

La découpe du jambon sur griffe



1. Les différents jambons

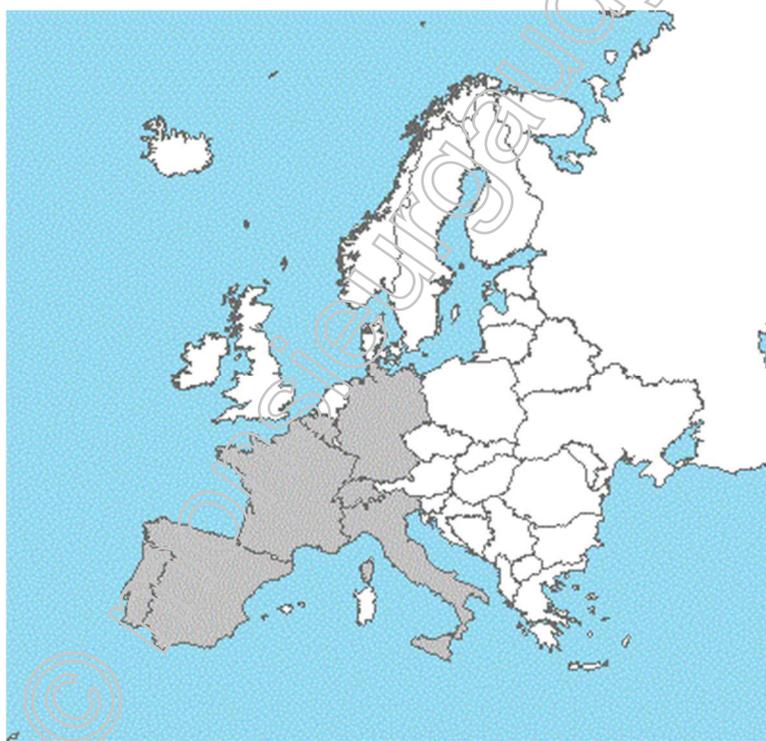
a. Définition

Le Jambon est le nom généralement donné à la partie supérieure de la patte arrière du porc. Il peut parfois s'agir d'un autre animal, comme le sanglier, le marcassin ou le renne.

Elle est préparée en vue d'être servie cuite ou crue. Il s'agit de bien faire la distinction entre la cuisse et la patte (avant), qui, même si elle subit la même préparation, ne peut en aucun cas prétendre à l'appellation de « Jambon ». On parlera alors d'épaule.

On distingue le jambon **cuit – cru – salé – séché** – et **fumé**.

Les jambons crus sont surtout produits dans les pays du sud de l'Europe (Espagne, Italie, Sud de la France...), mais on en trouve également dans les pays nordiques ; ils sont alors souvent fumés (Jambon d'Ardenne, de Cobourg, Ganda, Forêt Noire, Speck Tyrolien, Auvergne, Bayonne...)



b. Méthodes de fabrication

Les jambons cuits

La cuisse est plongée plusieurs semaines en saumure (mélange d'eau et de sel), afin de garantir sa conservation et assurer son assaisonnement, puis elle est désossée, remise en saumure quelques jours, puis cuite au bouillon. Elle sera quelquefois « serrée » dans un torchon, technique qui donnera son nom au jambon (« au torchon »). Dans le cas des jambons à l'os, la cuisse n'est pas désossée avant cuisson, ce qui lui confère une meilleure tenue, l'eau s'infiltrant moins dans la chair du jambon.

Parmi les plus réputés, retenons

- Le jambon d'York (origine : Angleterre)
- Le jambon de Paris
- Le jambon de Prague (origine : République Tchèque)
- Le jambon de Milan (origine : Italie)



Un jambon cuit désossé

Les jambons crus

La cuisse est progressivement séchée à l'air, tout en étant régulièrement frottée au sel sec, mélangé à des aromates et / ou herbes aromatiques. Ces jambons sont souvent fumés par la suite, et remis à sécher. Ils peuvent être désossés ou non.

Quelques appellations à retenir,

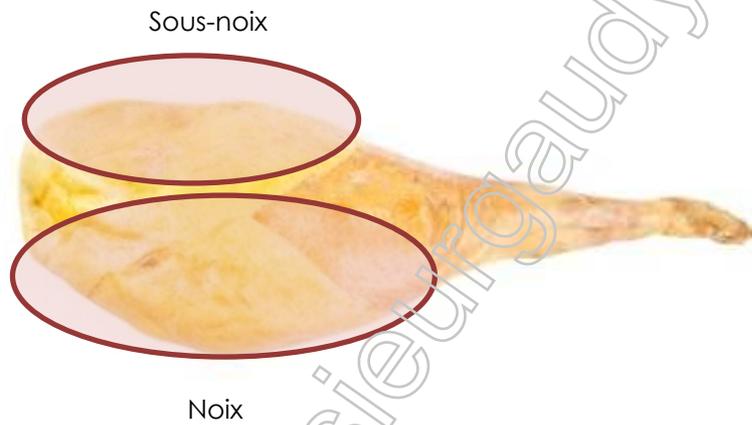
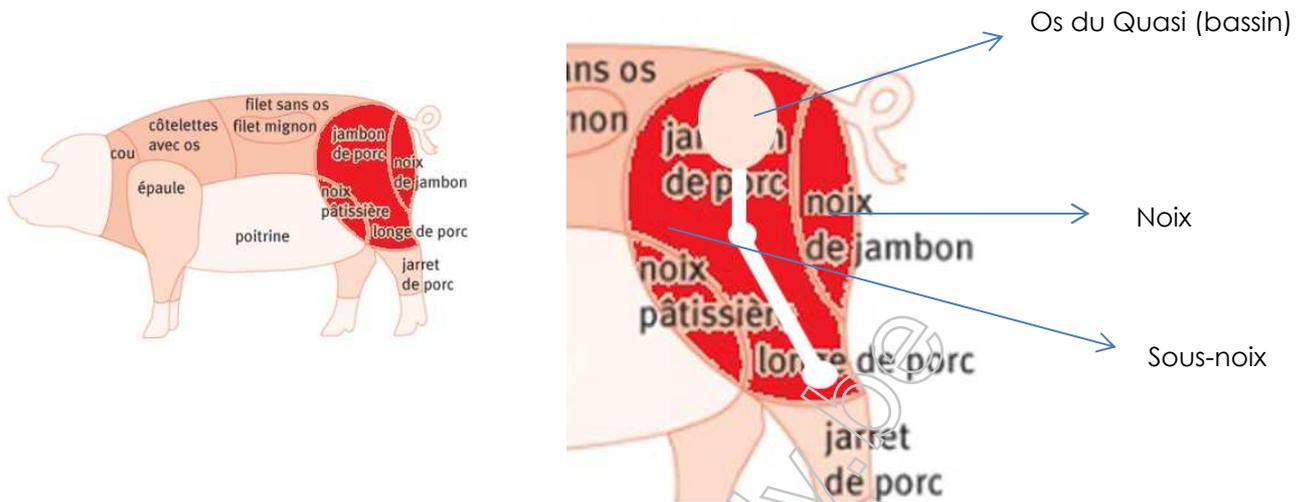
- Le jambon de Bayonne (France)
- Le jambon de Serrano (Espagne)
- Le jambon Iberico (Espagne)
- Le jambon de Parme (Italie)
- Le jambon de San Daniele (Italie)
- Le jambon d'Ardenne (France)
- Le jambon d'Ardennes (salé, fumé et séché) (Belgique)



Jambon d'Aoste : ce produit industriel est fabriqué en France, dans la commune d'Aoste (Isère), et n'a rien à voir avec la ville d'Aoste située en Italie. Il n'est réglementé par aucun label ni aucune appellation contrôlée, contrairement au jambon d'Aoste, qui est un produit artisanal disponible en faibles quantités.

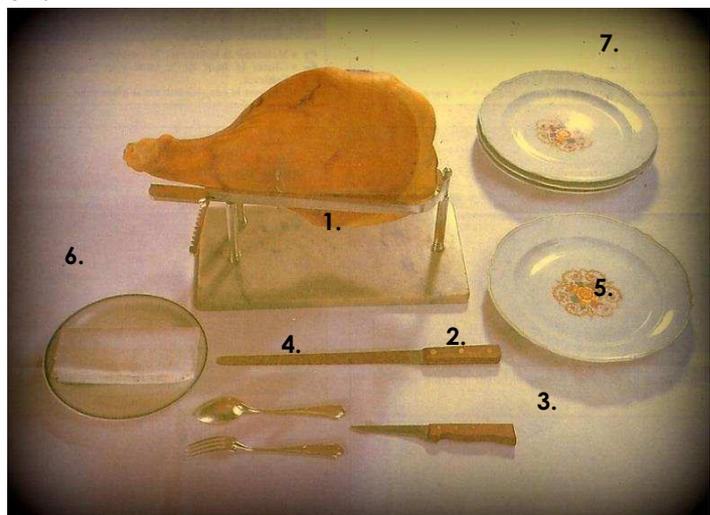
2. Technique de découpe du jambon sur griffe

Afin de faciliter la progression du travail, il est important que vous connaissiez la structure de la pièce à découper. Voici donc un petit rappel de l'anatomie du jambon...



a. Liste du matériel nécessaire à la découpe :

1. 1 griffe à jambon
2. 1 couteau trancheur
3. 1 couteau à désosser
4. 1 couvert de service (pince)
5. 1 assiette de débarras
6. 1 assiette pour déposer les couverts
7. Assiettes clients



b. Progression de la découpe

1. Le jambon sera présenté sur la griffe, noix vers le haut (un bon moyen de vérifier s'il est bien placé, est de s'assurer que les ongles pointent vers le haut, dans le cas d'un jambon entier), le pied se trouvant du côté de l'ouverture de la griffe (noix vers la charnière)
2. Pendant toutes les opérations, il est conseillé de maintenir le jambon par le pied, à l'aide d'un liteau
3. Parer le jambon (fig.1), en éliminant les déchets au fur et à mesure sur l'assiette de débarras. Pour les jambons cuits, il est préférable de couper une première tranche en début de service, afin d'éliminer la surface qui peut prendre une coloration peu appétissante.
4. Veiller à garder un contour de graisse de +/- 1 cm, pour que les tranches soient d'une belle présentation
5. Trancher le jambon, en utilisant toute la longueur de la lame, en commençant du côté de la charnière, et en vous dirigeant vers les poignées, **en veillant à l'horizontalité parfaite du couteau trancheur sur les deux axes (avant-arrière//côtés)**
6. Détailler des tranches les plus longues possibles, Si vous sortez de la tranche, recommencez la découpe là où vous avez interrompu, afin de garder la surface de découpe la plus plane possible.
7. À chaque tranche coupée, déposer le couteau trancheur, et à l'aide du couvert de service, déposer la tranche sur l'assiette client.



Fig. 1 : Parer

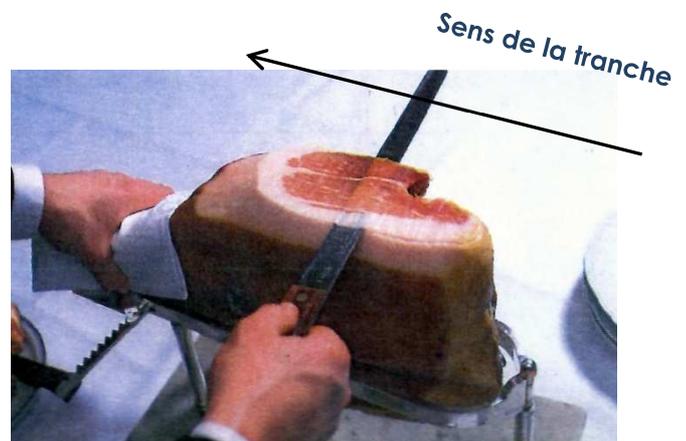
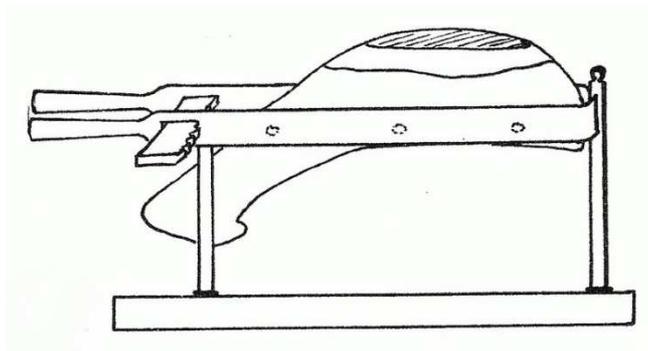


Fig. 2 : Découpe

Lorsque la hauteur du jambon atteint la structure de la griffe, rentrer le jambon en cuisine et le faire retourner.

Ensuite, recommencer les opérations d'entame et de parure.



3. Garnitures

Nous avons envisagé ici le jambon servi froid, mais il est courant de trouver à la carte de certains restaurants, le jambon braisé, tranché et servi chaud ; il peut être accompagné d'une sauce porto, cognac, ou, phénomène de mode, de sauces sucrées, au miel et thym, par exemple.

- - -

Le jambon est un produit simple mais savoureux, fort apprécié en entrée durant les mois d'été, et auquel la découpe en salle peut apporter une forte plus-value ; le travail rapide et précis d'un trancheur qualifié peut donc rapporter beaucoup à un établissement, qu'il soit le vôtre, ou celui de votre patron.

Parmi les garnitures et débouchés les plus fréquents du jambon en entrée froide, on retrouve :

- **Le jambon melon**, accompagné de quartiers de melon frais, agrémentés ou non de porto rouge
- **Le jambon salade**, accompagné ici d'une salade mixte
- La **bruschetta**, hors-d'œuvre italien consistant en de petits toasts de pain frottés à l'ail, et garnis de pulpe de tomate fraîche, et herbes aromatiques. Dans leurs variantes, elles peuvent être garnies de jambon cuit ou cru.
- Le jambon est également au centre de **l'assiette anglaise**, assortiment de charcuteries, accompagnés de petits oignons et cornichons au vinaigre, et salade composée de saison.
- Il existe une multitude de débouchés pour les différents jambons, qu'ils soient crus ou cuits, fumés ou séchés, on en retrouve dans les **quiches**, les **chicons au gratin** ou autres roulades, les **feuilletés**, en dés dans les **salades**.

