



LES JAMBONS D'ANTAN

== ARTISAN-FUMEUR EN NORMANDIE ==



9, RUE DE LA SOURCE - LA CHAPELLE-ENJUGER - 50570 THÈREVAL
JACQUES LEROUXEL 02 33 57 68 47 WWW.JAMBONSDANTAN.COM

FUMER LE JAMBON, UNE TRADITION NORMANDE



1 NOUS ÉLABORONS

Le fumage est un moyen de conservation naturel. Cette pratique est née dans le Grand Ouest de la France, où le climat océanique ne permettait pas une conservation sèche, contrairement aux zones montagneuses ou méditerranéennes.

C'est dans ces zones traditionnellement dédiées à l'élevage que nous nous approvisionnons en viande.

2 NOUS SALONS

Les jambons crus commencent par être travaillés au sel marin en baratte afin de rendre la chair perméable. Ils sont frottés à la main au saloir avant d'être couchés et recouverts de sel et d'un mélange d'épices.

Les jambons s'imprègnent pendant trois semaines de ces arômes qui apporteront caractère et subtilité, et constitueront la « signature » de l'artisan-fumeur.



3 NOUS FUMONS

Ils sont fumés dans une vraie cheminée.

Pendant 4 semaines, ils vont être suspendus au-dessus d'un feu de bûches, selon la tradition normande. Un tissu les enveloppe afin de conserver tout le moelleux du jambon.

4 NOUS DÉSOSSONS

Les jambons fumés sont ensuite amenés dans une salle climatisée afin d'être affinés pendant 3 mois minimum.

À l'issue de tout ce processus, qui a duré entre 5 et 6 mois, les jambons peuvent être désossés, coupés et conditionnés sous vide.



CE QUE NOUS DÉFENDONS

Nous mettons en valeur la qualité d'un terroir dans toute sa cohérence, depuis le respect d'un savoir-faire local jusqu'au choix de notre bois de fumage, principalement du hêtre et du frêne, selon la composition des haies de notre paysage bocager.

Notre sel et nos épices sont sélectionnés avec soin afin de conférer à nos produits souplesse et parfum, ce qui permet à nos clients de reconnaître notre signature organoleptique.

Nos cochons sont 100% nés, élevés et abattus en France.



LES BIENFAITS DES ALIMENTS FUMÉS

On rencontre beaucoup d'aliments fumés dans la gastronomie française - et plus tard scandinave, après que les Vikings eurent importé cette pratique.

Ni crus ni cuits, les aliments conservent intacts leurs nutriments, tels les vitamines A, D, E, l'acide folique et les « bonnes graisses » comme les Oméga 3.

Les viandes fumées sont particulièrement riches en fer.



CONSERVATION ET DÉGUSTATION

Votre jambon entier se conservera idéalement dans un linge en bas de votre réfrigérateur.

Si les tranches fines se suffisent à elles-mêmes, dégustées en chiffonade, accompagnées d'un pain de campagne et de crudités fraîches, les tranches épaisses se prêtent à la grillade et la cuisson au cidre.

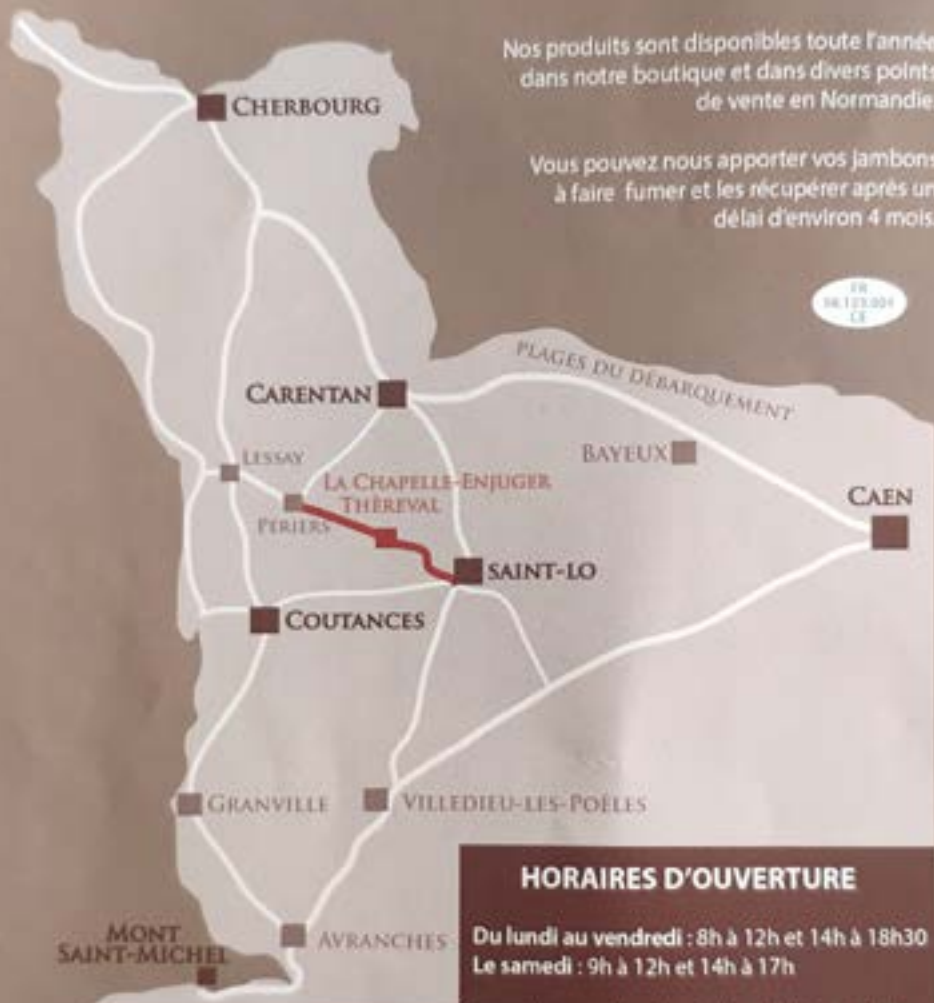


UN PRODUIT NOBLE SANS ÊTRE UN PRODUIT DE LUXE

OÙ NOUS TROUVER ?

Nos produits sont disponibles toute l'année dans notre boutique et dans divers points de vente en Normandie.

Vous pouvez nous apporter vos jambons à faire fumer et les récupérer après un délai d'environ 4 mois.



HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi : 8h à 12h et 14h à 18h30

Le samedi : 9h à 12h et 14h à 17h

fermé le samedi après-midi en juillet et août



Fils d'agriculteur et petit-fils de boucher, Jacques Lerouxel découvre la subtilité de la charcuterie en travaillant dans une fabrique de bacon en Angleterre, et aux États-Unis.

De retour sur ses terres natales, il se passionne pour la technique traditionnelle de fumage de jambon typique de la Normandie.

En 1986, il crée son entreprise artisanale « Les Jambons d'Antan », qu'il implante en cœur de bourg, où il vous accueille toujours aujourd'hui.