



→ LE PRODUIT

Le bon goût des jambons de Lessay

→ **CHARCUTERIE/** L'entreprise Les Jambons de Lessay fume des pièces de porc depuis 2010. Une viande fondante obtenue après un long processus de fabrication et qui séduit locaux, touristes et bonnes tables régionales.

L'été venant, vous accompagnerez sans doute votre melon d'une tranche de jambon fumé. Pas besoin de partir à Bayonne pour trouver viande à son goût. Dans la Manche, une société se distingue dans la fumaison de viande de porc : Les jambons de Lessay.

« La confusion est fréquente avec Les Jambons du Cotentin », selon Christelle Lemoine, gérante de la société de fumage. L'entreprise Les Jambons de Lessay a été créée en mai 2010. Elle occupe le site historique des Jambons du Cotentin dans la zone industrielle Fernand-Finel. Bâtiment laissé vacant suite à un déménagement sur un nouveau site à La Haye-du-Puits, en 2002. Lors de la liquidation judiciaire des Jambons du Cotentin, en 2008, Christelle Lemoine lance l'activité à Lessay. Le premier jambon est mis en sel à l'automne 2010. Deux charcutiers, une vendeuse et elle-même y travaillent aujourd'hui



Christelle Lemoine, gérante, devant quelques-uns des jambons en cours de fabrication.

Comment est fumé un jambon ?

Première étape de fabrication, le salage du jambon. « Tout est salé au sel sec. Il n'y a pas de saumurage (injection d'eau salée). Les épices et les aromates sont ensuite saupoudrés. Ce ne sont pas de simples arômes ajoutés. » Le jambon repose ainsi pendant quatre à cinq semaines. Il est ensuite lavé afin de retirer le sur-

plus de sel et les coques des épices. Suivent quatre semaines de repos à froid.

Pour être fumé, le jambon doit avoir perdu entre 15 et 20 % de son poids en eau. « Pour le savoir, rien de mieux que le toucher. » C'est au bois de hêtre que le fumage est réalisé. « Cette essence locale donne une saveur particulière à la viande. Le bois de pin, de châtaignier ou de pommier s'y prêtent bien également. » Le fumage ne s'effectue pas dans une cheminée mais dans une salle séparée du foyer. La température y est ainsi

homogène. Le jambon y reste un mois. Il faut compter entre deux et quatre mois supplémentaires de séchage. Les charcutiers procèdent ensuite au désossage et au tranchage. La patience est de mise : dix mois sont nécessaires pour obtenir un jambon fumé à point. Un jambon blanc est façonné en seulement 3 semaines.

« Les Jambons de Lessay se distinguent par ce procédé de fabrication plus long qu'ailleurs. Nous salons moins la viande, elle est ainsi plus fondante. » Le jambon se conservera entre trois et quatre mois, dans un endroit frais, aéré et protégé. Il peut également se conserver en bas du frigo ou se congeler.

Après la vente de produits du terroir, la fumaison de jambons fumés (6000 actuellement par an avec un objectif à 8000) et leur vente, le façonnage représente la troisième activité de la société. En ce mercredi matin, les clients sont justement nombreux à apporter leurs jambons pour les faire fumer. « Ce sont en moyenne une centaine de pièces, par semaine. » Les charcutiers mettent ainsi leur savoir-faire à disposition.

Le prix : entre 25 et 40 € la pièce à façonner et autour de 60 € pour un jambon acheté fumé sur place.

La façonnage est également possible pour des cuissots de sanglier ou des carrés de côtes. Il est possible

de braiser certaines pièces de cochon.

Diversifier les produits

Ce délai de fabrication des jambons ne permet pas un turn over suffisant. Pour se diversifier, Christelle Lemoine a donc créé de nouveaux produits : du bœuf, du bacon, de la poitrine, du filet mignon et du magret de canard fumés. Les viandes viennent de producteurs régionaux.

Des investissements dans le matériel de fumage et de tranchage, à hauteur de 45 000 €, ont été réalisés. La prochaine tranche d'investissements concernera du matériel pour fumer de nouvelles pièces de viande d'ici 2017.

Plus de 80 % du chiffre d'affaires est réalisé par la vente directe. Le reste se fait auprès des professionnels. Plusieurs restaurants inscrivent les jambons de Lessay à leur carte, de la simple crêperie à la table gastronomique, comme le nouvel hôtel 5 étoiles des Cures marines de Trouville.

■ **Pratique.** Les jambons de Lessay, ouvert du lundi au samedi, de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30. Infos au 02 33 47 91 12, sur www.jambons-lessay.com et sur Facebook : Les jambons de Lessay.



Loïc, charcutier et responsable production.