



L'IBAÏAMA EST UN JAMBON BASQUE HAUT DE GAMME.
NOTRE DÉGUSTATEUR DE SPIRITUEUX LUI A TROUVÉ UNE AFFINITÉ
MARQUÉE AVEC LE COGNAC

Les noces du cognac et de l'ibaïama

PAR **JEAN DUSAUSSOY**



Au départ, il y a le jambon de Bayonne, élevé au rang d'accord majeur du cognac lors des journées organisées en 2014 par le Bureau national interprofessionnel du cognac. Puis, un coup de fil à Eric Ospital à Hasparren au Pays basque, pour lui proposer de fouiller cet accord. Légèrement dubitatif, mais curieux par nature, il accepte de travailler sur le haut de gamme de ses jambons, l'ibaïama (la source mère en basque), label lancé en 1984 avec deux autres producteurs par son père qui ne cessait de répéter : « Pas de bons jambons sans bons cochons. » Des porcs nés et élevés au Pays basque, donc, d'au moins un an au moment de l'abattage (entre 180 et 220 kg) et nourris à base de céréales sans OGM. Nous nous retrouvons chez le chef étoilé Nicolas Magie, l'un des premiers à avoir mis ses jambons à la carte au *Saint-James* à Bouliac, avec David Boileau, ambassadeur du cognac. Eric a apporté une pièce de 15 kg affinée 20 mois à l'air libre, ainsi que des tranches d'épaisseurs différentes coupées dans la grande noix et de très fines provenant du jarret. Le tout à température ambiante, voire un peu plus, « 35° est la température idéale de dégustation », précise-t-il.

La dégustation commence avec le VS frozen que nous associons successivement à chaque épaisseur de jambon avant de terminer par la plus goûteuse, le jarret. Second constat, comme le rappelle David Boileau, « le gras casse l'intensité du cognac. » En effet, si gras



plus alcool est la base de tout accord avec les spiritueux, un subtil équilibre est exigé entre le gras qui enrobe le feu et l'alcool qui dégraisse le palais. Donc, plus la tranche est fine et persillée, plus l'équilibre gras-viande est parfait. D'où un joli mariage avec les lamelles provenant du jarret. Le VS non glacé laisse percevoir des notes grillées et toastées de noisette tirant sur le café qui changent l'équilibre des saveurs face à l'ibaïama. Là, la mâche est nécessaire et l'accord se fait avec les tranches plus épaisses et les parties où le gras est peu présent.

Vient ensuite le VSOP qui fait apparaître en bouche un début de rancio sans qu'il soit très prononcé. L'accord est difficile à trouver. Avec un XO, on a passé un cap. Le bois est mieux intégré et les notes oxydatives de rancio, auxquelles viennent se mêler d'autres tirant sur le cuir et le tabac, sont franches. Le rancio demande du gras et les autres arômes, de la mâche. L'accord se joue dans des épaisseurs intermédiaires, où le persillage est le plus équilibré. Nicolas Magie (photo) a fait revenir à la plancha les tranches les plus épaisses, souvenir pour Eric Ospital du casse-croûte de son enfance, cet *Arrotze ta Xinga* (œuf au jambon de Bayonne saupoudré de piment d'Espelette) que les hommes mangeaient à

dix heures du matin après quatre heures de travail. Cuit, l'ibaïama change totalement de saveur. Il devient beaucoup plus doux, mais le gras et le sel ressortent. Aussi, revenir au VS frozen s'impose. Contraste des températures et retour à la base de l'accord : vivacité de l'alcool et gras du mct.

Pour clore cet atelier, une surprise : une *lamproie à la royale* où l'ibaïama joue presque le rôle d'un condiment. "Désossé" après avoir été saigné, le poisson est ensuite roulé avec le foie gras et la truffe, auxquels Nicolas Magie ajoute de l'ailette d'Aquitaine, avant d'être cuit à basse température. Mais c'est dans la sauce, faite avec le sang de la lamproie, du vin rouge, un peu de cognac, de la truffe et du foie gras, que se niche l'accord avec le XO. Un côté animal qui résonne avec le cognac, les petits "lingots" de jambon apportant de la mâche en se combinant à la chair de la lamproie nécessaire au XO. Cognac et ibaïama, l'accord ne laisse pas indifférent. À commencer par Eric Ospital, qui a vu les saveurs de son jambon se transformer selon les mariages, avec un petit faible pour le premier, VS frozen sur les lamelles provenant du jarret. Preuve, s'il en fallait, qu'il ne faut pas limiter le cognac aux *before* et *after* quand il a toute sa place à table. ■

