la dégustation ! A l'image des hommes, car Tomas et Eleuterio sont doux et élégants. De véritables artistes certes, mais des seigneurs surtout ! Devant un plateau de leurs produits, chiffonnade jambon cru, tranches de Pata Negra, tranches de saucisson, le tout soigneusement coupé, avec un verre d'un Chardonnay aux couleurs du soleil de l'automne, on atteint véritablement le bonheur. « Ce jambon-ci, c'est lui qui vient à vous, il vous caresse le palais...

Celui-là, il convient d'aller le chercher mais combien il vous est reconnaissant ensuite... ». Oui, véritablement, un jambon d'exception.

Et lorsque Tomas et Eleuterio entrechoquent leurs verres et se disent « santé », ils diffusent une rare fraternité empreinte d'une légitime fierté. On ressent également que l'œuvre ne fait que commencer... Le « papa » en filigrane !

www.jural.ch (Ca.K)