

Confrérie du Jambon du Morvan

Adresse 94 route du Haut Morvan - 58430 Arleuf

Sites <http://www.jambondumorvan.fr/> https://www.facebook.com/jambondumorvan/?locale=fr_fr

Courriel

Date de création 08/12/2017 **Nombre de Membres** 13 **F** 3 **H** 10 **Nombre d'Adoubés** 13



Grand Maître Luc VINCK 06 29 08 18 08 contact@jambondumorvan.fr

Président

Secrétaire

Trésorier

Historique

Premier Chapitre de prise d'habits de la toute nouvelle Confrérie Jambon du Morvan. Ce sont, comme il se doit, les confrères d'autres confréries qui ont adoubé les membres fondateurs de la Confrérie Jambon du Morvan. Ceux-ci portaient un habit qui sera désormais le symbole de la confrérie : une cape noire avec un liseré lie de vin (couleur du jambon du Morvan), un chapeau noir avec un ruban vert (rappelant la couleur des sapins et des fougères du Morvan), et, pour les membres fondateurs, une médaille. La titularisation était ainsi faite et des diplômes de témoins ont été remis aux confrères qui ont procédé à l'adoubement.

Pour débiter la journée, le chef Jean-Pierre Duriatti du Relais du Morvan à Château-Chinon (Président des Restaurateurs de la Nièvre) concoctait, devant les caméras de France 3 Bourgogne Franche Comté, ses fameux œufs en meurette avec des dés de Jambon du Morvan. De quoi nous mettre en appétit !

Ensuite place à une opération originale et unique à ma connaissance. En partenariat avec l'Association Jambon du Morvan, nous avons proposé aux clients qui le voulaient de venir saler eux-mêmes leur jambon acheté frais le jour-même, pour un affinage qui va durer 18 mois minimum !. Des maîtres pédagogues et des élèves studieux, et surtout, un tour de main à prendre. Un grand moment de convivialité, comme vous pouvez l'imaginer. Le Jambon du Morvan est un produit emblématique de notre Bourgogne et nous soutenons depuis sa récente création la jeune Association Jambon du Morvan. Cette association a pour but de promouvoir le Jambon du Morvan et également de contribuer au développement économique du Morvan.

Produits et Traditions

Le jambon du Morvan est un produit historique donc on souhaitait intégrer le réseau des confréries qui défendent ces produits partout dans le monde, souligne Arnaud Sabatier, président de l'association. Pour ça, il fallait le présenter, le faire goûter, le faire déguster et participer à des journées comme aujourd'hui où on ne parle que produit. L'intronisation en grande pompe est donc l'occasion d'une dégustation pour la centaine de participants.

Moins connu que celui de Bayonne ou même de Vendée, le jambon local a pourtant de quoi séduire dans les assiettes. Dans le restaurant de Jean-Pierre Duriatti, à Château-Chinon, c'est même devenu un incontournable de la carte, intégré à des œufs en meurette ou simplement au naturel. « Il est frais, il facile à manger, et avec le pain grillé, c'est fameux, détaille le président des Restaurateurs de la Nièvre. Quand on sert assiette comme ça pour des clients en salle, on sait qu'on ne va pas se tromper. »

Aujourd'hui, il ne reste toutefois que deux producteurs. Les Salaisons Sabatiers, à Arleuf, sont l'un d'entre eux. Quatre cents jambons y sont salés chaque semaine avant d'attendre près de deux mois la fin du processus de conservation. Ils sont ensuite séchés pendant de nombreux mois afin d'évacuer l'eau de la viande.

Vos Chapitres 2^{ème} samedi de septembre **Lieu** 58430 Arleuf

Vos Manifestations Participations sur invitations à des foires ou salons **Lieu**

Fonction Nom et Prénom Grand Maître Luc VINCK **Date** 12/01/2021

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