


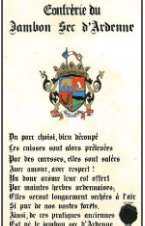




Confrérie du Jambon Sec d'Ardennes de France

Adresse	2 ter rue Jean Jaurès 08440 Vivier au court								
Sites	http://confreriejambonsecardennes.fr	https://www.facebook.com/confreriejambonsecardennes/?locale=fr_FR							
Courriel	confreriejambonsecardennes@gmail.com								
Date de création	20/02/1985	Nombre de Membres	28	F	11	H	17	Nombre d'Adoubés	300
									
Grand Maître	Richard NOLET		06 82 11 41 80		confreriejambonsecardennes@gmail.com				
Président	Richard NOLET		06 82 11 41 80		confreriejambonsecardennes@gmail.com				
Secrétaire	Charles HENON		06 81 88 21 59		confreriejambonsecardennes@gmail.com				
Trésorier	Jean Marc CAPITAINE		06 08 30 17 05		confreriejambonsecardennes@gmail.com				

Historique

La confrérie du Jambon Sec d'Ardennes de France est la doyenne des confréries ardennaises puisqu'elle a vu le jour en 1985, sous l'impulsion de quelques passionnés.

Très impliquée dans la défense du patrimoine gastronomique ardennais, elle a pour mission de défendre et de promouvoir le jambon sec des Ardennes françaises, qui contrairement à celui des Ardennes Belges, n'est pas fumé.

Depuis mars 2015, la noix de jambon sec d'Ardennes bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) qui garantit son aire géographique de fabrication et sa qualité puisque au moins de 18 contrôles sont effectués entre la réception du produit brut et sa mise sur le marché, qui intervient qu'après douze mois de sèche.

Produits et Traditions

Un jambon d'exception.

Le jambon sec d'Ardennes est issu d'une vieille tradition de salaison qui se pratiquait dans les fermes ardennaises.

Les cochons étaient engraisés jusqu'à l'hiver puis abattus et les jambons restaient séchés plusieurs mois dans les greniers ou les granges.

Lors des chapitres, les personnes intronisées lisent un texte qui définit bien la fabrication du Jambon Sec d'Ardennes.

« Du porc choisi, bien découpé, les cuisses sont alors prélevées par des caresses, elle sont salées avec amour, avec respect, un doux arôme leur est offert par maintes herbes ardennaises, elles sont longuement séchées à l'air si pur de nos vastes forêts ainsi, de ces pratiques anciennes est né le jambon sec d'Ardennes. »

Vos Chapitres	Le 16 septembre 2023	Lieu	08440 Vivier au Court
Vos Manifestations	Festival des confréries	Lieu	08000 Charleville-Mezieres
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Richard NOLET		Date
			3 juil. 23
Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70			
Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92			
Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations			