

Chalon-sur-Saône

Leur jambon persillé de Bourgogne a été primé au Salon de l'agriculture

La vingtaine de salariés de l'entreprise Chambade a participé à améliorer la recette du jambon persillé. Elle leur a valu une médaille au Salon de l'agriculture. Une reconnaissance pour cette entreprise créée en 1956 par un Chalonais.

De beaux morceaux de jambon entiers, une sauce persillée au vin blanc aligoté et un nappage : voilà la recette du véritable jambon persillé de Bourgogne. Les équipes de l'entreprise Chambade en produisent 80 000 tonnes par an et cette année, ils ont obtenu une récompense de taille : la médaille d'argent au Salon de l'agriculture pour leur « jambon persillé et pas persillé tout court », souligne Laure Clément, responsable de la production.

Une recette améliorée

Cette ingénieure agronome de formation, fille d'éleveur, encadre les 20 salariés de l'entreprise Chambade depuis quatre ans. Ils ont amélioré la recette, qui leur a permis de décrocher cette récompense, « une vraie fierté, c'est un projet collectif », ajoute Morgan Martin, responsable du développement commercial. « Le persillé avait tendance à être un peu ferme. On a travaillé sur la



Laure Clément, responsable de production, et Morgan Martin, responsable du développement commercial, sont fiers de leur jambon persillé produit à Chalon. Photo Emmanuelle Viresolvit

sauce, avec moins de couenne pour enlever le côté gélatineux et blanc », explique la responsable de production.

Trois jours d'élaboration

Un jambon persillé nécessite trois jours d'élaboration. « Le jambon persillé est à base de jambon de porc qui est salé et assaisonné, détaille Laure Clément. On le cuit

dans un bouillon en marmite. À côté, on fait la sauce avec la couenne de porc, l'ail, le vin blanc aligoté, le persil, etc. Quand les deux préparations ont atteint une certaine température, on fait le mélange. Il y a différentes manières de les présenter, on a cinq moules. Ça part au refroidissement et on termine avec le nappage. » Toutes ces

étapes sont effectuées à la main, avant que les jambons persillés partent dans les grandes et moyennes surfaces. Ils sont proposés au rayon charcuterie ou en tranche sous vide. « On a une gamme libre-service. Les gens vont moins à la découpe qu'avant », précise Morgan Martin.

L'entreprise familiale née à

« On a travaillé sur la sauce, avec moins de couenne pour enlever le côté gélatineux et blanc. »

Laure Clément, responsable de production

Chalon en 1956 vise aussi le créneau de l'apéritif pour élargir les ventes du jambon persillé. Elle alimente surtout les supermarchés de la région, en allant jusqu'à Lyon et dans le Nord.

« Une petite société qui a su garder son âme »

« L'autre spécialité emblématique de Chambade, c'est le jambon entier label rouge. » Le jambon est cuit avec l'os, pour le goût, et gardé entier. La viande est française pour garantir la qualité.

« Nous sommes une petite société qui a su garder son âme. » Nichée près de l'avenue de l'Automobile, dans la zone Carrefour sud, elle préfère garder la constance de la qualité plutôt que de s'agrandir.

• Emmanuelle Viresolvit

Georges Chambade a lancé son entreprise en 1956

Achat de viande et découpe étaient les activités premières de Georges Chambade. Dès 1956, le Chalonais s'est installé sur l'île Saint-Laurent et faisait le tour des fermes environnantes pour proposer sa viande aux restaurants. En 1972, ses enfants l'ont rejoint dans l'aventure. Le jambon persillé et le jambon entier deviennent leurs produits phares, aux côtés de la terrine bressane, du saucisson lyonnais et mâconnais. « C'était une des premières sociétés de frais emballés », commente Morgan Martin, responsable commercial.

En 1985, l'entreprise compte une quarantaine de salariés, de quoi envisager de s'agran-



Michel et Yveline Chambade ont suivi les traces de leur père. Ils ont vendu la société en 2017. Photo d'archives Geoffrey Fleury

dir. C'est chose faite en 1992 avec un nouvel atelier en zone sud de plus de 3 000 m². L'activité se concentre sur les produits de terroir.

Rachetée en 2017

En 2017, la famille Chambade vend la société à Olivier et Richard Paget, qui ont lancé Arcado, un groupement de PME. « L'objectif est de défendre le patrimoine culinaire français avec des produits du terroir, explique Morgan Martin. Le persillé de Bourgogne entre dans ce créneau. » Avec la participation à la reconnaissance de l'IGP, aux côtés d'artisans, l'entreprise a su faire valoir son savoir-faire.

Chambade participe à l'élaboration de l'IGP

Le véritable jambon persillé de Bourgogne fait partie du patrimoine régional. Pour en garantir l'authenticité et la qualité, l'entreprise Chambade participe à l'élaboration de l'Indication géographique protégée (IGP) et de son cahier des charges. La démarche a été engagée par l'association du jambon persillé et persillé de Bourgogne composée de dix artisans et industriels. Depuis 2021, ils travaillent sur cette reconnaissance qui est en cours d'instruction. « On espère que ça aidera à la reconnaissance du jambon persillé et à le faire connaître », indique Morgan Martin.