



vieprivée cuisine

JAMON, JAMON!

Star des vacances, le jambon cru passe l'été dans nos assiettes. Reste à savoir si vous préférez l'italien, l'espagnol ou le français...

SALADE DE PÊCHES À LA BURRATA ET AU JAMBON DE PARME

Pelez et coupez en morceaux 3 pêches blanches + 3 pêches jaunes. Réservez leur jus. Ajoutez 1 burrata en dés, 1/2 bouquet de menthe ciselée, 1 poignée de pignons torréfiés et 6 tranches de jambon de Parme émincées. Mélangez le jus des pêches avec 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc + 2 c. à soupe d'huile d'olive, ajoutez à la salade et servez.

LES ITALIENS

Doux et élégants, à servir tranchés ultra-fins. Pour changer du San Daniele...

- ✓ **Le doux jambon de Parme**, dont les porcs ont bu le petit-lait du parmesan, à choisir affiné au minimum 24 mois.
- ✓ **Le méconnu Lucano des Pouilles**, frotté de sel, de fenouil sauvage et de piment.
- ✓ **Le Toscano**, assez rustique, au goût rond et explosif grâce à sa croûte poivrée.

A servir : avec des gressins maison. Coupez en dix 300 g de pâte à pizza. Roulez ces morceaux jusqu'à obtenir de fins cylindres, enduisez-les d'huile d'olive, de graines de fenouil et d'origan. Faites cuire 15 minutes au four (180 °C). Enroulez le jambon autour et servez avec melon, figes...

Les adresses : chez Simone e Nicola (92, rue de la Roquette, Paris-11^e) pour son Lucano et son Parme 36 mois, chez Sassotondo (40, rue Jean-Pierre-Timbaud, Paris-11^e) pour le Toscano.

LES IBERIQUES

Tout le monde fond pour le Jamon Iberico de Bellota de porcs pata negra élevés en liberté aux glands, affiné au moins 2 ans.

- Pour bien choisir :
- ✓ **Demander à goûter**, et l'apprécier entre 20 et 25 °C.
- ✓ **Ne pas hésiter à en acheter un quart sous vide, désossé, et à le trancher soi-même.**

✓ **Repérer les bons artisans :** Sánchez Romero et son « 5J », San Luis, Hacienda de la Dehesa, Sierra de Sevilla.

A servir : avec un salmorejo, ancêtre du gaspacho. Mixez



6 tomates + 3 gousses d'ail + 20 cl d'huile d'olive + 200 g de pain de campagne, ajoutez 3 œufs durs écrasés + des lamelles de jambon.

Les adresses : sur www.la-guildive.com, chez Bread & Roses (25, rue Boissy-d'Anglas, Paris-8^e) pour son Bellota d'Extremadura Monsalud 36 mois, et chez [Bellota](http://www.bellota-bellota.com) Bellota pour le top du top (www.bellota-bellota.com).

LES FRANÇAIS

Nos jambons de terroir ont tout bon...
✓ **Le Bayonne :** béarnais, malgré son nom. Plus il est affiné, meilleur il est :

viser un 18 mois. Choisissez-le toujours avec os, pour éviter qu'il ne soit sec.

✓ **Le noir de Bigorre :** c'est le cousin français du cochon ibérique, qui savoure glands et châtaignes en liberté dans les Pyrénées. A cochons heureux, jambons d'exception : fondant, moelleux, il évoque la noix.

A servir : enroulé autour d'une queue de lotte pour la cuire en douceur, sur des œufs au plat à la tomate...

Les adresses : chez Pierre Matayron (www.pierre-matayron.fr) et sur le site très slow food Le Goût est dans le pré (www.legoutestdanslepre.fr).

ESTERELLE PAYANY

LE RESTO DE LA SEMAINE : LA GRANDE VERRIÈRE

Si le Jardin d'acclimatation n'est pas votre tasse de thé, ce nouveau resto, drivé par Christian Le Squer (3 étoiles chez Ledoyen, excusez du peu), devrait vous faire changer d'avis... Un grand espace ponctué de structures vert olive, une terrasse canon, du chic et du délicieux : salade Caesar tip top, croque-monsieur haute couture, ou menu à 35 €, avec salade fenouil/pamplemousse parfaite, « nems » de brandade et purée nickel, riz au lait au caramel et citron vert. Comment ça, vous en avez oublié les enfants ? A partir de 30 €.

■ Jardin d'acclimatation, entrée Sablons, bois de Boulogne, Paris-16^e. Tél. : 01 45 02 09 32.

MARIE ZOTTO