

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FOIRE AU JAMBON DE BAYONNE 2025

Lancement des inscriptions au concours du meilleur jambon fermier

Le concours du meilleur jambon fermier, qui ouvre traditionnellement la Foire au Jambon, se déroulera pour cette 562^e édition, le jeudi 10 avril 2025. Il est ouvert à tous les producteurs particuliers. Les inscriptions sont à déposer auprès de la Ville de Bayonne et resteront possibles jusqu'à l'heure du concours, le jour J sur place. En 2024, 26 jambons fermiers avaient été présentés par des producteurs locaux et c'est Ximun Goyty d'Irissarry qui avait remporté le 1^{er} prix avec un jambon de 10,6 kg.

Incontournable, le concours du meilleur jambon fermier est une institution bayonnaise. Les participants sont attendus le jeudi 10 avril 2025 entre 7h30 et 8h30 sur le carreau des Halles, afin d'y présenter leur jambon pour le concours. Ils pourront bénéficier de la gratuité du stationnement pour la journée, d'un café de bienvenue sur le site du quai Roquebert et du déjeuner offert au Cercle Taurin bayonnais.

Tous les producteurs particuliers qui souhaitent des informations ou s'inscrire, doivent contacter la Ville de Bayonne au 05 59 59 21 81.

Le déroulement du concours du meilleur jambon fermier

Au lancement, le jury fait un premier passage pour vérifier si le jambon est « bayonnable ». Il s'agit d'un qualificatif traditionnellement employé pour désigner un jambon fermier de qualité admis à participer au concours fermier. Les membres du jury testent ensuite les jambons au moyen d'une fine sonde (en buis ou péroné de cheval), qui permettra d'apprécier selon des critères bien définis, la « bonne odeur » qui devra être la même jusqu'à l'os. Un sceau sera apposé sur les jambons, certifiant ainsi leur qualité. Ils seront alors officiellement « bayonnables ». Tous les jambons retenus et numérotés passent entre les mains du jury, composé de Maîtres charcutiers et d'un invité, qui pèsent, sondent, hument, notent et retiennent parmi ces jambons les trois meilleurs. Les jambons sont jugés selon les critères suivants : la coupe, le temps de séchage et l'odeur.

Le concours se clôture avec la vente aux enchères publiques du jambon ayant remporté le premier prix. La vente est réalisée par Maître Carayol.

La remise des prix est prévue le jeudi 10 avril à 12h sur la terrasse de l'espace restaurant du chapiteau de l'esplanade Roland-Barthes.