

# L'art de produire le meilleur jambon au monde

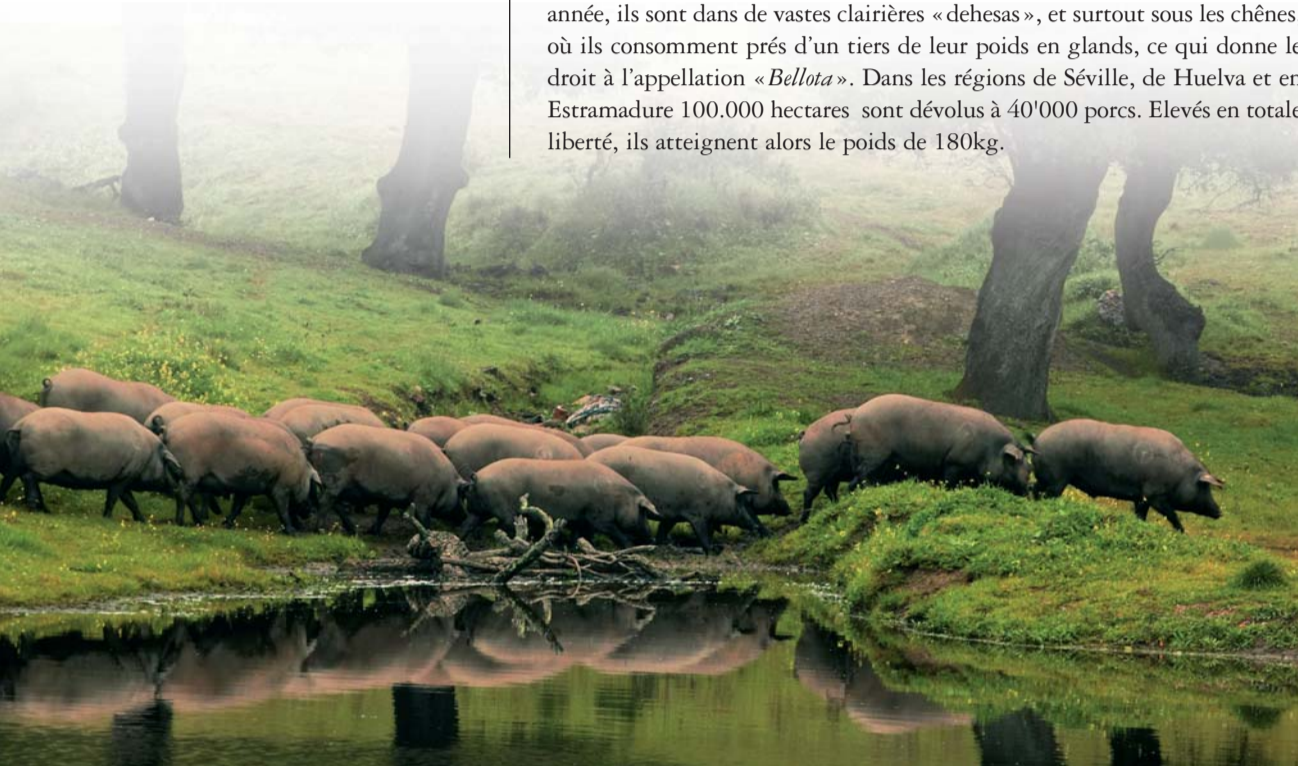
## GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD

www.bouchერიemolard.ch  
Rue du Marché 20, 1204 Genève

**Joselito sonne comme un nom de toréador. Nous sommes bien en Espagne, non pas dans l'arène de la tauromachie, mais dans celle de la grande gastronomie et de l'élaboration de l'un de ses produits les plus distingués, le Jamón Ibérico de Bellota Joselito Gran Reserva.**

Guijuelo, village emblématique de la production de ce type de «Jamón», dans la région de Salamanca. La Maison Joselito s'est imposée depuis cinq générations dans l'art de produire le meilleur du meilleur en termes de jambons issus de porcs noirs «Ibérico», nommés couramment «Pata Negra». Ils ne représentent que 3% des porcs espagnols. Cette race particulière, la longue expérience de son élevage et le savoir-faire dans la préparation de sa viande expliquent la qualité exceptionnelle des jambons Pata Negra qui portent le label «Joselito».

Ces porcs passent deux ans «en montagne» à se nourrir d'herbes aromatiques et se muscler comme des athlètes pour arriver à 90kg. La dernière année, ils sont dans de vastes clairières «dehesas», et surtout sous les chênes, où ils consomment près d'un tiers de leur poids en glands, ce qui donne le droit à l'appellation «Bellota». Dans les régions de Séville, de Huelva et en Estramadure 100.000 hectares sont dévolus à 40'000 porcs. Elevés en totale liberté, ils atteignent alors le poids de 180kg.



Dès la fin de l'automne commence «la campagne» de l'année. Tous les porcs sont abattus. Pour la Maison Joselito, cela représente vingt à trente mille bêtes. Elles proviennent toutes des sept fincas (fermes) de Joselito. Ce qui assure une maîtrise de la qualité et une traçabilité parfaite.

L'art de la découpe des porcs et de la préparation des jambons jouent également un rôle déterminant. Les pièces sont frottées avec du sel sec savamment mélangé à diverses épices dont le paprika, le «pimenta de la Vega» et l'ail. Aucun agent conservateur n'est utilisé. Une fois la période de salaison terminée, les jambons sont lavés et placés dans des séchoirs ventilés naturellement à 1'000 mètres d'altitude. Durant cette phase de séchage, ils sont régulièrement déplacés de manière à assurer une qualité égale.

La maturation finale est ensuite réalisée dans une grande cave, la «bodega» à l'abri de la lumière et du bruit. Les graisses vont alors diffuser lentement et subtilement leurs arômes dans les muscles pendant que la flore naturelle se développe.

Durant 24 mois, ces lots nommés «Gran Reserva» s'affinent. Ils sont destinés aux grands restaurants et aux meilleurs traiteurs et boucheries, telle la Grande Boucherie du Molard.

Présenté à une température minimale de 20 degrés, afin qu'il puisse exprimer tous ses arômes, le Pata Negra requiert le coup de main du professionnel pour être découpé en très fines tranches sous forme de copeaux que l'on laisse fondre entre la langue et le palais avant de les croquer doucement et de découvrir les saveurs légères de noisette, d'herbes sauvages, de sucres aromatiques et de glands, en finale.

Au rayon charcuterie, Vincent Hillaireaud, qui s'est rendu personnellement chez Joselito, se fait un plaisir de trancher, pour ses clients, ce chef-d'œuvre en termes de jambon, qui a obtenu en 2005 la note de 9,5 sur 10 dans la célèbre revue «Le meilleur de la gastronomie espagnole».

www.joselito.com



## Un soutien de qualité

**Commerce & Qualité soutient le Feu d'artifice des Fêtes de Genève**

Le 7 août 2010, comme chaque année, l'Association Commerce & Qualité a participé activement au traditionnel Feu d'artifice pyromélogique, l'un des plus grands et des plus réputés au monde. Plus de 500'000 personnes sont venues l'admirer.

Le soutien de Commerce & Qualité se concrétise en faisant un don significatif aux Fêtes de Genève et, d'autre part, en conviant les clients des commerces membres de l'association à assister à cette représentation exceptionnelle sur le bateau «Lausanne». Plus de 500 personnes nous ont rejoints et eu le plaisir de déguster du Champagne Louis Roederer toute la soirée.



## RAFFI CIGARES

### Quand on pense aux hommes

**Le cigare touche à l'intimité masculine. Le choix d'un puro, le moment où il est fumé, le rituel de son allumage et de sa dégustation sont autant de dimensions qui révèlent une personnalité. Des usages que l'homme se réserve ou qu'il partage avec quelques amis ou une compagne.**



Aux briquets, coupe-cigares, étuis et cabinets qui accompagnent la passion du cigare, Diana Abouljian, la propriétaire, a ajouté d'autres éléments précieux qui accompagnent l'homme et qui constituent son image.

Des boutons de manchettes originaux, argentés, composés de boussoles, de voiliers ou plus classiquement de pierres, de cylindres en bois retenus dans une double boucle. Des coffrets pour ces accessoires, de magnifiques cendriers qui peuvent aussi servir de vide-poches. Des pinces à billets également, pratiques et peu encombrantes.

La boutique de la Place Longemalle s'adresse plus que jamais aux hommes. «Même si ce sont souvent, précise Arek Abouljian, le fils de la Maison, les dames qui viennent acheter les cigares, recharger un briquet ou trouver un cadeau original.»

Sur une belle étagère, le must de la passion du cigare, les coffrets et cabinets créés par Elie Bleu, l'un des grands tabletiers qui travaille depuis 25 ans dans la tradition des tabletiers du 18<sup>ème</sup> siècle. Les bois utilisés sont le sycamore, le palissandre et l'acajou blond.

Côté cigares, Arek Abouljian recommande en cette fin d'année «un Upmann Magnum 48 série limitée 2009», d'une saveur légère à moyenne aux arômes délicats et complexes qui supportera un vieillissement en cave. Ou encore un Montecristo «Open» qui se décline en quatre modules. Une nouveauté de la marque Montecristo qui cherche à moderniser son image. Une réussite! Il s'agit de puros dont le mélange est composé exclusivement de feuilles provenant des meilleures «vegas» de la région de la Vuelta Abajo, un des meilleurs terroirs au monde.

www.rafficigares.ch - Place Longemalle 2 - 1204 Genève

