

Saveur | Le retour de la Foire au jambon de Bayonne en version traditionnelle



Après deux années de crise sanitaire qui ont impacté sa régularité, la 559e Foire au jambon de Bayonne s'ouvrira le jeudi 14 avril, et retrouve sa version traditionnelle, pour Pâques. Comme un signe du retour vers une vie normale. Le Jambon, produit phare du territoire, sera la star de Bayonne, avec la mise en lumière pendant quatre jours d'un savoir-faire ancestral et d'une agriculture soucieuse de qualité et de préservation de l'environnement.

La Foire au jambon dure quatre jours et rassemble une quarantaine d'exposants du jeudi 14 au dimanche 17 avril. Elle est inaugurée le jeudi 14 avril par une visite de la Foire gourmande, une rencontre avec les salaisonniers et la remise des prix du Concours des producteurs de jambon fermier.

Dix-huit salaisonniers de la région accueillent le public sous le chapiteau de l'esplanade Roland-Barthes pour présenter et faire déguster leurs jambons labellisés et estampillés.

Pour compléter la découverte gourmande, une vingtaine de producteurs locaux proposent des produits fermiers et artisanaux: fromage, conserves de canard, miel, gâteau basque... à déguster sur place dans l'espace dédié ou à emporter.

En partenariat avec la Chambre d'agriculture, la ferme aux animaux est aussi installée sur le site. L'espace restauration, à l'intérieur du chapiteau accueille le public, tous les jours de 9h à 19h.

Les 18 charcutiers et salaisonniers participants:

- Accoceberryd'Espelette
- Maison Montauzer de Guiche
- FermeElizaldia de Gamarthe
- Agour deHélette
- Séchoir collectif des Aldudes
- Pierre Oteiza des Aldudes
- Maison Maytéde Saint-Jean-Le-Vieux
- Maison Gauthier de Larrivière-Saint-Savin
- Maison Ospital d'Hasparren
- Maison Arka de Sare
- «Chez Jérôme» de Bayonne
- Maison Ihidoy de Sauveterre-de-Béarn

- Haitia de Mauléon
- Maison Aubard de Bayonne
- Ibarlosa «chez Antoine» d'Anglet
- Maison Gastellou de Saint-Jean-Pied-de-Port
- Xokoa d'Espelette
- Maison Montamat d'Urrugne.

Le chapiteau des salaisonniers et la foire gourmande sont installés sur l'esplanade Roland-Barthes, et sont ouverts du jeudi au samedi de 9h à 20h et le dimanche de 9h à 19h. La Ferme aux animaux de 9h à 19h du jeudi au dimanche. Les Halles seront ouvertes jeudi de 7h à 15h, vendredi et samedi de 7h à 17h et dimanche 8h à 17h. L'espace restaurant du chapiteau sera ouvert de 9h à 16h du vendredi au dimanche.



Le jambon de Bayonne, toute une histoire

Le Jambon de Bayonne doit en grande partie sa réputation à la qualité du sel qui le conserve. La légende veut qu'un sanglier abattu par Gaston Phoebus (XIV^e siècle), tombé dans les sources d'eau salée de Salies-de-Béarn, ait été retrouvé par des chasseurs en bon état de conservation à la saison suivante : ils découvraient ainsi en même temps le meilleur des sels et ses vertus alimentaires. C'est donc ce sel naturel des Pays de l'Adour qui donne au Jambon de Bayonne son goût d'exception.

« *J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse* » écrivait le poète Piron au XVIII^e siècle à l'évêque de Bayonne. Et ce jambon, qui ne servait à l'origine que de provision pour aider les paysans à passer les jours difficiles, devient une gourmandise très recherchée. Rabelais fait dévorer du Jambon de Bayonne à Grangousier. Henri IV s'en fait expédier à Paris. Ainsi « une douzaine de jambons de Basques » lui sont expédiés en 1573 devant La Rochelle. Les Bayonnais en offrent à Louis XIV en 1660 pour son mariage à Saint-Jean-de-Luz, le duc d'Anjou, l'infante d'Espagne, Elisabeth d'Orléans en reçurent également.

Préparé à Bayonne mais aussi dans les campagnes environnantes, son seul moyen d'expédition vers les amateurs de toute

l'Europe gourmande passe par le port de Bayonne. Dont il s'empare du nom !

Depuis mille ans le jambon de Bayonne voyage dans le monde et porte sa part du patrimoine gastronomique national : « *le jambon de Bayonne est aujourd'hui le plus aimé des Français* », affirme le comité d'organisation de la foire.

Cyrille Pitois

Crédit Photo : CP

Publié sur aqui.fr le 08/04/2022

[Url de cet article](#)

