

# Jural se diversifie dans la l'affinage de sanglier

**Vaumarcus** Affineur de jambons sélectionnés et autres produits de charcuterie, Jural accroche une nouvelle corde à son arc en lançant sur le marché ses jambons de sangliers.

Par **Alain Prêtre**

**H**onni par les agriculteurs, le sanglier est la nouvelle coqueluche de Jural, affineur de produits carnés à Vaumarcus. Ce mammifère sauvage élargit la palette de viande haut de gamme et goûteuse que le consommateur a découvert en 2009. Alcalá Eleuterio et son frère Tomas ont imposé leur signature dans le jambon en travaillant notamment du porc noir, fleuron de leur production. Le sanglier alimentait jusqu'à présent une production confidentielle, le temps que Jural en maîtrise toute la filière. «Nous avons testé il y a quelques années trois sangliers abattus dans le canton de Neuchâtel. C'était formidable», témoigne Tomas. La typicité particulière de ce gibier sauvage correspondait pleinement à la philosophie poursuivie par les deux dirigeants. «Nous travaillons exclusivement avec de la matière première de qualité, mus par le souci de parvenir à l'excellence au stade du produit fini», poursuit Tomas.

*«Nos cépages à nous, ce sont nos races d'animaux»*

*Eleuterio et Tomas Alcalá, Jural*

## Sur les pas du grand-père

La filière du sanglier prend racine dans le pays d'origine des deux frères. «Notre grand-père chassait la bête noire dans la Sierra



Tomas et Alcalá Eleuterio dans la cave de Vaumarcus où les jambons s'affinent doucement jusqu'à atteindre leur pleine maturité. (ALAIN PRÊTRE)

Morena, au nord de l'Andalousie. Là-bas, les chasseurs exercent à notre demande une sélection draconienne du type de sanglier que nous recherchons. Ce qui correspond à 5% des animaux tués. Les jambons sont ensuite acheminés à Vaumarcus pour y être séchés et affinés selon le savoir-faire hérité de notre papa», développe Alcalá. Une douzaine de pièces achève en ce moment leur mûrissement. Elles sont déjà vendues avant même d'être parvenues à leur pleine maturité. «Nous en avons douze, toutes réservées par des restaurateurs neuchâtelais qui les mettront à leur carte de chasse à l'automne». Jural n'entend pas inonder son circuit de distribution pas plus avec le sanglier

qu'avec ses productions traditionnelles. «Nous tenons à garder notre dimension artisanale». Une politique qui s'applique depuis des années aux productions de la marque.

## Du sanglier au Goéland

Le porc laineux hironnelle, fer de lance de Jural, en constitue l'exemple de référence. Cette espèce fortement menacée - son effectif se situe en dessous du millier à l'échelle suisse - résiste mieux dans notre pays grâce notamment aux élevages alimentant l'entreprise de Vaumarcus. Jural s'appuie pour cela sur différents producteurs exerçant tant à Areuse, à la Ferrière (BE) ou encore à Bonvillars (VD), mais c'est à la Fondation Goéland, à

Boudry, que se trouve leur plus important fournisseur. «En rassemblant une quarantaine de têtes, l'élevage de la Fondation Goéland est l'un des plus importants au monde».

## Une double influence

Tomas et Eleuterio Alcalá privilégient les filières locales, mais n'hésitent pas à traverser les frontières pour trouver leur bonheur. En cela, ils renouent avec la vie de grands voyageurs qui cadençaient leurs activités professionnelles antérieures. «Si nous devons aller sur la lune, nous y allons. Nos cépages, ce sont nos races d'animaux. Nous avons par exemple mis en place dans l'ancienne propriété du Roi du Portugal, devenue une réserve

naturelle, un élevage de porcs noirs des plus purs qui soit». Les jambons de Jural intègrent dans leur chair cette double influence de l'ancrage de leurs façonneurs dans le territoire neuchâtelais et de leur ouverture sur le monde. «Nos jambons évoluent à notre image tout en restant sur un savoir-faire ancestral». La valeur ajoutée des jambons «made in Vaumarcus» est sans doute à rechercher dans ce savant équilibre sans succomber à l'appât du gain. «Nous ne faisons pas cela pour l'argent». On peut les croire sur parole, car leurs anciennes fonctions exercées au sein de grands groupes internationaux étaient à l'évidence nettement plus rémunératrices. /APR

## LES BRÈVES

### Supplément du cru

**AUVERNIER JAZZ FESTIVAL** Le groupe neuchâtelais Advaita vient compléter le programme de l'Auvernier Jazz Festival (AJF) 2015, qui se déroulera du 28 au 30 août sur les rives du lac de Neuchâtel. Le dimanche, ses musiciens partageront la scène avec le talentueux Romeo Scaccia, le dynamique Richard Bona et les incontournables Rambling Wheels. Composé de Nicolas Bamberger au piano et de Manuel Linder à la batterie, le duo enchantera les Visiteurs avec des mélodies rythmées et pleines de couleurs. /réd

### La plage de sable séduit et résiste!

**COLOMBIER** Aménagée ce printemps, la plage de sable de Colombier a résisté aux crues du lac. Avec la récente canicule, la plage a fait le plein. «S'il est vrai que les températures sont très favorables, nous n'avons jamais vu autant de monde. C'est dire si les galets étaient réhibitoires et que le sable réjouit tout le monde», remarque Pascal Fontana, président de l'association Colombier VivaCité, association pour le développement de Colombier. Désormais à la plage, les mardis et vendredis sont des journées spéciales. Après un nettoyage du sable à l'aide d'une machine spécifique, la matinée se poursuit avec les cours d'aérobic et de zumba donnés par les monitrices du centre de fitness Fitform (10h30). Ces cours sont ouverts à la population. /réd

### Nouvelle composition du Conseil communal

**PESEUX** Le Conseil communal est désormais placé sous la présidence d'Attila Georges Tenky, qui remplace à ce poste Jacqueline Zosso. Michel Rossi occupe la fonction de vice-président, et Pascal Bartl celle de secrétaire. Matthieu Lavoyer est, quant à lui, vice-secrétaire. /réd

PUBLICITÉ



Parce que vous connaissez la valeur de notre travail.





Devenez donateur: 0844 834 844 ou [www.rega.ch](http://www.rega.ch)