

SUR LA ROUTE DU JAMBON DE BAYONNE

LES SALAISONNIERS VOUS ACCUEILLET TOUTE L'ANNÉE !

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



Cofinancé par l'Union européenne



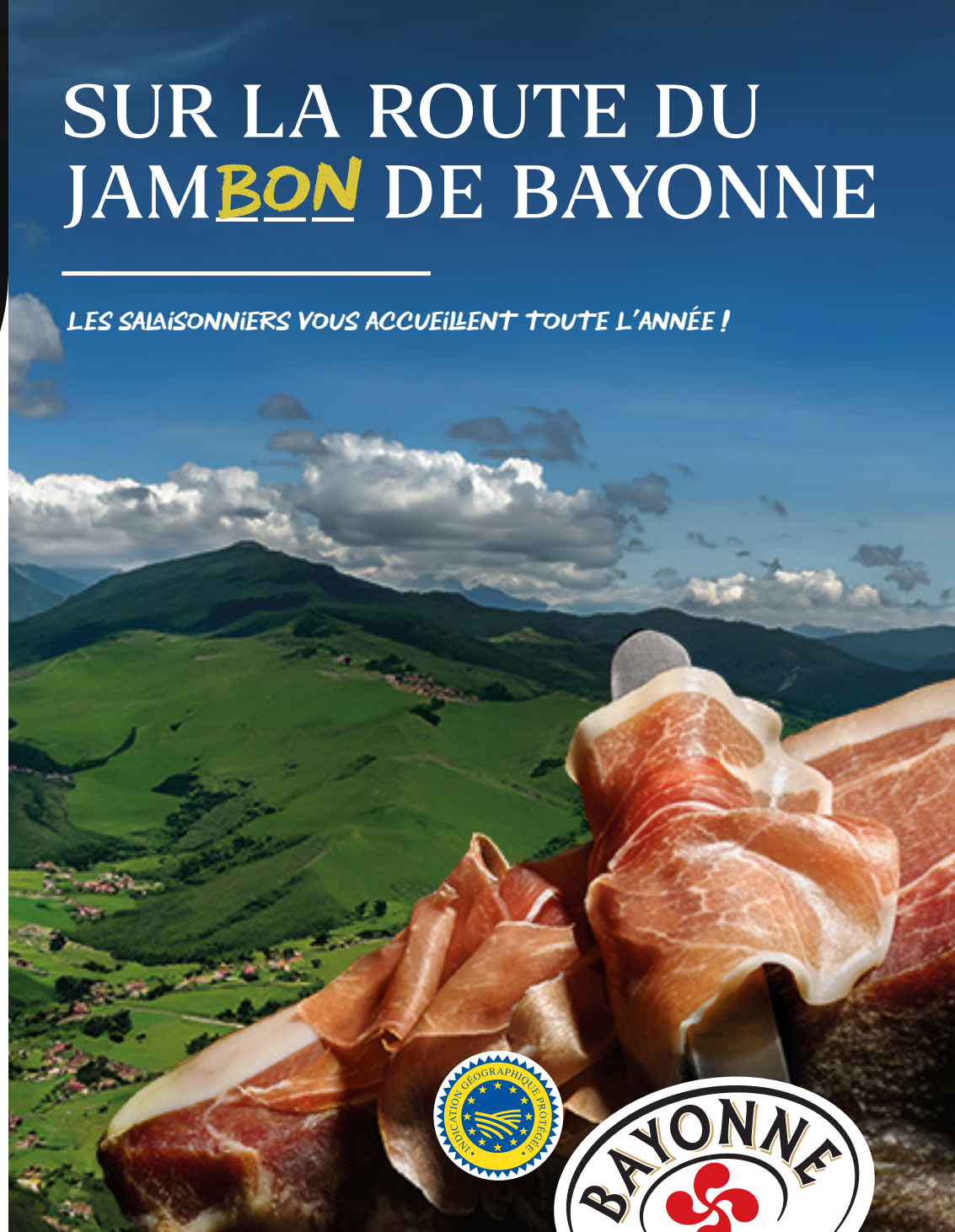
RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE





SOMMAIRE

SUIVEZ LES TRACES	3-4
TOUT SAVOIR SUR L'IGP JAMBON DE BAYONNE	5-7
LES SECRETS DE FABRICATION	8-9
LES SALAISONNIERS VOUS ACCUEILLENT	11-21
Pyrénées-Atlantiques	11-18
Landes	19-20
Hautes-Pyrénées	21
LE SEL DE SALIES-DE-BÉARN	23
LA FOIRE AU JAMBON, UN RENDEZ-VOUS ANNUEL INCONTOURNABLE	24
RECETTES	25-28
LES SALAISONNIERS DE LA FILIÈRE	29-30

Crédit photos : Sébastien Chebassier ; Sophie Cuisine ; Maison Aubard ; Maison Gastellou ; Boucherie Codega ; Ferme les Acacias ; Maison Ihidoï ; Maison Mayté ; Maison Ospital ; Salaisons Pardon ; Terroir de Cabana ; Maison Bignalet ; Salaisons de l'Adour



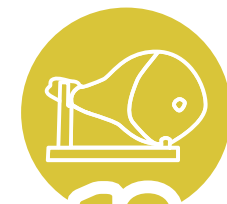
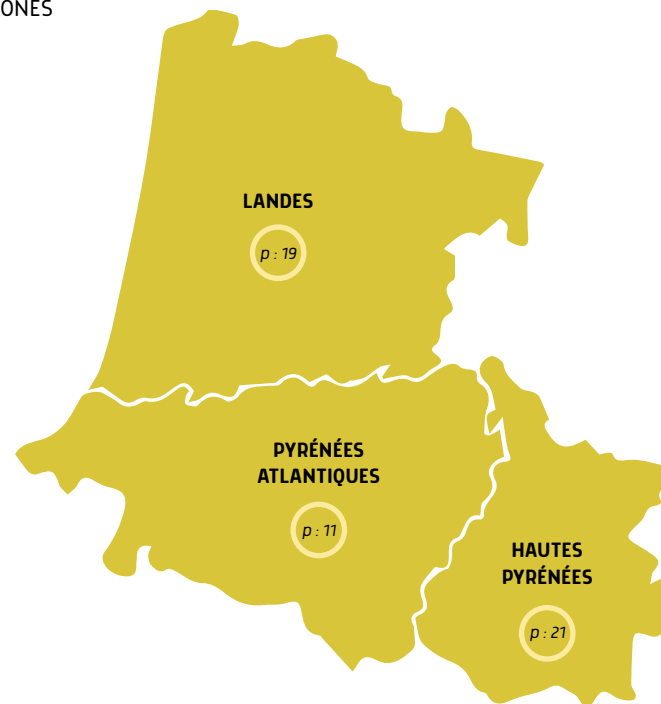
SUIVEZ LES TRACES

Ce livret a été conçu comme un **guide incontournable** pour découvrir l'**univers authentique** et **savoureux** du **jambon de Bayonne**, emblème du terroir du **Sud-Ouest**. À travers trois **territoires** riches en **traditions**, partez à la rencontre des **artisans salaisonniers** qui perpétuent ce **savoir-faire unique**.

Vous y trouverez une **sélection d'adresses** où vous pourrez **visiter** des ateliers, profiter de **dégustations** et découvrir les secrets du goût incomparable du jambon de Bayonne, explorer des **magasins** ou **marchés locaux** pour repartir avec un véritable **produit d'exception**.

OÙ LES RETROUVER ?

3 ZONES



18

SALAISSONNIERS

VOUS ACCUEILLENT

FOIRE AU JAMBON



Ils sont présents à la **Foire au Jambon à Bayonne**





TOUT SAVOIR SUR L'IGP JAMBON DE BAYONNE

UNE LÉGENDE

Selon la légende, un extraordinaire enchaînement de circonstances serait à l'**origine** du **jambon de Bayonne**.

Un jour au cours d'une **battue**, **Gaston Fébus**, Comte de Foix, blessa un **sanglier** qui s'enfuit et fut découvert par des chasseurs, quelques mois plus tard, **tombré** 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** dans le **Bassin de l'Adour**...



UN PATRIMOINE CULINAIRE

C'est au cœur du **Bassin de l'Adour**, dans le **Sud-Ouest** de la **France**, qu'est élaboré le **jambon de Bayonne**.

Cet ancrage territorial, qui donne au jambon de Bayonne son goût et son caractère, est garanti depuis **1998** par l'**Indication Géographique Protégée (IGP)**.

- Zone de naissance et d'élevage des porcs
- Zone de salaison et d'affinage des jambons

UNE HISTOIRE

Comme il y a mille ans, le jambon de Bayonne est élaboré au cœur d'une **aire géographique** strictement délimitée : le **Bassin de l'Adour**. C'est là qu'entre **océan Atlantique** et **montagnes Pyrénéennes** sont réunies des conditions uniques pour produire le jambon de Bayonne.

Produit dès le Moyen-Âge, cité dans Gargantua, apprécié sur les tables royales, le jambon de Bayonne vous invite à découvrir son histoire légendaire !

UNE ORIGINE GARANTIE



Le **jambon de Bayonne** est **exclusivement issu** de porcs nés et élevés dans le **grand Sud-Ouest** de la France.



Toutes les **étapes de production** du **jambon de Bayonne** sont réalisées dans le **Bassin de l'Adour**. Cette zone bénéficie d'un **climat idéal** pour l'**affinage** des jambons sous « l'**effet de foehn** ». Il s'agit de l'**alternance** d'un **climat doux et humide** et de jours **plus secs**.

LA ZONE DE SALAISON ET D'AFFINAGE

- Pyrénées-Atlantiques
- cantons limitrophes :
 - Gers
 - Hautes-Pyrénées
 - Landes



Elle est délimitée à l'ouest par l'**océan Atlantique**, au sud par la **chaîne montagneuse des Pyrénées**, au nord et à l'est par le **fleuve Adour**.

UNE IGP

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



L'IGP garantit l'**authenticité** et la **qualité** du jambon de Bayonne. Elle permet de préserver la tradition pour vous offrir une expérience gustative incomparable.

La certification IGP met en avant l'engagement de toute la filière Jambon de Bayonne. Le respect des normes, de la tradition et du terroir, permet d'offrir un produit unique à la qualité constante.





UNE FILIÈRE DYNAMIQUE, ANCRÉE DANS SON TERROIR

Du champ à l'assiette, tous les acteurs de la filière respectent le **cahier des charges** de l'IGP **Jambon de Bayonne**.

Aujourd'hui **28 salaisonniers** sont **engagés** dans la filière. Ils **affinent** les jambons de Bayonne dans le **respect des traditions**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **jambon de Bayonne** n'est **pas né à Bayonne** mais dans les campagnes environnantes du **bassin de l'Adour**.

Les premiers jambons portaient le nom de dénominations locales : jambon d'Orthez, de Lahontan, de Garris...

Mais la célèbre cité basque, forte de son intense **activité portuaire**, permit d'assurer dès le **XVe siècle** l'**exportation** et la **promotion** du jambon, d'où l'appellation « Jambon de Bayonne ».



LES SECRETS DE FABRICATION

Le **Jambon de Bayonne** est le fruit d'un **savoir-faire ancestral** et d'un **terroir unique**. Sélection rigoureuse des porcs, salage au **sel de source** de **Salies-de-Béarn** et **affinage** au **rythme des saisons** lui confèrent son **goût inimitable**. Découvrez les **étapes de fabrication** et laissez-vous séduire par cette spécialité d'exception !

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

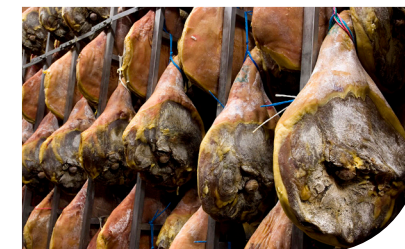
LE REPOS : AU FRAIS, À LA CAVE

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 débuter une **longue maturation** afin d'optimiser la **saveur**, l'**arôme** et le **moelleux** du jambon. 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 : **saveur douce, 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 marqué 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 VOUS ACCUEILLENT

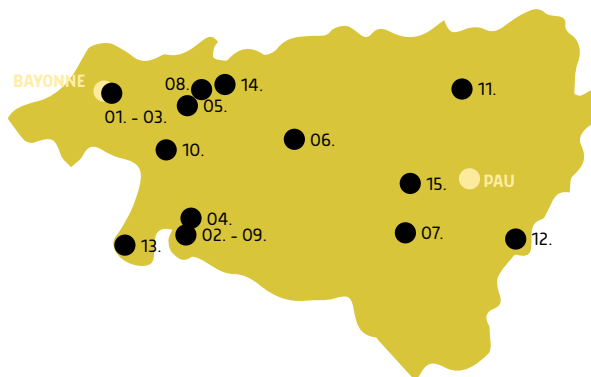
18 salaisonniers vous accueillent une bonne partie de l'année avec des **dégustations** et vous permettent de profiter des avantages de la **vente directe**. Le symbole  indique que le salaisonnier est **présent** lors de la **foire au Jambon**.

L'inscription est parfois nécessaire et certaines animations sont payantes. Contactez les salaisonniers pour confirmer les conditions des visites.

PYRÉNÉES ATLANTIQUES

14 SALAISONNIERS

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 Ihidoy - 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






01.

  www.charcuterie-aubard.fr

MAISON AUBARD



Depuis 1946, la charcuterie Aubard **fabrique artisanalement** son **jambon de Bayonne**, ses **spécialités basques** et **plats cuisinés**.

BOUTIQUE À BAYONNE

-  80 avenue du capitaine resplandy - 64100 Bayonne
-  05 59 29 84 87
-  Lundi au samedi : 7h30 à 20h00

Autres boutiques : 4 boutiques à Bayonne et Biarritz

MUSÉE DU JAMBON

-  18 rue Poissonnerie - 64100 Bayonne
-  Juillet - août : 9h30 à 18h30
Septembre - Juin : 9h30 à 13h - 14h30 à 18h30

Visite gratuite : Pour une visite de groupe, visite guidée ou une dégustation, réservez au 05 59 55 02 27 ou par email museedujambon@gmail.com






02.

  www.maison-gastellou.com

MAISON GASTELLOU

De l'**élevage** des porcs au **séchage** des jambons, la Maison Gastellou perpétue depuis plusieurs générations le **savoir-faire traditionnel** et **artisanal**, dans le **respect du cahier des charges**, afin de vous offrir un **jambon sec de qualité supérieure**. Avec le jambon de Bayonne IGP, le Pays Basque est à portée de papilles !

BOUTIQUE À SAINT JEAN LE VIEUX

-  RD 933, La Magdeleine - 64220 Saint Jean le Vieux
-  05 59 37 27 00
-  Lundi au samedi : 08h00 à 12h30 - 15h00 à 19h00
Dimanche : 08h00 à 13h00

Autres boutiques : Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Jean-de-Luz, Espelette

Visite : Visites de la ferme sur rendez-vous téléphonique.



03.

www.boucherie-charcuterie-codega.fr

BOUCHERIE CHARCUTERIE CODEGA

En 1973, Jean Codega ouvre sa première boutique et commence à vendre des **produits locaux**, comme des jambons issus d'un **élevage landais**. Son fils Jean-Pierre le rejoint en 1984 et perpétue **la tradition de la salaison du jambon de Bayonne**. Depuis plus de 20 ans, dans le cadre de la Foire au jambon, Jean Codega fait partie du **jury du concours** pour élire le **meilleur jambon de Bayonne**.

BOUTIQUE À BAYONNE

- 📍 12 Chemin d'Arans - 64100 Bayonne
- ☎ 05 59 63 36 13
- 🕒 Lundi au samedi : 6h30 à 13h00 - 15h00 à 19h30



04.

www.ferme-elizaldia.com

FERME ELIZALDIA 🐷

La Ferme Elizaldia, fondée par Jean Baptiste Loyatho et Maite Charritton, est une **entreprise familiale** enracinée au cœur du **Pays Basque**. Reprise en 2022 par leurs enfants Elena, Leire, et Jon Loyatho, la ferme perpétue avec passion **l'art de l'élevage** et le **savoir-faire en découpe** et en **salaisons**. Les porcs, élevés avec soin, sont à l'origine de **produits de qualité** façonnés dans le respect des **traditions locales**.

BOUTIQUE À GAMARTHE

- 📍 10 galtzetaburuko bidea - 64220 Gamarthe
- ☎ 05 59 37 23 50
- 🕒 Lundi au vendredi: 8h00 à 12h30 - 14h00 à 18h00
Mêmes horaires pour la boutique de la ferme

Autres boutiques : Bidart, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Saint-Pierre d'Irube, Ustaritz

LES MARCHÉS

- 📍 **Lundi** : Saint-Jean-Pied-de-Port (été uniquement)
- Mardi** : Halles de Saint-Jean de Luz, Orthez
- Mercredi** : Espelette, Hendaye ville, Peyrehorade
- Jeudi** : Anglet, Bidart (été uniquement)
- Vendredi** : Cambo les Bains, Halles de Saint-Jean de Luz
- Samedi** : Bayonne, Bidart, Boucau, Hendaye plage

VISITE

Salle d'exposition pour présenter la maison



05.

www.fermelesacacias.fr

FERME LES ACACIAS

Éleveurs de porcs de père en fils depuis 30 ans à Urt, à 15 km de Bayonne. Les produits sont élaborés à partir d'**animaux élevés à la ferme** et nourris à base de **céréales cultivées** sur l'**exploitation**. Les porcs sont **engraissés** jusqu'à maturité puis sont **découpés** et **transformés** à la ferme selon des **méthodes artisanales**.

BOUTIQUE À URT

- 📍 210 route de la Bastide - 64240 Urt
- ☎ 05 59 56 25 44
- 🕒 Mercredi : 14h00 à 17h00
Vendredi : 17h00 à 19h00
Samedi : 9h00 à 12h00

Autres boutiques : Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Jean-de-Luz, Espelette



06.

MAISON IHIDOY 🐷

Au cœur de Sauveterre-de-Béarn, la Maison Ihidoy, est une affaire tenue par Jean-Michel Ihidoy, son fondateur, et sa fille Maïtena. Tous deux œuvrent pour proposer les **meilleurs produits** que ce soit en **boucherie**, en **charcuterie** ou en **service traiteur**. La Maison sélectionne dans le département des agneaux de lait, des bovins Blonde d'Aquitaine, des porcs et canards fermiers labellisés et produit le fameux **jambon de Bayonne**.

BOUTIQUE À SAUVETERRE-DE-BÉARN

- 📍 Rue du Temple - 64390 Sauveterre-de-Béarn
- ☎ 05 59 38 55 35
- 🕒 Mardi au samedi : 6h00 à 12h30 - 15h00 à 19h00

Autres boutiques : Salles-de-Béarn



07.

www.chezlogeonfaitlandouille.com

SALAISONS LOGE

Michel Loge crée les salaisons Loge en **1976**, suite à l'arrêt d'activité de ses parents, bouchers à Oloron-Sainte-Marie. Pendant une dizaine d'années, il travaille seul dans son **atelier spécialisé** dans le **salage** et le **séchage** du **jambon de Bayonne**. Aujourd'hui, les Salaisons Loge continuent de fabriquer des produits issus de **recettes traditionnelles** (*saucissons, andouilles, poitrines et jambons de Bayonne*).

BOUTIQUE À BIDOS

- 📍 4 rue J.B. Lasserre - 64400 Bidos
- ☎ 05 59 39 16 47
- 🕒 **Mardi au vendredi** : 8h à 12h15 - 14h30 à 18h30
Samedi : 8h00 à 13h00



08.

www.montauzer.fr

MAISON MONTAUZER

La Maison MONTAUZER est reconnue pour son **savoir faire artisanal charcutier** depuis **1946**. Le cochon « dans tous ses états » reste le cœur de métier des artisans de la Maison Montauzer qui se revendiquent, aujourd'hui encore, de « **purs charcutiers** ».

BOUTIQUE À BARDOS

- 📍 Zone Artisanale Etxecolu - 64520 Bardos
- ☎ 05 59 56 84 04
- 🕒 **Lundi au vendredi** : 8h à 12h00 - 14h00 à 17h00

Autres boutiques : Anglet, Bayonne, Biarritz et Peyrehorade

VISITE

Visite du séchoir à l'air libre dans l'atelier de Bardos où s'affinent les jambons [sur rendez vous téléphonique]



www.charcuterie-mayte.com

MAISON MAYTÉ

La Maison Mayté a été créée en **1877**. La **5ème génération** Eric et Sylvie Mayté reprennent le flambeau en 1998. Ils ouvrent le **marché** sur la **France**, l'**Europe** et quelques **destinations exotiques** plus lointaines.

BOUTIQUE À SAINT JEAN LE VIEUX

- 📍 Le Bourg - 64220 Saint Jean le Vieux
- ☎ 05 59 37 10 02
- 🕒 **Lundi au vendredi** : 08h00 à 12h30 - 14h00 à 19h00
Samedi : 08h00 à 12h30 - 15h00 à 19h00

VISITE

La famille Mayté vous invite à partager les secrets de fabrication de leurs fameux jambons de Bayonne sur réservation au 05 59 37 76 21

- 🕒 **Juillet** : lundi au vendredi à 16h00 sur rendez-vous
- Août** : lundi au vendredi à 11h00, 15h00 et 16h30 (réservation conseillée)
- Avril à octobre** pour les groupes : mardis et jeudis à 16h00 sur rendez-vous



10.

www.louis-ospital.com

MAISON OSPITAL

En **1971**, Louis Ospital ouvre sa propre boucherie-charcuterie à Hasparren. Il élabore des **jambons** qu'il **affine naturellement** à l'**air libre** et de la bonne charcuterie. Aujourd'hui, Eric Ospital perpétue le **savoir-faire artisanal** de ses parents et s'attache à préserver dans chacune de ses recettes les **traditions** et les **astuces des artisans charcutiers d'antan** pour donner à ses **charcuteries** et au **jambon de Bayonne** ce **goût inimitable**.

BOUTIQUE À HASPARREN

- 📍 47 rue Jean Lissar - 64240 Hasparren
- ☎ 05 59 29 63 06
- 🕒 **Mardi au vendredi** : 7h30 à 12h30 - 15h00 à 19h00
Samedi : 7h30 à 13h00



11.

www.maison-du-jambon-de-bayonne.com

LA MAISON DU JAMBON DE BAYONNE

Située au cœur du Béarn, elle met à l'honneur le célèbre **jambon de Bayonne**, symbole du **savoir-faire local** et de la **tradition gastronomique** du **Sud-Ouest**. Vous y découvrirez une sélection raffinée de **produits du terroir**, des **spécialités artisanales**, et des **conseils passionnés** pour sublimer vos dégustations.

BOUTIQUE À ARZACQ-ARRAZIGUET

- 📍 Route de Samadet - 64410 Arzacq-Arraziguet
- ☎ 05 59 04 49 93
- 🕒 Lundi au samedi : 9h00 à 12h30 - 14h00 à 18h00
Fermée les samedis après-midi du 15 septembre au 15 juin (hors décembre).

ESPACE MUSÉOGRAPHIQUE

Sur le site d'Arzacq, la Maison du Jambon de Bayonne a créé un espace muséographique vivant et savoureux, offrant au public un voyage millénaire chargé d'histoire. Il permet de s'imprégner de la culture, de l'identité de la filière porcine du Sud-Ouest et de son fleuron gastronomique : le jambon de Bayonne. Le visiteur découvre cette histoire à travers un parcours ludique (fresques, maquettes, outils, jeux, panneaux, écrans). L'auditorium offre au public la projection d'un film sur le Jambon de Bayonne IGP. Au terme de la visite, une boutique offre l'opportunité d'apprécier le jambon de Bayonne et d'emporter divers souvenirs.

- 🕒 Lundi au samedi : 9h00 et 11h00 - 14h00 à 16h00
Fermé les samedis après-midi du 15 septembre au 15 juin

Visite : Visites audio-guidées en français, anglais, espagnol.
Réservations, informations et tarifs au 05 59 04 49 93 ou par email à boutique@jambon-de-bayonne.com

SALAISONS PARDON

Installées au pied des Pyrénées depuis **5 générations**, les Salaisons Pardon **travaillent au rythme des saisons** pour produire un **savoureux jambon de Bayonne**. La boutique est un véritable lieu d'**exposition de jambons suspendus** à la **charpente en bois** où vous pourrez aussi apercevoir une partie de la production.

BOUTIQUE À COARRAZE

- 📍 41 avenue de la Gare - 64800 Coarraze
- ☎ 05 59 61 06 10
- 🕒 Mardi au vendredi : 8h00 à 12h30



12.



13.

SECHOIR DES ALDUDES

L'espace propose un **parcours scénographique, visitable par l'extérieur**, expliquant le **secret de l'affinage des jambons**. A travers des **panneaux d'illustrations** et des **vidéos**, les visiteurs découvrent les **différents types de jambons** (Kintoa AOP, jambon de Bayonne IGP, jambon de la Vallée des Aldudes et jambon fermier) et leur **process de fabrication** pour ainsi comprendre les **caractéristiques organoleptiques**, le **goût** et les **parfums** de chacun.

SÉCHOIR

- 📍 Route de Pampelune - 64430 Les Aldudes

Visite : L'espace découverte du Séchoir des Aldudes est gratuit et en accès libre toute l'année

TERROIR DE CABANA

Ferme familiale depuis **3 générations**, Terroir de Cabana réalise toutes les étapes de la **culture des céréales**, l'**élevage** et l'**engraissement** des porcs charcutiers. La **transformation** est réalisée dans leur atelier avant la **vente directe**. Toutes les recettes sont à base de sel, poivre et piment d'Espelette, sans conservateur ni colorant.



14.

www.fermecabana.fr

BOUTIQUE À CAME

- 📍 115 chemin de Cabana - 64520 Came
- ☎ 06 70 75 80 14
- 🕒 Lundi au samedi : 9h00 à 12h30 - 14h30 à 19h00

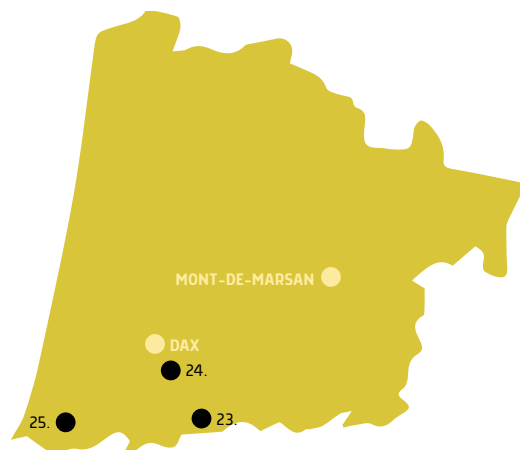
Visite : Des visites de la ferme sont proposées sur réservations



LANDES

3 SALAISONNIERS

- 23. Maison Bignalet - Habas
- 24. Maison Lavigne - Dax
- 25. Boucherie Moullan - Saint Martin de Seignanx



23.

www.bignalet.com

MAISON BIGNALET

Depuis **4 générations**, la Maison Bignalet met la **qualité** et le **circuit court** au cœur de sa démarche. Une aventure débutée en **1919** à **Habas** dans les Landes.

BOUTIQUE À HABAS

- 📍 192 Rue Centrale - 40290 Habas
- ☎ 05 58 98 00 05
- 🕒 **Mardi au vendredi** : 8h30 à 12h30 - 15h30 à 19h00
Samedi : 8h00 à 12h30
Dimanche : 8h30 à 12h00

Autres boutiques : Pouillon, Orthez- Saint-Vincent-de-Tyrosse, Mugron, Bellocq

LES MARCHÉS

- 📍 **Lundi** : Soustons
- Mardi** : Orthez
- Mercredi** : Artix, Peyrehorade
- Jeudi** : Anglet, Salles-de-Béarn
- Vendredi** : Jurançon, Saint-Palais
- Samedi** : Dax, Peyrehorade, Mourenx

24. MAISON LAVIGNE

Après son apprentissage en boucherie, Jean-Claude Lavigne rejoint une belle maison de Dax qu'il finira par reprendre à son compte quelques années plus tard. Depuis, ce **Maître artisan**, **amoureux du métier** et des **beaux produits**, (la maison ne transforme que des produits nobles labellisés), soutenu par son épouse puis rejoint par leur fille Christelle, n'avait cessé de faire progresser son affaire de boucherie charcuterie. Aujourd'hui, l'affaire est menée par Mesdames Lavigne dans l'**esprit de créativité**, de **rigueur** et de **générosité** du fondateur.

BOUTIQUE À DAX

- 📍 183 Avenue Georges Clemenceau - 40100 Dax
- ☎ 05 58 74 22 65
- 🕒 **Mardi au samedi** : 7h30 à 13h - 15h15 à 19h00

LES HALLES DE DAX

- 📍 **Mardi, mercredi et jeudi** : 8h00 à 14h00
Vendredi et samedi : 8h00 à 18h00
Dimanche : 8h30 à 14h00

www.traiteur-lavigne.com

25. BOUCHERIE MOULIAN

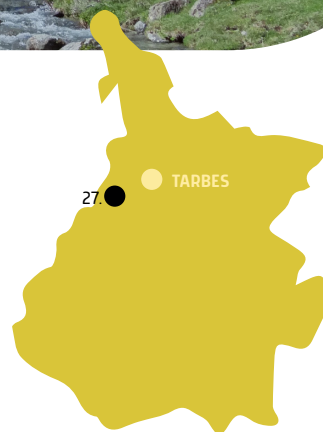
La boucherie Moullan est une **boucherie-charcuterie familiale** où **trois générations** se sont succédé depuis **1946**. **Toutes les phases de fabrication** du Jambon de Bayonne sont **réalisées dans l'établissement** (salage, mise au repos, séchage et affinage). Cette dernière étape est réalisée à l'**air libre** et pour une période **minimum d'un an**.

BOUTIQUE À SAINT MARTIN DE SEIGNANX

- 📍 1968 Avenue du quartier neuf, 40390 Saint Martin de Seignanx
- ☎ 05 59 56 52 30
- 🕒 **Lundi** : 6h30 à 12h30
Mardi au samedi : 6h30 à 12h30 - 15h30 à 19h30 (été) / 19h00 (hiver)



HAUTES PYRÉNÉES




1 SALAISONNIER

27. Salaisons de l'Adour - Louey






27.

  www.salaisonsdeladour.com

SALAISONS DE L'ADOUR

Au début des années 80, Jean et Nadine Phalip quittent le Tarn pour rejoindre le **bassin de l'Adour** afin de **saler le véritable jambon de Bayonne**. En 1997, aidés de leurs fils Jean Gaël et Jean Ronan, ils créent les **Salaisons de l'Adour** et bénéficient, en 1998 de l'**IGP Jambon de Bayonne**. Aujourd'hui, ce sont **15 personnes** qui travaillent au sein de l'entreprise, un **réseau de distribution national**, **12 pays à l'export** et une **montée en gamme** du jambon de Bayonne (*porcs élevés en plein air, affinage 18 mois et gamme bio*).

SITE À LOUEY

-  Zone Pyrène Aéroport, Route de Lourdes - 65290 Louey
-  05 62 45 60 33
-  Lundi au jeudi : 7h30 à 15h00
Vendredi : 7h30 à 12h30

Visite : Des visites du site sont proposées sur réservation (en appelant 3 jours avant minimum).

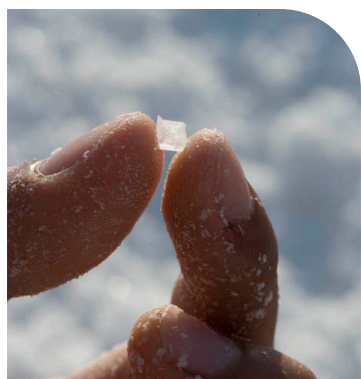


LE SEL DE SALIES-DE BEARN

Présent naturellement sous les Pyrénées depuis des millions d'années, le Sel de Salies-de-Béarn est protégé en profondeur dans des eaux dix fois plus salées que l'eau de mer.

Il est obtenu par simple évaporation de ces eaux souterraines selon une méthode ancienne : dans une poêle à sel. Ce mode de production authentique et traditionnel confère à ce sel 100% naturel et exceptionnellement riche en oligo-éléments, des qualités gustatives incomparables.

Il est utilisé depuis des siècles sur les tables du Sud-Ouest de la France. Il est toujours préféré à tout autre sel par les professionnels de la salaison, notamment ceux du Jambon de Bayonne. En effet, le Sel de Salies-de-Béarn est préconisé dans le cadre de l'IGP Jambon de Bayonne.



SALINES DE SALIES-DE-BEARN

BOUTIQUE À SALIES-DE-BÉARN

- 📍 1 Avenue du Dr Jacques Dufourcq - 64270 Salles-de-Béarn
- ☎ 05 59 38 96 90
- 🕒 Lundi au samedi : 9h30 à 12h00 - 14h30 à 18h00
Juillet et août : lundi au samedi de 9h30 à 12h00 - 14h00 à 18h00
Fermée le lundi en janvier et février
Fermée le lundi matin en mars, avril, novembre et décembre

ESPACE MUSÉOGRAPHIQUE

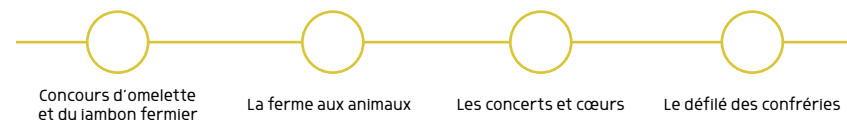
Parcours audioguidé, vidéo, borne interactive. Le tout ponctué par une petite dégustation et un passage en boutique ! Découvrez les secrets de la production du sel de Salies-de-Béarn à travers les âges et laissez-vous imprégner par le charme unique de notre patrimoine. La visite audio guidée vous permettra d'aborder l'histoire des Salines de Salies-de-Béarn : le développement de la ville, la légende du sanglier, l'union historique avec le jambon de Bayonne... Prolongez votre expérience en boutique où vous trouverez une sélection exclusive de produits artisanaux, issus du savoir-faire local !

Visite : Les visites guidées sont proposées en été, les jours de récolte sur la période de production.
Au programme : présentation, observation de la récolte de sel et de fleur de sel, vidéo et dégustation de produits locaux.
Réservations, informations et tarifs au 05 59 38 96 90 ou par email à boutique@selsaliesdebearn.com

LA FOIRE AU JAMBON, UN RENDEZ-VOUS ANNUEL INCONTOURNABLE

Depuis 1462, Bayonne accueille en son cœur de ville une manifestation festive et conviviale célébrant le jambon de Bayonne !

La foire au jambon se déroule chaque année autour de Pâques. De nombreuses animations sont proposées durant 4 jours :



Les restaurateurs sont encouragés à mettre en avant le jambon de Bayonne. La foire au jambon est avant tout une foire gourmande, mettant en valeur un produit et un savoir-faire artisanal, l'identité d'une ville et d'un territoire.



BOWL MELON ET JAMBON DE BAYONNE



2



15min



15min

INGRÉDIENTS

- 120 g de quinoa
- ½ melon
- 5 tranches de Jambon de Bayonne
- Une dizaine de billes de mozzarella
- 2 poignées de pousses d'épinards
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 1,5 c.à.s. de vinaigre balsamique blanc
- Sel, Poivre

RECETTE

ÉTAPE 1

Faire cuire le quinoa selon les instructions écrites sur le paquet. Laisser refroidir à température ambiante.

ÉTAPE 2

Détailler à l'aide d'une cuillère parisienne des billes de melon ou couper la chair du melon en cubes à l'aide d'un couteau.

ÉTAPE 3

Réaliser une vinaigrette avec le vinaigre balsamique et l'huile. Saler et poivrer.

ÉTAPE 4

Mélanger le quinoa, les billes de mozzarella avec les pousses d'épinards et la vinaigrette. Répartir la préparation dans deux bols.

ÉTAPE 5

Ajouter les billes de melon et les tranches de jambon de Bayonne coupées en deux. Servir de suite.



ACCORD VIN

IGP Côtes de Gascogne blanc

BRIOCHE SALÉE AU JAMBON DE BAYONNE



6-8



3h20



25min

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 250 g de fromage ail et fines herbes
- 6 tranches de Jambon de Bayonne
- 5 cl de lait
- 10 cl de mascarpone
- 15 g de sucre
- 1 œuf
- 1 c.à.c. levure boulangère déshydratée
- 1/2 c.à.c. de sel
- Sel, Poivre
- Un jaune d'oeuf pour la dorure

RECETTE

ÉTAPE 1

Dans le bol d'un robot équipé du crochet pétrisseur verser la levure puis la farine, le sucre et le sel.

ÉTAPE 2

Mélanger dans un bol le lait avec le mascarpone et l'œuf.

ÉTAPE 3

Commencer à faire tourner le robot et ajouter le mélange au mascarpone. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords. Couvrir d'un torchon et laisser pousser pendant 1h30 environ à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

ÉTAPE 4

Dégazer la pâte et l'étaler en forme de rectangle. Étaler en couche régulière le fromage ail et fines herbes.

ÉTAPE 5

Enlever le gras des tranches de jambon de Bayonne puis découper les tranches en lanières. Les disposer sur toute la surface de la pâte.

ÉTAPE 6

Rouler la pâte en un long boudin puis le couper en deux dans la hauteur. Former une tresse et la déposer dans un moule à cake de 23 cm, chemisé de papier cuisson. Couvrir d'un torchon et laisser lever pendant 1h30 environ.

ÉTAPE 7

Dorer la brioche au jaune d'œuf et enfourner pour 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.



ACCORD VIN

Vin AOP
Marcillac Rouge

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 Ihidoy - Sauveterre-de-Béarn
- 07. Salaisons 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 Moullan - 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