

# LE JAMBON DE BAYONNE

**BON, POUR LE GOÛT**  
LIVRET RECETTES

CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Route de Samadet - 64410 ARZACQ

Tél. 05 59 04 49 35

Email : jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Site : [www.jambon-de-bayonne.com](http://www.jambon-de-bayonne.com)



Consortium du Jambon de Bayonne SIRET 3893004300025 - crédits photos : Marion Goulier - Janvier 2025 - Suggestion de présentation - Ne pas jeter sur la voie publique



avec  
La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
cigissent ensemble pour votre territoire



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

# SOMMAIRE

En entrée, en salade, ou en plat, en ingrédient star ou en guise d'accompagnement, en chiffonnade ou bien légèrement poêlé, accompagné de légumes ou associé à une planche de fromages... Laissez-vous séduire par nos recettes avec du jambon de Bayonne teintées d'accent du Sud-Ouest et d'ailleurs !

## PRINTEMPS

- 3 Salade printanière aux asperges et au jambon de Bayonne
- 5 Linguines au pesto de petits pois et jambon de Bayonne
- 7 Croquetas au jambon de Bayonne



## ÉTÉ

- 9 Focaccia, poivrons rôtis, parmesan, roquette et jambon de Bayonne
- 11 Salade de boulgour, nectarine, burrata, jambon de Bayonne et basilic
- 13 Bruschetta, straciatella, tomates cerises, olives et jambon de Bayonne

## AUTOMNE

- 15 Burger au reblochon, confit d'oignons rouges et jambon de Bayonne
- 17 Risotto aux champignons et chips de jambon de Bayonne
- 19 Tartelettes feuilletées à la poire, au bleu et au jambon de Bayonne



## HIVER

- 21 Mont d'Or et brochettes de pommes de terre grenaille et jambon de Bayonne
- 23 Gaufres potiron, chantilly chèvre frais et piment d'Espelette, jambon de Bayonne
- 25 Sablés au parmesan, chantilly mascarpone à l'huile de truffe et chips de jambon de Bayonne

27 Les secrets de fabrication

29 Les salaisonniers de la filière IGP jambon de Bayonne

# SALADE PRINTANIÈRE AUX ASPERGES ET AU JAMBON DE BAYONNE



4 pers.



10min



5min

## INGRÉDIENTS

- 6 tranches de jambon de Bayonne
- 300g d'asperges vertes
- 250g de fraises
- 200g de jeunes pousses d'épinards
- 150g de feta
- 4-5 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin
- Fleur de sel

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Lavez puis séchez les asperges. Retirez la base de chaque asperge (environ 1cm) puis taillez-les en tronçons de 3cm.

### ÉTAPE 2

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle puis faites revenir les asperges pendant 4-5 minutes. Assaisonnez avec un peu de fleur de sel.

### ÉTAPE 3

Lavez les fraises, équeutez-les puis coupez-les en quartiers.

### ÉTAPE 4

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre balsamique. Assaisonnez avec sel et poivre.

### ÉTAPE 5

Versez les jeunes pousses d'épinards dans un grand saladier. Ajoutez les asperges et les fraises, arrosez de la sauce puis mélangez délicatement.

### ÉTAPE 6

Servez la salade dans des assiettes. Émiettez grossièrement la feta et ajoutez des morceaux de Jambon de Bayonne. Rectifiez l'assaisonnement si besoin et dégustez.



ACCORD VIN

Vin AOP  
Fronton Rosé

# LINGUINES AU PESTO DE PETITS POIS ET JAMBON DE BAYONNE



4 pers.



10min



10min

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Portez un grand volume d'eau salée à ébullition et faites cuire les linguines al dente. Égouttez-les en fin de cuisson.

### ÉTAPE 2

Faites cuire les petits pois dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les puis plongez-les dans l'eau froide (pour qu'ils conservent leur couleur verte).

### ÉTAPE 3

Préparez le pesto : dans le bol d'un mixer, versez les petits pois, la gousse d'ail épluchée, le parmesan, les pignons de pin, le basilic et l'huile d'olive. Assaisonnez avec sel et poivre puis mixez par à-coups jusqu'à obtenir la consistance d'un pesto. Rectifiez l'assaisonnement et allongez avec un peu d'huile d'olive si besoin.

### ÉTAPE 4

Servez les linguines dans des assiettes creuses, nappez de pesto et ajoutez le Jambon de Bayonne. Parsemez de parmesan râpé et dégustez sans attendre.

## INGRÉDIENTS

- 6 - 8 tranches de jambon de Bayonne
- 400g de linguines
- 150g de petits pois
- 1 belle poignée de basilic
- 1 gousse d'ail épluchée
- 40g de parmesan + 25g pour le service
- 30g de pignons de pin (ou d'amandes)
- 7-8cl d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



## ACCORD VIN

Vin AOP Tursan Blanc  
Vin IGP Côtes de Gascogne Blanc sec



# CROQUETAS AU JAMBON DE BAYONNE

15  
croquettes

2h20



20min

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- 30g de beurre
- 70g de farine
- 50cl de lait
- 100g de fromage râpé
- 50g de farine + 50g de maizena
- 2 œufs
- Environ 100g de chapelure
- Muscade
- Sel et poivre du moulin
- Huile de friture

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Taillez les tranches de Jambon de Bayonne en petits dés.

### ÉTAPE 2

Pour la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre. Versez la farine en pluie tout en mélangeant. Ajoutez le lait, salez, poivrez et assaisonnez de muscade. Remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe.

### ÉTAPE 3

Hors du feu, ajoutez le fromage râpé et les dés de Jambon de Bayonne. Laissez la béchamel refroidir puis placez-la au frais pendant environ 2h.

### ÉTAPE 4

Préparez trois assiettes creuses. Dans la première, mettez le mélange farine et maizena. Dans la deuxième, les œufs battus et dans la troisième, la chapelure.

### ÉTAPE 5

Sortez la base béchamel du réfrigérateur et formez des boules d'environ 3cm de diamètre jusqu'à épuisement de la préparation. Enrobez-les dans l'ordre : farine, œufs battus, puis chapelure.

### ÉTAPE 6

Faites chauffer l'huile de friture dans une casserole. Une fois l'huile chaude, déposez les croquetas 3 par 3 en les retournant à mi-cuisson. Elles doivent être bien dorées des deux côtés. Comptez environ 1 à 2 minutes de cuisson de chaque côté. Déposez ensuite les croquetas sur du papier absorbant afin d'éliminer l'excédent d'huile.



ACCORD VIN

Vin AOP  
Irouléguy Blanc

# FOCACCIA, POIVRONS RÔTIS, PARMESAN, ROQUETTE ET JAMBON DE BAYONNE



4/6 pers.



1h40



20min

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- 400g de farine
- 15g de levure fraîche de boulanger
- 240ml d'eau tiède
- 10g de sel
- 10g de sucre
- 2 c.à.s d'huile d'olive + 15ml d'huile d'olive
- Origan et fleur de sel
- 1 poivron rouge
- 1 belle poignée de roquette
- 80g de copeaux de parmesan
- Sel et poivre moulin



## ACCORD VIN

Vin AOP  
Marcillac Rouge  
Vin AOP Gaillac Rouge

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Dans un bol, délayez la levure fraîche avec l'eau tiède et le sucre. Laissez reposer quelques minutes jusqu'à ce que la levure soit activée et commence à mousser.

### ÉTAPE 2

Dans un grand bol, versez la farine et le sel. Creusez un puits et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le bol avec le mélange eau-levure-sucre.

### ÉTAPE 3

Pétrissez la pâte pendant environ 10 minutes. Elle doit être lisse et élastique. Recouvrez la pâte d'un linge propre et laissez lever pendant environ 1h. Préchauffez le four à 200°C.

### ÉTAPE 4

Taillez en fines lamelles le poivron. Répartissez les sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Arrosez d'un filet d'huile olive, assaisonnez de sel et poivre, enfournez pendant environ 15-20 minutes.

### ÉTAPE 5

Huilez légèrement un moule rectangulaire allant au four et transvasez la pâte à focaccia. Couvrez d'un linge et laissez à nouveau reposer 30 à 45 minutes.

### ÉTAPE 6

Avec vos doigts, faites des creux dans la pâte à intervalles réguliers. Arrosez la pâte du reste d'huile d'olive en veillant à ce qu'elle pénètre dans les creux. Saupoudrez la focaccia d'origan séché et assaisonnez avec un peu de fleur de sel.

### ÉTAPE 7

Enfournez pendant environ 15-20 minutes. La focaccia doit être dorée et croustillante. Laissez-la refroidir légèrement avant de la démouler.

### ÉTAPE 8

Garnissez la focaccia de roquette, de lamelles de poivron, de Jambon de Bayonne et terminez avec des copeaux de parmesan.



# SALADE DE BOULGOUR, NECTARINE, BURRATA, JAMBON DE BAYONNE ET BASILIC



4



10min



15min

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- 250g de boulgour
- 2 nectarines Jaunes
- 1 burrata
- 1 petit bouquet de basilic
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Dans une casserole, versez le boulgour dans 2 fois son volume d'eau salée. Portez à ébullition puis faites cuire à feu doux à couvert pendant 12 minutes, sans retirer le couvercle. En fin de cuisson, versez un filet d'huile d'olive.

### ÉTAPE 2

Lavez et séchez les nectarines puis coupez-les en fins quartiers.

### ÉTAPE 3

Répartissez le boulgour dans un grand plat. Ajoutez les quartiers de nectarine et le Jambon de Bayonne.

### ÉTAPE 4

Arrosez d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez avec sel et poivre. Émiettez grossièrement la burrata puis parsemez de basilic ciselé.



ACCORD VIN

Vin AOP  
Saint Mont Rosé

# BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, TOMATES CERISES, OLIVES ET JAMBON DE BAYONNE



4



10min

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- 4 tranches de pain de campagne
- 200g de straciatella (cœur de burrata)
- 150g de tomates cerises
- Une poignée d'olives noires
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Faites toaster les tranches de pain de campagne.

### ÉTAPE 2

Lavez et séchez les tomates cerises puis coupez-les en quartiers.

### ÉTAPE 3

Étalez généreusement la straciatella sur chaque tartine.

### ÉTAPE 4

Répartissez les tomates cerises, ajoutez le Jambon de Bayonne et quelques olives noires. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.



## ACCORD VIN

Vin AOP Pacherenc  
du Vic-Bilh Blanc sec

# BURGER AU REBLOCHON, CONFIT D'OIGNONS ROUGES ET JAMBON DE BAYONNE



4



10min



25min

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- 4 pains burger
- 4 steaks hachés
- 100g de reblochon fermier
- 2 oignons rouges
- Quelques feuilles de salade
- 4 c.à.s de crème fraîche
- 4 c.à.c de moutarde
- 1 c.à.s de vinaigre balsamique
- 1 c.à.c de cassonade
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Épluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant environ 10 minutes. Déglacez au vinaigre balsamique et ajoutez la cassonade. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes à feu doux.

### ÉTAPE 2

Dans une poêle bien chaude, faites cuire les steaks hachés selon la cuisson souhaitée. Salez et poivrez selon votre goût.

### ÉTAPE 3

Profitez de la poêle pour faire chauffer chaque pain avec un filet d'huile d'olive.

### ÉTAPE 4

Mélangez la crème fraîche et la moutarde et assaisonnez avec sel et poivre.

### ÉTAPE 5

Dressez le burger : étalez une généreuse couche de sauce à la moutarde. Déposez ensuite les steaks hachés, le reblochon, la salade puis le confit d'oignons. Terminez en déposant une tranche de Jambon de Bayonne.

### ÉTAPE 6

Refermez le burger et dégustez sans attendre.



## ACCORD VIN

AOP Coteaux du  
Quercy rouge  
AOP Cahors rouge

# RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CHIPS DE JAMBON DE BAYONNE



4 - 6



20min



25min

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- 300g de riz arborio
- 200g de champignons
- 2 échalotes
- 1 litre de bouillon de volaille
- 25g de beurre
- 15cl de vin blanc
- 80g de parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Épluchez et émincez finement les échalotes. Lavez les champignons et taillez-les en lamelles.

### ÉTAPE 2

Réalisez les chips de Jambon de Bayonne. Préchauffez le four à 180°C. Déposez les tranches de Jambon de Bayonne sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pendant 7-8 minutes.

### ÉTAPE 3

Versez le bouillon dans une casserole et maintenez-le au chaud à feu moyen.

### ÉTAPE 4

Dans une autre casserole, faites fondre le beurre puis faites colorer les échalotes pendant 5 minutes.

### ÉTAPE 5

Versez le riz arborio et mélangez jusqu'à ce que les grains de riz soient nacrés. Déglacez avec le vin blanc. Une fois le vin absorbé, versez une louche de bouillon et mélangez jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement du bouillon.

### ÉTAPE 6

Pendant ce temps, dans une poêle, faites revenir les champignons avec un filet d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

### ÉTAPE 7

Lorsque le riz est tendre, ajoutez les champignons et le parmesan et mélangez pour avoir une texture crémeuse. Assaisonnez avec du poivre et servez avec les chips de Jambon de Bayonne.



## ACCORD VIN

AOP Saint Mont blanc sec  
IGP Côtes de Gascogne  
blanc sec

# TARTELETTES FEUILLETÉES À LA POIRE, AU BLEU ET AU JAMBON DE BAYONNE



6



10min



20min

## INGRÉDIENTS

- 6 tranches de Jambon de Bayonne
- 2 pâtes feuilletées
- 3 poires non traitées
- 120g de fromage bleu (*Fourme d'Ambert*)
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 jaune d'oeuf
- Sel et poivre du moulin
- Bales roses

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Étalez les deux pâtes feuilletées sur un plan de travail. Découpez 3 cercles d'environ 15cm de diamètre dans chaque pâte feuilletée. (Gardez les chutes pour faire des petits feuilletés salés). Déposez les 6 cercles sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Rabattez les bords sur 5mm et badigeonnez les bords de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.

### ÉTAPE 2

Garnissez chaque tartelette d'une cuillère à soupe de crème fraîche et poivrez.

### ÉTAPE 3

Préchauffez le four à 180°C.

### ÉTAPE 4

Lavez les poires, coupez-les en 2 et épépinez-les. Taillez chaque moitié en fines lamelles. Déposez une moitié de poire par tartelette. Assaisonnez avec sel et poivre.

### ÉTAPE 5

Découpez le fromage bleu en tranches. Déposez 2-3 tranches sur chaque poire. Enfournes les tartelettes pendant environ 20 minutes.

### ÉTAPE 6

Au moment de servir, ajoutez une tranche de Jambon de Bayonne sur chaque tartelette et parsemez de bales roses.



ACCORD VIN

AOP Pacherenc du Vic-Bilh blanc sec

# MONT D'OR ET BROCHETTES DE POMMES DE TERRE GRENAILLE ET JAMBON DE BAYONNE



4



10min



25min

## INGRÉDIENTS

- 4 à 6 tranches de Jambon de Bayonne
- 1 fromage Mont d'Or
- 5cl de vin blanc
- 1 échalote
- 20 pommes de terre grenaille
- 4-5 branches de thym frais
- Sel et poivre du moulin
- Piques en bois pour les brochettes
- Cornichons en accompagnement

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Épluchez l'échalote et émincez-la finement.

### ÉTAPE 2

Préchauffez le four à 200°C. Creusez le centre du Mont d'Or sur 3-4cm de profondeur, versez le vin et ajoutez l'échalote. Salez légèrement et poivrez selon votre goût. Enfourez pendant environ 20-25 minutes.

### ÉTAPE 3

Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre grenaille à la vapeur. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

### ÉTAPE 4

Réalisez les brochettes : alternez entre pommes de terre grenaille et Jambon de Bayonne.

### ÉTAPE 5

Sortez le Mont d'Or du four, parsemez de thym frais et dégustez aussitôt avec les brochettes de pommes de terre et Jambon de Bayonne. Vous pouvez accompagner de quelques cornichons.



ACCORD VIN

AOP Tursan blanc  
sec

# GAUFRES POTIRON, CHANTILLY CHÈVRE FRAIS ET PIMENT D'ESPELETTE, JAMBON DE BAYONNE



4



20min



40min

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- 300g de potiron
- 250g de farine
- 2 œufs
- 15cl de lait
- 1 c.à.c de levure chimique
- 10cl de crème liquide entière
- 75g de chèvre frais
- Brins de ciboulette
- Piment d'Espelette
- Muscade
- Sel et poivre du moulin
- Huile de cuisson

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Épluchez le potiron et coupez-le en cubes. Faites-le cuire à la vapeur jusqu'à ce que la chair soit fondante. Écrasez ensuite les morceaux pour les réduire en purée.

### ÉTAPE 2

Séparez les blancs des jaunes. Dans un bol, montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Réservez.

### ÉTAPE 3

Dans un second bol, fouettez les jaunes d'œufs avec la purée de potiron et le lait. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique. Assaisonnez selon votre goût avec sel, poivre et muscade. Ajoutez ensuite les blancs en neige et mélangez délicatement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

### ÉTAPE 4

Faites chauffer votre gaufrier. Huilez les plaques puis faites cuire les gaufres. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

### ÉTAPE 5

Réalisez le chantilly : Versez la crème liquide bien froide dans un grand saladier. À l'aide d'un batteur électrique, fouettez à vitesse lente puis augmentez l'intensité. Quand la crème commence à prendre, ajoutez le chèvre frais, la ciboulette ciselée, le piment d'Espelette, le sel et le poivre selon votre goût.

### ÉTAPE 6

Servez les gaufres chaudes accompagnées de chantilly au chèvre frais et d'une tranche de Jambon de Bayonne.



ACCORD VIN

AOP Gaillac méthode  
ancestrale brut

# SABLÉS AU PARMESAN, CHANTILLY MASCARPONE À L'HUILE DE TRUFFE ET CHIPS DE JAMBON DE BAYONNE



6-8



20min



25min

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- 180g de farine
- 100g de beurre
- 30g de parmesan râpé
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 10cl de crème liquide entière
- 100g de mascarpone
- 1 à 2 c.à.c d'huile de truffe
- Sel et poivre du moulin
- Brins d'aneth pour décorer


**RECETTE EN VIDÉO**

**ACCORD VIN**

AOP Fronton rosé

## RECETTE

### ÉTAPE 1

Préparez la pâte : dans un grand bol, versez le parmesan, le beurre froid coupé en morceaux et l'œuf. Mélangez jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. Ajoutez la farine puis mélangez jusqu'à incorporation complète de la farine. Formez une boule et faites reposer la pâte 30 minutes.

### ÉTAPE 2

Préchauffez le four à 180°C. Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné. Formez des sablés avec un emporte-pièce en forme d'étoile. Déposez les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonnez chaque sablé de jaune d'œuf puis enfournez pendant environ 20 minutes.

### ÉTAPE 3

Préparez la chantilly au mascarpone. Versez la crème liquide bien froide dans un grand saladier. À l'aide d'un batteur électrique, fouettez à vitesse lente puis augmentez l'intensité. Quand la crème commence à prendre, ajoutez le mascarpone et l'huile de truffe. Assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre. Mélangez à nouveau.

### ÉTAPE 4

Réalisez les chips de Jambon de Bayonne. Déposez les tranches de Jambon de Bayonne sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez à 180°C pendant 7-8 minutes. Laissez refroidir puis cassez chaque tranche en petites chips.

### ÉTAPE 5

Dressez les sablés : à l'aide d'une poche à douille, garnissez chaque sablé de chantilly au mascarpone. Ajoutez une petite chips de Jambon de Bayonne et décorez avec de l'aneth ciselé (ou des baies roses).



# LES SECRETS DE FABRICATION

Les jambons de Bayonne sont issus du Bassin de l'Adour, là où le climat est favorable à un lent et savant séchage. Cette zone jouit d'un climat particulièrement doux, sous l'effet de foehn, l'alternance d'un climat doux et humide et de jours plus secs.

## LE SALAGE : À LA FROIDEUR HIVERNALE

Les **jambons frais** entiers sont **frottés**, un par un, avec le **sel de Salies-de-Béarn IGP**. Ils sont ensuite **recouverts** d'une **épaisse couche de sel** et placés au **froid** dans le saloir.

1



2

## LE REPOS : AU FRAIS, À LA CAVE

À l'issue du salage, les jambons sont **suspendus** en **salle de repos**. Ce repos permet de **recréer** les **conditions hivernales** puis un **séchage** avec des **températures douces, printanières**.

## LE SÉCHAGE : PENDU À LA POUTRE

Le séchage du jambon est une étape-clé. Les jambons sont placés dans les **séchoirs** où va débiter une **longue maturation** afin d'optimiser leur **savoir**, leur **arôme** et leur **moelleux**. Les premiers parfums du jambon commencent à s'exhaler.

3



## LE PANNAGE : EN ATTENDANT D'ÊTRE CONSOMMÉ

Le **pannage** est l'application sur les **parties musculaires** du jambon d'un mélange de **graisse de porc** et de **farine de riz** qui permet un **séchage plus doux** pendant la longue période d'affinage.

4



5

## L'AFFINAGE : LE TEMPS DE LA MATURITÉ

C'est l'**ultime étape**, celle où le jambon va acquérir toutes ses « qualités intérieures » et révéler sa personnalité : **savoir doux**, **salage équilibré**, **arôme délicat**.

## LE SONDAGE : L'ÉTAPE ULTIME AVANT DE DÉGUSTER

Les jambons sont soumis au jugement des « nez » qui définiront la **qualité des jambons**, en fonction de la **délicatesse de leur parfum**. Pour cela, les salaisonniers utilisent des **sondes** qui ont pour caractéristique de **capter l'odeur du jambon**. La **durée** moyenne de **fabrication** d'un jambon de Bayonne se situe entre **9 et 12 mois**, avec un **minimum de 7 mois**.

6



7

## LE MARQUAGE DE LA LAUBURU, LE SCEAU « BAYONNE »

Le **sceau « Bayonne »**, la **Lauburu** (**croix basque**), est apposé au **fer rouge** sur les jambons qui ont franchi de manière positive les différentes étapes de sélection. On retrouve la Lauburu imprimée en rouge et noir sur l'**étiquetage** de tous les jambons de Bayonne.

# LES SALAISONNIERS DE LA FILIÈRE IGP JAMBON DE BAYONNE

## 28 SALAISONNIERS

### PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

01. Maison Aubard - Bayonne
02. Maison Gastellou - Saint Jean le Vieux
03. Boucherie Charcuterie Codega - Bayonne
04. Ferme Elizaldia - Gamarthe
05. Ferme les Acacias - Urt
06. Maison Ihidoï - Sauveterre-de-Béarn
07. Salaison Loge - Bidos
08. Maison Montauzer - Bardos
09. Maison Mayté - Saint Jean le Vieux
10. Maison Ospital - Hasparren
11. La Maison du Jambon de Bayonne - Arzacq
12. Salaisons Pardon - Coarraze
13. Séchoir des Aldudes - Les Aldudes
14. Terroir de Cabana - Came
15. Compagnie Isturai - Monein
16. Coopérative artisanale basque - Anglet
17. Grand Adour - Orthez
18. Grand Adour - Sauveterre-de-Béarn
19. Haraguy - Aicirits
20. Lahouratate - Louvie-Soubiron
21. Lanore Errecart - Alhastia
22. Salaisons Michel Dupuy - Sault de Navailles

### LANDES

23. Maison Bignalet - Habas
24. Maison Lavigne - Dax
25. Boucherie Moulian - Saint Martin de Seignanx
26. Maison Baillet - Hagetmau

### HAUTES-PYRÉNÉES

27. Salaisons de l'Adour - Louey
28. Salaisons Pyrénéennes - Ibos



\* Mise à jour de la liste des salaisonners au 01/01/2025