

Une question de PRESTIGE

Les gourmets l'adorent. Les restaurateurs en chantent les louanges. Le jambon séché de porc Ibérico vivant en liberté et nourri de glands a toujours été apprécié en Espagne. Mais il prend maintenant ses marques dans le monde entier. Une entreprise se distingue par la qualité de ses produits. Elle est située à l'ouest du pays là où les pâturages parsemés de chênes s'étendent à perte de vue.



TEXTE
DAVID BAIRD/©ICEX

PHOTOS
JOSELITO

TRADUCTION
FRANÇOISE CHUFFART/©ICEX

Voyagez dans les provinces de l'Ouest de l'Espagne et vous trouverez une terre de prairies vallonnées et de ciel à perte de vue. Il y a des siècles, ce pays majestueux et indomptable engendra les Conquistadores, ces aventuriers désespérés d'Estrémadure qui partirent pour le Nouveau Monde en quête de gloire et de fortune. De nos jours, cette région frontalière du Portugal possède sa propre source de richesse qui suscite l'intérêt des gourmets du monde entier. Une armée de porcs erre sur des pâturages infinis, se gavant de glands produits en abondance par des milliers de chênes. Ces animaux sont à l'origine d'une importante exportation espagnole : un succulent jambon et un éventail d'autres produits tirés du porc. Une certaine légende s'est développée autour du jambon espagnol et, parmi les connaisseurs, la ville de Guijuelo, dans la province de Salamanque (Castille-et-Léon), a acquis la réputation de produire les plus belles pièces. En fait, alors que les jambons sont séchés ici, les porcs se trouvent essentiellement en Estrémadure. De tous les producteurs de jambon, aucun ne jouit d'un plus grand prestige que l'entreprise familiale Joselito, qui exporte ses produits dans 48 pays et a maintenant comme point de mire la Chine et les Etats-Unis. Les jambons Joselito, qui sont parmi les plus chers du marché, ont reçu les louanges des plus grands chefs. Selon le cuisinier basque Juan Mari Arzak et la prestigieuse chef Carme Ruscalleda (ses restaurants, l'un près de Barcelone et un autre à Tokyo, comptent un total de cinq étoiles au *Michelin* — *Spain Gourmetour*, n° 64), le Joselito est « le meilleur jambon du monde ».

Plus qu'un élevage porcin

Lors d'une visite récente à Guijuelo, Robert Parker, qui passe pour le critique le plus influent dans le domaine du vin, a salué les jambons Joselito comme « le plus grand trésor culinaire de l'Espagne



et l'un des meilleurs produits naturels du monde ». Quant au célèbre chef Ferran Adrià, il n'hésite pas : « Joselito est toute ma vie. »

Quel est donc le secret de ce succès ? Un *marketing* astucieux, bien évidemment, mais pas seulement. Et une visite au siège de cette entreprise va nous le révéler.

À première vue, la petite ville de Guijuelo, 6 000 habitants, est un lieu plutôt banal. Mais, grâce à son commerce florissant de produits porcins, c'est l'une des localités les plus prospères d'Espagne, avec relativement peu de chômage. Il y a bien une crise économique dans d'autres parties de l'Espagne, mais pas ici. À 1 000 mètres d'altitude, la ville jouit d'un climat idéal pour le séchage du jambon : glacial en hiver, chaud en été.

Il y a ici beaucoup de *secaderos*, mais celui de Joselito possède certainement l'entrée la plus impressionnante avec son imposante façade ultra-moderne d'acier, de verre et de poutres de bois. Entrez et vous découvrirez que le *business* du jambon ne consiste pas seulement à élever des porcs et à suspendre leur chair pour la faire sécher pendant quelques mois.

Juan José Gómez est le président de Joselito. Il appartient à la quatrième génération d'une famille dont l'activité remonte à la fin du XIX^e siècle. Le palais sophistiqué de José s'est formé

tout au long des trente années durant lesquelles il a travaillé dans l'entreprise familiale où il débuta à l'âge de 15 ans. Son enthousiasme pour ses produits est sans égal.

« Le goût de notre jambon est vraiment quelque chose de spécial », affirme-t-il. « Ce goût peut rester en bouche deux heures et il est différent du goût d'autres produits fins. J'aime le caviar mais je m'en lasse et il en va de même pour les truffes. Mais le jambon, je ne m'en lasse jamais. »

Tandis que son frère Juan Luis s'occupe essentiellement de la reproduction et de l'élevage des nombreux troupeaux de l'entreprise, José est un infatigable *globe-trotter* pour la promotion des qualités de leurs produits.

« Nous n'avons rien inventé », insiste José. « Les méthodes de séchage remontent à l'époque des Romains. Nous suivons une longue tradition, mais jusque récemment personne n'avait réellement étudié pourquoi tel jambon se révélait en fin de compte meilleur qu'un autre. À présent, nous avons du personnel de laboratoire qui analyse nos produits et nos méthodes afin que nous puissions les améliorer. »

Nature et recherche

Les *cerdos ibéricos de bellota* Joselito parcourent plus de 100 000 hectares de *dehesa* (voir « Le cœur du chêne », p. 50), en grande partie propriété de l'entreprise Joselito, le reste en location, dans les régions d'Estrémadure et d'Andalousie, dans la province de Salamanque, et au Portugal. Dans le cadre d'un plan de reboisement sur 30 ans, la société plante chaque année de 70 000 à 80 000 arbres, principalement des chênes verts (*Quercus ilex*) et des chênes-lièges (*Quercus suber*). Les efforts de Joselito ont été récompensés cette année par un certificat de gestion de la Forest Stewardship Council (FSC), l'organisation non-gouvernementale qui favorise une gestion responsable des forêts au niveau international. C'est la



première fois qu'une entreprise de ce genre a été sélectionnée.

Un aspect essentiel dans la production de jambons de qualité est la liberté de l'animal de se déplacer. Chaque porc cherche sa nourriture et son eau sur plus de deux à quatre hectares de pâturages. Ceci les maintient en forme et contribue à la texture particulière de leur chair. Au cours de la *montanera*, entre les mois d'octobre et de février, chaque porc ingère environ 15 kilos de glands par jour.

Lorsque les porcs âgés de deux ans pèsent environ 180 kilos, 40 000 d'entre eux ou davantage sont transportés à Guijuelo pour y être abattus. Les jambons sont ensuite couverts de sel marin pendant une ou deux semaines, puis lavés et suspendus dans les *secaderos* — salles de séchage — minutieusement entretenus et bien ventilés. Les jambons suent dans la chaleur de l'été et la graisse extérieure fond et pénètre dans les fibres musculaires, processus essentiel qui rend la chair tendre et aromatique. Pour la suite de la maturation, les jambons sont entreposés dans des caves sombres à une température de 14 à 18 °C et une humidité de 60 à 80 %. Plus de 400 000 jambons, des années 2004 à 2011, sont suspendus dans les installations de Joselito. Les jambons de *paleta* (épaule) sont séchés pendant au moins deux ans, et les jambons de patte arrière, connus sous le nom Gran Reserva, y restent pendant au moins trois ans. Un certain nombre de jambons sélectionnés, connus sous le nom de Colección Premium, sont affinés pendant près de 7 ans. La plupart de ces jambons sont vendus à l'avance et, selon José Gómez, la demande dépasse l'offre.

Pendant le processus de séchage, un expert *jamonero* contrôle la qualité en enfonçant dans la chair une sonde (*cala*) qu'il va reniffler. L'expérience est très appréciée parmi les 50 employés

de Joselito à Guijuelo. Beaucoup ont des décennies d'ancienneté, et lorsque 29 d'entre eux gagnèrent un gros lot de 41 millions d'euros à la Loterie nationale espagnole, il y a quatre ans, la plupart choisirent de continuer à travailler pour la maison.

La chair succulente des jambons Joselito est de couleur violet-rouge et marbrée de veines de graisse rosée. La société affirme que son jambon est un produit sain, contenant de l'acide oléique, des vitamines et des antioxydants naturels qui contribuent à diminuer le cholestérol et les risques d'artériosclérose. Joselito corrobore cette hypothèse avec les résultats d'un travail de recherche et souligne que 100 g de leur jambon contiennent moins de calories qu'un plat de 100 g de riz. Pour améliorer la qualité, les quinze membres du département R&D de Joselito analysent absolument tout, depuis le régime alimentaire du porc jusqu'au produit final.

Les jambons provenant de porcs nourris de glands sont clairement identifiés avec des étiquettes numérotées. Les clients commandent leurs jambons au moins deux ans à l'avance. La plupart de ceux qui sont affinés à Guijuelo portent des étiquettes indiquant qu'ils sont déjà vendus à des boutiques gastronomiques et des restaurants haut de gamme, un système d'achat à l'avance qui n'existe que pour des produits premium comme les vins millésimés.

Bien que le produit final ne vaille pas tout à fait son poids en or, il est très apprécié par les gourmets qui sont prêts à en payer le prix. Un jambon Gran Reserva de huit kilos vaut environ 560 euros au rayon gastronomie d'El Corte Inglés (le plus grand magasin espagnol).

Un produit haut de gamme pour des marchés premium

Chaque année, la société commercialise des jambons bien affinés dans des emballages *design* pour sa Colección Premium. L'an dernier, 55 jambons de cette édition spéciale furent vendus à 2 500 euros l'unité. Les boîtes contenant les jambons, conçues par le Studio Moneo Brock, étaient des œuvres d'art susceptibles d'être montées en élégantes lampes. L'année dernière, lors d'une vente aux enchères en Pologne, un jambon Joselito de sept ans dans une boîte Moneo a atteint les 23 000 euros. Joselito commercialise également du filet sec et plusieurs variétés de saucisses de porc, chorizo, saucisson et *longaniza* (saucisse longue épicée avec du poivre, du sel et de l'ail), produits provenant tous de porcs ibériques élevés en liberté et séchés naturellement.

Environ 20 % de la production de Joselito est exportée et José Gómez, le directeur de la société, passe une grande partie de l'année en déplacement, en collaboration avec une équipe de *marketing*. La société organise des séminaires et des dégustations pour se faire connaître. Elle collabore avec Dom Pérignon pour présenter le jambon comme le parfait accompagnement du champagne. Mais le contact personnel est très important et José a noué des liens avec de grands restaurants et des magasins gastronomiques.

Parmi ces points de vente gourmet citons Harrods et Fortnum & Mason, à Londres, KaDeWe, à Berlin, et Hédiard, à Paris. Quant aux restaurants, parmi les meilleurs à servir les jambons Joselito, on trouve Cracco Peck, à Milan, L'Atelier de Joël Robuchon, à Paris, Carne Ruscallea, à Tokyo, Akelarre, à San Sebastián, et La Viña del Ensanche, à Bilbao.

Traditionnellement, l'Europe a été



le plus fort marché à l'international. La Grande Bretagne est le plus ancien et le premier client, mais l'Allemagne, l'Italie, la France et la Scandinavie ne sont pas loin derrière tandis que l'Asie, l'Australie et l'Amérique latine prennent de plus en plus d'importance. Récemment, la Russie est entrée sur scène. « Ils ont très bien accueilli nos produits et nous sommes très satisfaits des progrès réalisés là-bas », affirme la société.

Joselito se prépare à affronter un défi particulièrement difficile : exporter aux États-Unis. Un certain nombre d'*aficionados* de ce pays adorent le jambon espagnol, mais il n'arrive sur ce marché qu'en petite quantité et il est peu connu du public étatsunien en général.

Le premier obstacle, l'obtention officielle de la licence permettant d'importer du porc espagnol, exige que les installations de Guijuelo soient inspectées afin de pouvoir être certifiées conformes aux normes sanitaires étatsuniennes. Cela ne devrait poser aucun problème à Joselito, mais le plus grand défi consiste à réussir à ce que le jambon espagnol devienne aussi familier aux consommateurs de ce pays que le *prosciutto* italien. Le jambon italien est aussi bien installé aux États-Unis que l'huile d'olive italienne ; c'est donc une question de sensibilisation.

« Le lobby italien est très puissant aux États-Unis mais nous travaillons pour y positionner notre produit », dit José. Ensuite, il y a la Chine, potentiellement le plus grand marché du monde. Environ 100 millions de consommateurs chinois ont un haut pouvoir d'achat et d'ici 2015, ils seront probablement 300 millions à avoir le même pouvoir d'achat que la moyenne européenne. Cependant, comme José Gómez le sait parfaitement, cette nouvelle superpuissance présente des difficultés particulières.

« Nous avons déjà reçu la visite des services d'inspection sanitaires et leur avons montré nos produits sur place », ajoute-t-il. « Nos jambons sont appréciés par une grande partie de l'élite. Les Chinois aiment les petits plats comme les *tapas* et ils adorent le porc. Être capable d'acheter et de consommer un produit comme notre meilleur jambon est une question de prestige.

« J'ai visité la Chine sept fois et je vais y retourner cette année. C'est une affaire qui prendra de 15 à 20 ans pour que nos jambons y soient largement connus. Mais nous devons tout d'abord être certains de choisir le bon importateur et le bon distributeur. »

L'Espagne exporte chaque année environ 20 000 tonnes de jambon séché et de palette de toutes les races, ce qui représente des chiffres de vente de plus de 170 millions d'euros. Seulement 10 % du jambon cru espagnol vient de la race ibérique mais c'est ce produit qui établit la norme et renforce le prestige du pays sur les marchés étrangers. Selon Ferran Adrià : « Des jambons comme ceux de Joselito sont le porte-drapeau d'un secteur dont le monde entier peut profiter. »

David Baird est né en Angleterre et a travaillé pour des journaux et des magazines du Royaume-Uni, du Canada, de l'Australie et de Hong Kong. Il est installé en Espagne depuis les années soixante-dix et a couvert le pays, avec ses articles et ses photos, pour divers médias internationaux. Il a reçu deux fois le prix décerné en Espagne aux écrivains voyageurs et il a aussi publié un certain nombre d'ouvrages d'information et de fiction.

Cárnicas Joselito

- **Création** fin du XIX^e siècle
- **Effectifs** 50
- **Chiffres d'affaires 2010** (estimé) 60 millions d'euros
- **Part des exportations** environ 20 %
- **Principaux marchés étrangers** Royaume-Uni, France, Allemagne, Italie, Scandinavie, Japon et Australie.
- **Produits**
 - Jamón Joselito Gran Reserva (jambon Joselito Gran Reserva), séché 36 mois minimum.
 - Paleta Joselito Gran Reserva (jambon de la patte avant), séchage de 24 mois minimum.
 - Lomo Joselito (filet sec), fumé au charbon naturel et dans des fours à bois puis mis en séchoirs naturels pendant 5 à 6 mois.
 - Chorizo Joselito, élaboré avec des morceaux de viande premium et mis pendant 6 mois en séchoirs naturels et en celliers.
 - Salchichón Joselito (saucisson), élaboré avec des morceaux de viande premium et mis pendant 6 mois minimum dans des séchoirs naturels et des celliers.
- **Site web** www.joselito.com (Anglais, espagnol, italien, japonais, russe.)
- **Adresse:** Santa Rita, 8 37770 Guijuelo, Salamanque
- **Tél. :** (+34) 923 580 375
- **Email :** marketing@joselito.com

