



CONFRERIE DU JAMBON DE BAYONNE



La confrérie du Jambon de Bayonne doit sa création au regroupement, en 1960, de bouchers-charcutiers et d'amateurs de ce jambon. Les professionnels constataient que de plus en plus de Français allaient dans le vieux Saint-Sébastien à « l'Alcade » pour déguster et acheter du jambon serrano, leur faisant ainsi subir une concurrence de plus en plus importante de jambons étrangers. Ils ont décidé de s'unir pour défendre et valoriser le jambon de Bayonne.

Dans leurs premières actions ils ont lancé la procédure visant à obtenir un signe d'identification de qualité, en l'occurrence une **Indication Géographique Protégée**.

Le 30 décembre 1964, sur les recommandations de Monsieur Henri Grenet, maire de Bayonne le règlement intérieur de cette confrérie était déposé à la sous-préfecture. Le premier Grand-Maître fut Henri Grenet, maire, et le premier chambellan fondateur, Georges Dupiot.

En 1973, la confrérie obtint le label « Bayonne-Adour » et le 3 décembre 1999, déposa à l'INPI la marque « Le vrai Jambon de Bayonne »



Concours meilleur jambon fermier

La confrérie participe activement à deux grands événements bayonnais, la Foire au jambon, du jeudi au dimanche de Pâques, au cours de laquelle se tient son chapitre, le samedi. Le premier jour de la foire, est organisé le concours du meilleur jambon fermier.

Elle est présente également lors des fameuses Fêtes de Bayonne où elle propose des menus à base de jambon à son siège de la Casemate, cave nichée au sein des remparts près du Pont du Génie.



Vue du concours du jambon fermier

La confrérie de Jambon de Bayonne porte haut les couleurs de ce produit d'exception qu'est le jambon, en France et à l'étranger, en honorant l'invitation d'autres confréries.

Contact : c.jambon.bayonne@gmail.com

HABIT : Rouge, couleur du jambon et vert, symbolisant le chêne. La principale nourriture des porcs, élevés dans le Bassin de l'Adour, était constitué de glands.

JAMBON DE BAYONNE



Selon la légende, un extraordinaire enchaînement de circonstances serait à l'origine du Jambon de Bayonne. Un jour au cours d'une battue, Gaston Phoebus, Comte de Foix, blessa un sanglier qui s'enfuit et fut découvert par des chasseurs, quelques mois plus tard, noyé dans une source d'eau salée à Salies de Béarn. L'animal était en parfait état de conservation. C'est ainsi que serait née la salaison sur le bassin de l'Adour.

Le Jambon de Bayonne est élaboré au cœur d'une aire géographique strictement délimitée : le bassin de l'Adour, composé du département des Pyrénées-Atlantiques et des cantons limitrophes des Landes, du Gers et des Hautes-Pyrénées. Le climat de ce bassin est particulièrement propice à la salaison du jambon, du fait de l'alternance de temps sec, sous l'effet du vent du sud ("foehn") et d'humidité, en provenance de l'Océan Atlantique.

Depuis 1998, le jambon de Bayonne bénéficie de l'Indication Géographique Protégée (IGP), garantissant la dénomination géographique contre toute imitation ou usurpation.

Les principes étapes de la fabrication sont :

Le salage : les jambons frais entiers sont frottés avec du sel Salies de Béarn. Ils sont ensuite recouverts d'une épaisse couche de sel et placés au saloir.

Le repos : les jambons sont suspendus en salle de repos, un repos permettant de recréer les conditions hivernales et un séchage à basse température.

Le séchage : les jambons sont placés dans les séchoirs où va débuter une longue maturation afin d'optimiser la saveur, l'arôme et le moelleux du jambon.

Le panage : Le panage (application sur les parties musculaires du jambon d'un mélange de graisse de porc et de farine) permet un séchage plus doux pendant la longue période d'affinage.

L'affinage, le temps de la maturité : c'est l'ultime étape, celle où le jambon va acquérir toutes ses qualités et révéler sa personnalité, saveur douce, salage équilibré, arôme délicat.

Le sondage : à l'issue de l'affinage intervient le sondage. Les jambons sont alors soumis au jugement des "nez" qui définiront leurs qualités gustatives. La durée moyenne de fabrication d'un Jambon de Bayonne se situe entre 9 et 10 mois, avec un minimum de 7 mois. Pour certains jambons, les plus gros, le temps de fabrication peut atteindre un an.

Comment reconnaître un vrai jambon de Bayonne ?



Un sceau Bayonne et lauburu (Croix Basque) est apposé sur chaque jambon

Cette marque spécifique atteste l'authenticité des vrais jambons de Bayonne.

Informations : <http://www.jambon-de-bayonne.com/>

FOIRE AU JAMBON



C'est à la suite de la guerre de cent ans ; de 1337 à 1453, sous l'occupation Anglaise, que les paysans, échangeaient les cuisses de porc séchées et conservées avec du sel de Salies de Béarn contre des outils.

En **1462 Louis XI** fait escale à Bayonne. Les Anglais ayant été chassés, les paysans obtiennent de la part du Roi, l'autorisation de deux Foires, l'une à la fin du **Carême**, le Jeudi Saint, l'autre à la fin de l'été, afin de commercialiser leurs jambons. C'est à Bayonne, au débouché du fleuve Adour, qu'arrivaient tous les jambons de l'arrière-pays qui devaient être exportés à travers le monde. C'est ainsi que peu à peu, on n'a plus parlé que du Jambon de Bayonne.

Chaque année, un concours du meilleur Jambon fermier de Bayonne est organisé. C'est réellement ce qui signe l'ouverture de la foire ! Dès le jeudi matin, les participants présentent leur jambon à un jury d'expert. Il est ensuite testé à l'aide d'une sonde puis chaque morceau est numéroté. Les critères sont les suivants : la coupe, le temps de séchage et l'odeur. Pour clore ce concours, une vente aux enchères du jambon primé, est organisée.

OU ACHETER DU JAMBON A BAYONNE CHARCUTIERS PARTENAIRES DE LA CONFRERIE

Boucherie Charcuterie Codega

12 Chemin d'Arans
64100 Bayonne
05 59 63 3613

[https://www.boucherie-charcuterie-codega.fr/
contact@boucherie-charcuterie-codega.fr](https://www.boucherie-charcuterie-codega.fr/contact@boucherie-charcuterie-codega.fr)

Sébastien Zozaya

17 rue Poissonnerie
64100 BAYONNE
05 59 55 67 64

<https://www.sebastienzozaya.fr/>

Maison Montauzer

23 rue de la Salie
64100 Bayonne

<https://montauzer.fr/>

Charcuterie Aubard

18, rue Poissonnerie 64100 Bayonne
0559595203

<https://www.charcuterie-aubard.fr/>

CHANTS CÉLÉBRANT LE JAMBON DE BAYONNE

Le jambon de Bayonne a droit à un chant, la Marche du Jambon de Bayonne. C'est aussi l'hymne de la confrérie. Même le célèbre Offenbach a écrit et composé pour célébrer ce produit d'exception.

LA MARCHE DU JAMBON DE BAYONNE

1

Quand on a traversé la forêt de Gascogne
Le Pays Basque est là verdoyant et coquet,
Sans hésitation allez donc à Bayonne,
Cité bénie des arts et chérie des gourmets,
Admirez ses remparts, sa belle cathédrale,
Goûtez son chocolat, dégustez le touron
Mais, la spécialité qu'au monde rien n'égale
La gloire de Bayonne, et oui, c'est le jambon

2

Ce merveilleux jambon au goût si délectable
Se mange cru ou cuit et en toute saison,
Tous depuis le bambin au pépé vénérable
Apprécient vivement la tranche de jambon
Si vous l'accompagnez d'un petit vin de Geaune,
Votre régal alors devient ravissement,
Vous possédez ainsi le bouquet de Gascogne
Le plus harmonieux, le plus éblouissant

REFRAIN

**Ah qu'il est bon le jambon de Bayonne
Son goût son fumer
Charme les gourmets,
Que son renom dans l'univers rayonne
Hip ! Hip ! Hip ! Hurrah !**

La marche du jambon de Bayonne : <https://www.youtube.com/watch?v=q18wThjCSSM>

TRIO DU JAMBON

Paroles et Musique : Jacques Offenbach

Un jambon de Bayonne de Bayonne embayonné
Bayonné en baïonnette ah turlurette
Il est bon bon bon que le vin est bon avec le jambon
Et bon bon bon que le vin est bon avec le jambon
De pif paf pif pouf ah de Bayonne
De pif paf pif pouf de Bayooooonne

Viva viva le janjan le bonbon de Baba
Viva viva le janjan le bonbon de Baba
Le janjan viva le janjan viva de baba
de baba de baba de ba....
Le janjan de baba le janjan bon de Bayonne
Le janjan de baba de Bayoonne
Le voilà, le voilà, de Bayonne de Bayonne de
Bayonne de Bayonne
de Bayo-onne

Pour écouter : <https://www.youtube.com/watch?v=0smcpA3DRgY>