



MAISON
DEHESA



Le goût du temps retrouvé.

La dehesa pour origine

« La dehesa, c'est un monde où l'on cultive l'espace et le temps pour grandir et devenir ce que l'on est. »

Essayez de prononcer ce mot *dehesa* – de-he-sa - un mot aux sonorités anciennes, aux syllabes claironnant l'origine du monde. Un mot à l'image de son écosystème, l'un des plus primitifs d'Europe, situé au sud-ouest de la péninsule ibérique. La beauté native de ces paysages et la richesse de ces terres sont telles, que ses premiers occupants, la comparèrent au jardin d'Eden.

Ici, dans ce paradis préservé de plus de quatre millions d'hectares - classé Reserva 2000 par l'Union Européenne - cohabitent en harmonie l'homme et la nature, au travers d'une **agriculture agroforestière pluri-séculaire**. Cet écosystème est composé de prairies et de forêts de moyennes montagnes, de flores méditerranéennes et montagnardes. Les animaux vivent en liberté et les paysans au rythme des saisons.

Ici, le chêne règne en roi, il manifeste son omniprésence sur toute la région avec magnificence. Ses fameux glands, les *bellota*, nourrissent les plus vieux cochons de l'humanité, les Patanegra, et donnent cette saveur intense et parfumée à l'incomparable **jambon Iberico de Bellota**.

Tout débute là-bas, à l'ombre des feuilles du plus vieux chêne de l'humanité dans la dehesa de Zarza de Montanchez. Une jeune femme franco-espagnole, Florence Chatelet Sanchez, fille d'une famille d'agriculteurs espagnols, fait ici l'expérience de se reconnecter avec la terre de son enfance pour retrouver son identité. Sur son chemin, elle rencontre une famille de producteurs de cochons noirs, qui incarne à ses yeux l'un des derniers bastions de l'excellence artisanale espagnole. Elle y redécouvre le **goût oublié** du vrai Patanegra tout autant que la richesse du **terroir primitif de son enfance**.

La dehesa d'Extremadura compte parmi les plus grandes réserves de biodiversité européenne.



Une militante du goût

« Pour retrouver les goûts oubliés, il faut défendre notre haut-artisanat agricole européen qui renoue avec les gestes anciens, seuls garants de la biodiversité. »

Florence Chatelet Sanchez a grandi dans cette dehesa primitive. Issue d'une famille d'agriculteurs andalous et d'un père artisan français, Florence a très tôt été immergée dans la culture du goût, du respect de la nature et de la noblesse du geste artisanal. Après une carrière en politique et dans la finance, elle est revenue à sa *dehesa d'origine*, pour s'engager auprès d'artisans-producteurs, fidèles à la transmission des gestes anciens, et renouer avec les goûts premiers de ces terres préservées.

Selon elle, pour manger mieux il faut, au delà du bio, cultiver la diversité des goûts à travers la mise en valeur des terres fertiles, préservées du développement humain; celles des dehesa, les deserts et les montagnes. Il faut encore œuvrer au rétablissement de la valeur agricole des produits de terroir en soutenant les filières d'excellence à haute valeur ajoutée environnementale et artisanale.

Elle s'engage depuis 8 ans, humainement et financièrement auprès de 16 micro-producteurs éco-responsables espagnols, dépositaires de savoir-faire artisanaux ancestraux.

Pour trouver des débouchés et vendre au prix juste, elle crée son propre réseau de distribution en circuit-court auprès des chefs étoilés et réinterprète les produits par une création iconoclaste et contemporaine, répondant aux besoins de la haute cuisine gastronomique.

Au coeur du projet, il y a donc la recherche de l'essentialité, c'est à-dire l'identité retrouvée du produit de terroir, son goût véritable, rendue possible la mise en valeur d'une agriculture qui respecte le temps de la nature. Ce geste essentiel de l'artisan-producteur célébrant une relation à nouveau apaisée entre l'Homme et la Nature, est un geste noble, porteur de sens pour l'humanité.

« Florence Châtelet Sanchez milite à travers la maison DEHESA pour porter le haut-artisanat agricole au rang des métiers d'arts. Si le chef de cuisine donne de la valeur au produit, le paysan aussi. »



Le geste essentiel de l'artisan

« Le principe d'essentialité, selon moi, consiste à promouvoir le geste essentiel de l'artisan-producteur célébrant une relation à nouveau apaisée entre l'Homme et la Nature. »

Anciens mais fragiles, les sols oubliés sont nos dernières réserves de biodiversité. Par bonheur, ces terroirs primitifs restent encore tenus à l'écart de tous produits chimiques, et le plus souvent classés en zones protégées. Sur ces territoires naturels et vierges sont élevées nos anguilles - dans les parcs naturels du Delta de l'Ebre - notre huile, notre vinaigre ou notre ail noir dans le désert de Cordoue - zone sous la bénéfique protection de l'UNESCO - et dans la dehesa d'Extremadura, zone Reserva 2000, nos cochons noirs de Patanegra.

Seuls quelques rares producteurs, perpétuent sur plusieurs générations les gestes essentiels et immémoriaux. Ils savent préserver leurs sols tout en produisant une nourriture saine. Ces gestes d'amour s'accompagnent d'un travail de la terre au tempo de la nature.



Notre séchoir de Patanegra datant de 1914.



Ici les machines ou les intrants chimiques sont proscrits naturellement.

La maison DEHESA s'engage humainement et financièrement auprès de ces artisans spécialistes de l'affinage, de la salaison, du fumage et de la fermentation. Des techniques artisanales les plus anciennes de l'humanité, utilisant le temps pour premier ingrédient.

La maison DEHESA souhaite ainsi mettre en exergue de grands crus agricoles à la manière des grands vins et spiritueux.

Notre fût de chêne centenaire dans lequel vieillit tranquillement notre vieux vinaigre de 50 ans d'âge, non filtré, à la manière des plus grands vins de Sherry Pedro Ximenez.

Retrouvez le temps...

«**Chez DEHESA, le premier ingrédient est le temps. Il est à l'origine du goût et révèle le caractère sacré du produit.**»

«Chez DEHESA, le premier ingrédient est le temps. Il est à l'origine du goût et révèle le caractère sacré du produit. se plaît à rappeler Florence Chatelet Sanchez.

Le temps de la nature

Premier fondement de l'engagement By DEHESA, chaque espèce animale est endémique de son terroir spécifique. Ainsi, « **on valorise la génétique du vivant plutôt que de la modifier** ». Chez DEHESA, le caviar « Black Diamond », le premier certifié de production biologique au monde, est obtenu par la grâce d'un esturgeon naturellement présent depuis plus de 200 000 ans en Sierra Nevada espagnole, - et préservé par ses producteurs - le Naccari. De même, les huiles d'olives extra-vierge, première extraction à froid, sont issues de mono-variétés endémiques au désert de Cordoue. Le vinaigre, lui, procède uniquement du mono-cépage de Pedro Ximenez.

En outre, nos artisans s'interdisent toutes pratiques d'engraissement ou de géothermie visant à accélérer les cycles de vie des animaux.



Nos vieux oliviers du désert de Cordoue bi-centenaires dans la lagune de Fuente de Piedra protégée par l'UNESCO



A l'instar du caviar de la maison DEHESA, fruit d'un élevage reproduisant les conditions naturelles de l'esturgeon sauvage, notre ferme recourt ainsi à une alimentation 100% naturelle et certifiée bio, répliquant le mode alimentaire naturel de l'animal. Ici les femelles fécondent paisiblement dans les eaux tranquilles de source de montagne de la Sierra Nevada, au terme de **leur maturité à 18 ans. Soit trois fois plus que les esturgeons d'élevage.**

Le résultat est unique : un œuf de 3 millimètres, de la taille d'un beluga, offrant un caviar pur sans distorsion organoleptique, d'une saveur minérale et ultra iodée, proche de l'osciètre.

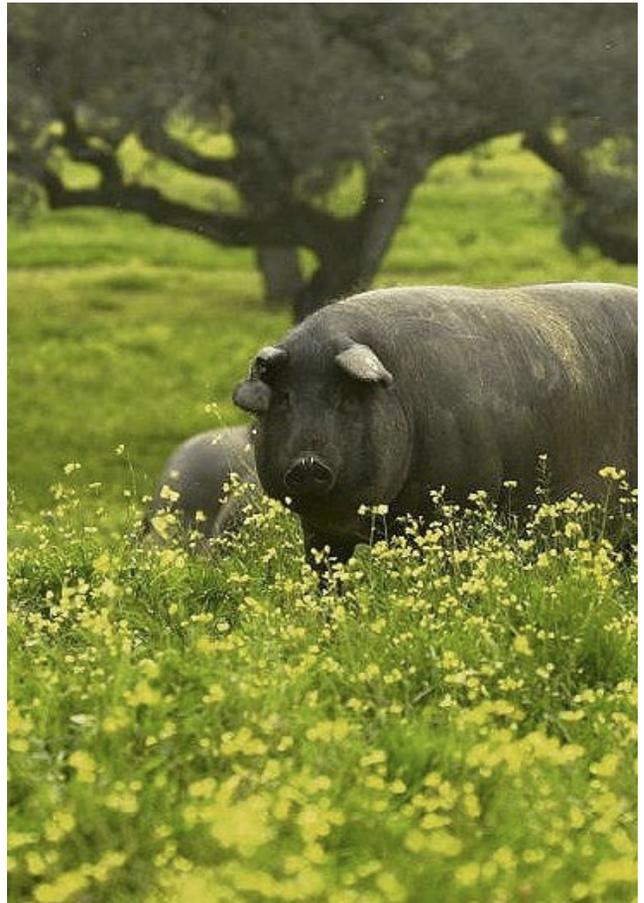
De même, nos cochons noirs sont élevés dans nos *dehesa* en quasi liberté jusqu'à 36 mois, contre 18 mois en moyenne. Seules ces conditions idéales autorisent la formation qualitative du gras intramusculaire. De ce micro-persillage intense et idéal striant de bonheur la chair du jambon, nos affineurs peuvent élaborer un vrai travail d'affinage dans le temps. Ils portent ce dernier jusqu'à 90 mois. Un résultat unique rendu possible par le respect de la génétique de l'animal et le temps de l'élevage.

Le temps de la maturation

«Plus l'on utilise le temps naturel de la maturation, plus on s'affranchit du temps artificiel des conservateurs et des additifs ».

Qu'il s'agisse d'un séchage, d'une salaison, d'une fermentation ou d'un fumage, les producteurs de la maison DEHESA adoptent **une composition hydrométrique à la mesure de chaque produit**. Laissant le temps nécessaire à sa juste maturation, le produit révèle alors des textures surprenantes et une complexité aromatique incomparable. Nul besoin de sel, de conservateurs ou d'exhausteurs de goûts; la maturation maîtrisée offre **complexité et la persistance aromatiques**.

Ainsi, notre ail bio fermenté, au terme d'un processus de fermentation très lent, de plus de 60 jours, se confit lui-même dans sa chemise, pour offrir une texture ferme au toucher et fondante en bouche. Il révèle des notes douces de réglisse, de prune confite, et une délicieuse acidité balsamique, qui accompagne naturellement notre vinaigre doux de Pedro Ximenez vieillit 50 ans dans nos fûts de chêne centenaires. De même, nos anchois XXL en conserve sont affinés plus de 12 mois contre 1 mois en moyenne sur le marché, laissant place à des notes de noix et de iode plutôt que de sel et une texture beurrée surprenante.



Nos cochons Iberico sont élevés jusqu'à l'âge de leur maturité, soit 36 mois contre 18 en moyenne.

Le temps de la dégustation

parviennent au consommateur au maximum de leur qualité par l'usage de la température ambiante. Et ce d'autant plus que les produits By DEHESA ne présentent ni conservateur ni d'additif*.

En outre, le temps qu'impose la mise en température laisse place à celui de l'**observation**. Car les produits By DEHESA donnent à voir de leur **sensualité**; de leurs couleurs, de leur formes, de leur textures et de leur tailles. Tel un bon vin, on admire sa couleur, on hume son bouquet, alors on éveille tous nos sens et nos papilles.

Pour Florence Chatelet Sanchez, *«l'approche multi-sensorielle et le temps que l'on consacre à la dégustation sont fondamentales pour apprécier à sa juste valeur, le caractère vivant, complexe et sacré du produit de terroir».* 6

Le renouveau du terroir au féminin

«**Chez DEHESA, la femme est au cœur du processus de revalorisation des gestes anciens respectueux de la nature.**»

Une création originale au style féminin assumée

Grâce à une parfaite maîtrise des métiers d'affinage, de salaison, de fumage et de fermentation, la maison DEHESA rend ainsi possible la mise en exergue des goûts premiers et leur intime complexité:

**le minéral et l'iode,
puis l'amertume et l'acidité.**

Se fondant alors sur ses nombreux voyages en Asie, ses rencontres avec des artisans et chefs japonais, dont le célèbre sushiman Jirho, Florence décide d'adapter des techniques japonaises dont le fumage traditionnel et l'Ikejimé à ses produits pour obtenir des textures nouvelles tout en respectant leur intégrité. De même, elle s'inspire de techniques de vieillissement du vin à la française pour ses affinages de Patanegra.

Réhabiliter les grands oubliés de la gastronomie : les produits du peuple. Si Florence a commencé avec l'onéreux

Patanegra, n'est pas question pour elle de se laisser enfermer dans une définition réductrice du luxe.

Au contraire, elle renouvelle l'image du **luxe culinaire avec cet impératif : rendre ses lettres de noblesse aux produits populaires.**

« L'idée consiste à valoriser des produits de terroirs bruts, dévoyés par l'industrie agroalimentaire et délaissés de la gastronomie et retravailler les textures et structures aromatiques, pour leur donner une nouvelle identité, résolument plus féminine et contemporaine».

Le symbole le plus évident de cette acte militant est sans doute son **sashimi de sardine fumée à la japonaise**. La merveilleuse sardine ! Un produit populaire alimentant les siècles de la cuisine méditerranéenne et asiatique. Un poisson essentiel, au cycle de vie très court n'engendrant aucun risque de métaux lourds et surtout riche d'omega 3 bon pour la santé.



Un produit ancestral, simple et brut. Afin de restituer son croquant naturel et la saveur de son gras noble, la maison DEHESA la réinvente à la façon du sashimi. Une **combinaison originale de techniques de conserverie méditerranéenne et japonaise**, pour obtenir un résultat **mi-cuit-mi-cru** qui explose en bouche!

Le renouveau du terroir au féminin

Réhabiliter les grands oubliés de la gastronomie et du terroir: les femmes. Femme engagée, Florence Châtelet ne tarit pas d'éloge sur ces femmes productrices, «ces héroïnes modernes» selon elle, qui ont su casser les codes de l'artisanat agricole d'après-guerre et accompagner la création By DEHESA. Avec Nati, Florence a mis au point cette fermentation originale de l'ail et de l'échalote noirs en production biologique; avec Sherezade, elle a expérimenté la technique japonaise de l'Ikejimé sur les anguilles pour les rendre croquantes et leur permettre de se conserver sans additifs chimiques. et sans souffrance animale. Enfin avec Rosa, elle soutient son projet de valorisation d'une variété oubliée d'olivier du désert aux vertus culinaires incomparables. Cette dernière a su produire la première huile bio d'Espagne et imposer sa production dans une réserve protégée par l'UNESCO. Pour chacune d'entre elles, ces femmes ont du sacrifier des carrières professionnelles prometteuses pour défendre des terroirs, des variétés oubliées et des savoir-faire immémoriaux



Nos femmes dentelières désarrétant les anchois à la pince à épiler ou déshabillant les gousses d'ail à la main.

Elles ont du aussi se battre pour imposer leur style original dans un monde masculin en proie à la rationalisation des modes de productions et à l'uniformisation des goûts.

Le *duende* ou la technique du sensible.

« Connaissez-vous *le duende* du célèbre guitariste andalou Paco de Lucia? Elle propose une approche de la musique qui assujettit la perfection de la technique à un système expressif donnant le primat à la sensibilité. Tout le style et la liberté de Paco de Lucia résidaient dans ce *duende*. De même, lorsque je travaille un produit de terroir, je l'observe, je le goûte puis je l'interroge comme si je le découvrais pour la première fois. Je fais intervenir non plus mes connaissances acquises sur ce produit mais mon ressenti au moment présent où je le regarde. J'en tire un regard d'étonnement qui me procure un sentiment de joie, à la manière d'un enfant. Cet étonnement est selon moi la seule approche possible pour découvrir l'essence véritable d'un produit. C'est ainsi que je crée mes produits avec mes producteurs, avec leurs mains agiles et inspirées, et avec la relation féminine que j'entretiens avec mon terroir. »



La cuisine au féminin

Insuffler un style féminin dans la gastronomie. Rompue à l'exigence absolue et à la créativité des chefs étoilés, en Europe et en Asie, la maison DEHESA formule des propositions gustatives uniques, faites de textures et de saveurs aussi étonnantes que structurantes pour la gastronomie contemporaine, avec un style résolument féminin.

Elles s'articulent autour de quatre collections de produits d'exceptions : **Essences de Terre** autour des charcuteries, **Essences Marines**, dont la boutargue, le cœur de thon séché, la sardine en sashimi ou l'anchois XXL façon boutargue, **Perles Rares** pour le caviar certifié BIO, ail et échalote noirs et **Elixirs de vie** by Gaia et Eros que sont les huiles d'olive et le vinaigre. Ces pièces uniques rendent hommage aux goûts premiers: la minéralité, l'amertume et l'acidité.

**«La complexité aromatique,
La persistance des goûts,
La délicatesse dans l'expression»**

La sensualité du produit transparait dans tous les pièces de la collection; du grand jambon iberico de bellota au filtre de gras minéral et au nez cuir et noisettes, à l'anguille fumée au gras salin et au nez de fève tonka, ou encore à travers la robe parée d'un vert intense des huiles d'olives extra-vierges, dévoilant un bouquet frais et herbacé et des notes douces d'amande verte, de mousses et de lichen. Au-delà des saveurs et des couleurs, la sensualité des produits apparaît dans leur étonnante texture : l'anchois n'est plus farineux mais

beurré, la sardine en conserve croquante comme si elle sortait de la mer, la boutargue rappelle l'oursin grâce à ses œufs « king size » offrant un magnifique roulé au palet.

Si la **sensualité des produits DEHESA** apparaît dans leur étonnante texture, la **finesse dans l'expression aromatique** se dévoile en bouche par les dominantes iodée et minérale. Tout le propos gustatif consiste à exprimer la **complexité et la persistance aromatiques** plutôt que la puissance aromatique des produits.

Cette identité nouvelle du produit de terroir accompagne l'émergence d'une **cuisine féminine** donnant le primat au **sensible** plutôt qu'à l'intellectualisation des goûts, **aux goûts premiers et naturels** fondés sur un grand respect de la nature plutôt qu'aux goûts transformés et atomisés fondés sur la chimie, à la générosité d'une **cuisine nourricière** et à la **finesse de son expression aromatique**. La construction en assiette sera plus brute, ou **peu sophistiquée**, rappelant les **compositions de la nature** plutôt qu'une représentation de celle ci. Cette cuisine est enfin portée par des hommes et des femmes qui veulent donner du sens à leur acte nourricier : **cuisiner devient un acte sacré porteur de sens, celui de bien nourrir la planète avec des produits sains.** Il rejette la cuisine gastronomique créer par les hommes montant en neige leur ego sur des constructions culinaires parfois ésotériques.

La cuisine féminine est avant tout un retour à la vérité du goût, sans artifice, sans fioriture culinaire. Une philosophie du produit de qualité et de transmission dans laquelle la maison DEHESA trouve toute sa place.

La reconnaissance du monde des chefs étoilés

- 450 étoilés clients en Asie, Suisse et en France.
- 1 étoilé sur 2 à Paris.

Liste non exhaustive de restaurants clients étoilés

3*

- Restaurant Le Balzac (Pierre Gagnaire), Paris, France
- Restaurant L'Atelier de Robuchon, Macau
- Restaurant Otto Mezzo Mombana, Hong Kong
- Restaurant Caprice, Four Seasons, Hong Kong
- Restaurant Pétrus, Hôtel Shangri-la, Hong Kong
- Restaurant Pierre (Gagnaire), Mandarin Oriental, HK
- Restaurant Amber, Landmark Mandarin Oriental, HK
- Restaurant du Meurice, Paris
- Restaurant L'Atelier de Robuchon, Macau
- Restaurant Le V, Four Seasons, Paris
- Restaurant Guy Savoy, Paris
- Le Grand restaurant, JF Piège, Paris
- Restaurant Naturalité - Plaza Athénée, Paris
- Restaurant le Goerge, C Le Squer, Paris
- Restaurant le Normandie, Bangkok
- Restaurant Chef's Table, Bangkok
- Restaurant le B

2*

- Restaurant Le Taillevent, Paris
- Restaurant Le Gabriel, La Réserve, Paris
- Restaurant Sylvestre Wahid, Paris
- Restaurant Lasserre, Paris
- Restaurant La Grande Maison, Bordeaux
- Restaurant Christopher Coutenceau, La Rochelle
- Restaurant Anne Sophie Pic, Lausanne, Suisse
- Restaurant Le Jules Verne, Paris
- Restaurant Le Relais Plaza, Paris



1*

- Restaurant Le Berceau des Sens, école hôtelière de Lausanne, (dirige par 4 MOF)
- Restaurant La Table d'Edgar, Lausanne, Suisse
- Restaurant Le Cigalon, Genève, Suisse
- Restaurant Le Chat Botté, Genève, Suisse
- Restaurant Bay View by Michel Roth, Genève, Suisse
- Restaurant Le George, Four Seasons, Paris
- Restaurant Luca Carton, Paris
- Restaurant Table by Bruno Verjus, Paris
- Restaurant Nakatani, Paris
- Restaurant Les Climats, Paris
- Restaurant La Table d'Eugène, Paris
- Restaurant Le Chateaubriand, Paris
- Restaurant Divellec, Paris
- Restaurant H, Paris
- Restaurant Agapé, Paris
- Restaurant Archeste, Paris
- Restaurant Plume, Paris
- Restaurant le Chiberta, Paris
- Restaurant le Chat botté, Hôtel Beau-Rivage de Genève,
- Restaurant Yam'tcha, Paris
- Restaurant le 39 V, Paris
- Restaurant Matsuhisa, Royal Monceau, Paris

la transmission des savoir-faire



Jean Denis Lebras/Gagnaire



Christian Le Squer



Richard Ekkebus,



Guy Savoy, Michel Roth, Alain Ducasse

la transmission des savoir-faire



L'atelier des producteurs, 2013, Omnivore, Paris



Le Lab By DEHESA, LA CORNUE, Paris

annexes

FLORENCE CHATELET SANCHEZ, ET BY DEHESA LA HAUTE COUTURE GASTRONOMIQUE

« By Dehesa, annonce d'emblée Florence Chatelet, c'est une histoire de temps, et un devoir de mémoire. »

Fermentation, maturation, affinage, artisanat, traditions, flore, héritage, famille, joaillerie, générations, passion, création, transmission : ces mots nous parlent de temps

Derrière l'histoire de By Dehesa, plusieurs siècles de savoir-faire vous contemplent. Et si c'était cela, le luxe ultime, déguster le temps qui passe? Issue d'une famille d'agriculteurs et d'artisans, Florence Chatelet Sanchez, globetrotteuse infatigable des tables étoilés et des saveurs rares, s'est délestée de son passé dans la finance pour soutenir une exploitation familiale hors norme de porcs de Patanegra de Bellota, en Extremadura. Elle a investi ce territoire de sa fougue, de sa passion et de son sens de la minutie (certains diraient de sa folie...). Car tout commence là-bas, à l'ombre des oliviers centenaires : La Dehesa est l'un des derniers



Un jambon Bellota affiné 65 mois.

bastions de l'excellence artisanale espagnole. La nature sauvage offre aux animaux une alimentation foisonnante, composée de flores méditerranéenne et montagnarde – dont les fameux glands de chênes qui donnent cette

saveur dense et parfumée au jambon Iberico de bellota. À l'arrivée, des produits sidérants 100% naturels et artisanaux, comme ce jambon ibérique bellota affiné 65 mois : « Nous ne sommes pas des revendeurs mais des coproducteurs! » insiste-t-elle, défendant « une agriculture raisonnée fondée sur des cycles de production lents et des savoir-faire ancestraux. » Florence Chatelet Sanchez a élargi sa gamme de haute couture gastronomique aux produits de la mer (sardines désarrêtées à la pince à épiler, boquerones, anchois géants,

boutargue, cœur de thon etc.), aux élixirs de temps (huile d'olive, vinaigre monocépage). Son ambition ? Offrir le monde dans l'assiette.

Magazine 3 étoiles, Septembre 2017.



BALADVORE, L'APPLI DU BON SENS

Il suffisait d'y penser ! Nicolas Gautier, jeune chef, l'a fait : créer une appli qui permette à tous de profiter du carnet d'adresses infatigable des chefs. De géolocaliser ainsi directement la France les bons petits producteurs les plus proches. Ce qui revient à se faire plaisir et à militer en douceur pour le savoir-faire. À ce jour, 102 chefs et environ 550 producteurs ont déjà rejoint cette belle initiative !

FLORENCE CHÂTELET-SANCHEZ*, L'IMPÉRATRICE DU PATA NEGRA
***AMBASSADRICE DU JAMBON IBÉRIQUE**

Née de mère espagnole et de père français, cette passionnée est partie à la recherche de ses racines et du goût authentique en créant ByDehesa, « une marque de haute couture gastronomique made in Spain ». Son crédo ? Promouvoir l'excellence artisanale ibérique à travers « une agriculture raisonnée, fondée sur des cycles de production lents et des savoir-faire ancestraux ». À l'arrivée, des produits sidérants, 100 % naturels et artisanaux comme ce jambon ibérique Bellota affiné 65 mois : « Nous ne sommes pas des revendeurs mais des coproducteurs ! », insiste-t-elle. Pierre Gagnaire, au Balzac, ou Mauro Colagreco, au Mirazur de Menton (entre autres), ne s'y sont pas trompés en la sélectionnant. Florence propose depuis peu Le Divino ByDehesa, « une nouvelle pièce de porc alternative à la pluma, mais qui possède sa tendreté et sa longueur en bouche. » Avis aux gourmets !

Florence Châtelet's true belief is "100 % natural, 100 % home-made". She is the creator of an "Haute Couture gastronomy brand made in Spain". The brand offers first class products that perfectly represent its home-made Iberian Excellency. Pierre Gagnaire, chef at the Balzac (3*) and Mauro Colagreco, chef at the Mirazur (2*) in Menton, where both seduced by the brand. & www.bydehesa.com

Magazine de Chateaux et hotels Collection, printemps 2014.



Gala, décembre 2015.

Pour vous rejoindre, j'ai pris le train avec mon pata negra de cinquante mois d'affinage sous le bras ! Un produit unique que j'ai découvert grâce à Florence Sanchez*. C'est elle qui m'a fait (mieux) connaître ces jambons d'exception. Une raco-espagnole qui a une passion pour cette race de cochon unique aux pattes noires qui se rapproche du sanglier et se nourrit exclusivement d'herbes de montagnes, de fruits méditerranéens et, surtout, de glands de chêne qu'on appelle, en Espagne, *bellota*. Sa quête, c'est de dénicher en Estrémadure, dans la péninsule ibérique, les petits éleveurs qui travaillent encore à l'ancienne en artisans passionnés. Ce fruit d'une cohabitation harmonieuse entre l'homme et la nature a un petit goût de noisette ou de noix, un bouquet aromatique et un fondant extraordinaires.

Un délice qui se suffit à lui-même, à déguster chambré, comme un grand vin rouge, pour profiter de tous ses arômes. Si vous l'achetez déjà tranché, pour l'apprécier au mieux il est vivement conseillé de le sortir du réfrigérateur au moins deux heures avant.

Le secret ? Les arômes sont dans le gras, qu'il faut choisir un peu rosé (c'est la preuve que l'animal est de pure race, qu'il n'a subi aucun croisement). Il faut donc trancher le jambon le plus fin possible juste avant de le déguster, toujours avec un peu de gras, car c'est ce qui apporte la longueur en bouche. Je suggère aussi d'en disposer quelques petits copeaux sur une bonne poêlée de cèpes pour leur donner une petite saveur de noisette...

Le pata negra sublime tout. Il mérite l'excellence et sa place dans tous les repas de fête.

D'ailleurs, à Genève, en Suisse, au restaurant de l'hôtel *President Wilson*, dont je suis chef exécutif et conseiller culinaire maintenant, nous servons une tarte fine à base de pâte feuilletée sur laquelle il y a une purée de cèpes sur laquelle je parsème quelques tranches de bellota. C'est un produit extraordinaire, qui apporte une touche de fumé, un peu de salé, du gras et de l'onctuosité. Un délice qui vous emmène autre part et envoûte même les légumes. Le pata negra sublime tout. Il mérite l'excellence et a sa place dans tous les repas de fête.

Même si, pour moi, la fin de l'année est plus associée aux traditions lorraines. Je suis née à Hambach, près de Sarreguemines, un petit village situé entre Metz et Strasbourg, à côté de la frontière allemande. C'est toute ma jeunesse. Quand le ciel rougeoyait en fin de journée chez moi, les enfants imaginaient que c'était à cause du père Noël qui faisait cuire ses biscuits. Quand il neigeait, les invités à la fête venaient parfois en traîneau. La maison embaumait la cannelle, le vin chaud et les épices. Cela m'a marqué, et quand j'ai commencé à exercer mon métier, c'était toujours la muscade que j'utilisais pour relever mes plats. A la maison, ma femme cuisine des plats traditionnels – des quenelles, des choux farcis –, nous venons de la même région. D'ailleurs nous passons toujours Noël en Moselle. Traditionnellement, nous nous retrouvons autour d'une oie bien dorée, accompagnée de coings cuits dans un sirop et rôtis au beurre. Des choses bonnes et simples dégustées dans une ambiance de fête et de partage. ♦

PROPOS RECUEILLIS PAR ISABELLE DE PEUFFELHOFF



Les temps forts

L'intronisation des 4 MOF à l'Ecole Hôtelière de Lausanne, Suisse (2013)

La maison DEHESA est référencée comme partenaire exclusif des produits ibériques et réalise le cocktail de la cérémonie.



Les temps forts

Les produits DEHESA ont été sélectionnés par Monsieur Ducasse lors du diner Macron -Trump au Jules Verne, Paris (2017)

Les anchois, l'anguille, le vieux vinaigre notamment...



Les temps forts

Le jambon de patanegra de bellota By DEHESA Reserva 2008, le plus cher du monde, adjudgé à 2600 euros à la vente aux enchères du fine food Auction chez Artcurial, Paris. (2012)

COMMUNIQUE DE PRESSE

COMMUNIQUE DE RESULTATS

DELICIEUSES ENCHERES CHEZ ARTCURIAL !

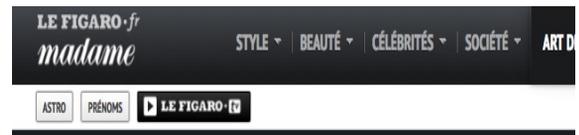
Hier soir, chez Artcurial, rond-point des Champs-Élysées, la salle était comble sous le marteau de Maître François Tajan, commissaire-priseur et co-président de la maison. Les gourmets du monde entier, français, suisses, et du Moyen-Orient, se sont disputé sur place, au téléphone et sur internet, 148 lots gastronomiques pour la bonne cause mais pas que... Pour le goût aussi.

Transformée pour l'occasion en épicerie fine, la 1ère maison de vente aux enchères française a totalisé un résultat global de 57 015 euros dont plus de 60% de cette somme sera reversée à la Croix Rouge Française, pour sa banque alimentaire.

Les mets mis en vente, témoins de la passion d'hommes et de femmes, tous très rares et d'une grande qualité gustative, ont fait l'unanimité. Les foies gras Duperier&Fils ont été adjudgés respectivement 200 et 230 euros, les truffes Tuber Melanosporum de L'Or des Anges, estimées 250-350 euros ont été vendues entre 450 et 640 euros selon les lots. Deux magnifiques demi-saumons sauvages de l'Adour fumés au bois d'aulne, estimés entre 150 et 200 euros, ont atteint des sommets, soit 1 500 et 1600 euros chacun.

La bonne chair n'est pas en reste. Deux côtes de vache Blonde Aquitaine avec 45 jours de maturation d'Alexandre Polmard, estimées entre 120 et 150 euros, sont parties pour 380 euros chacune, une autre côte de vache, maturée dans la cendre, du boucher belge Henrick Dierendonck, a plus que triplé son estimation, ainsi qu'un coq vierge, à la chair particulièrement tendre, de la ferme La Ruchotte, qui a été adjudgé 190 euros. **L'adjudication à 2 600 euros d'un jambon Iberico de Bellota Gran Reserva 2008 accompagné d'une photo de la célèbre Mathilde de L'Ecotais a également marqué cette belle vente culinaire.**

/ ARTCURIAL Briest - Poulain - F. Tajan COMMUNIQUE DE RESULTATS - FINE FOOD 2 - 18 DECEMBRE 2012, PARIS



Accueil / Art de vivre / Cuisine / En Bref / News

PLUS DE "NEWS"

Like 9 | Tweeter | Recommander 1

06 décembre 2012

Enchères spéciales gourmets

Arcurial met en vente des chefs-d'œuvre de la gastronomie au profit de la Croix-Rouge

Par Lucile Escourrou



Contact

Florence CHATELET SANCHEZ

06 61 93 75 00

fchatelet@bydehesa.com

CONTACT PRESSE

SITE By DEHESA

www.bydehesa.com

RESEAUX SOCIAUX

<https://www.facebook.com/Bydehesa>

<https://www.instagram.com/bydehesafood/>