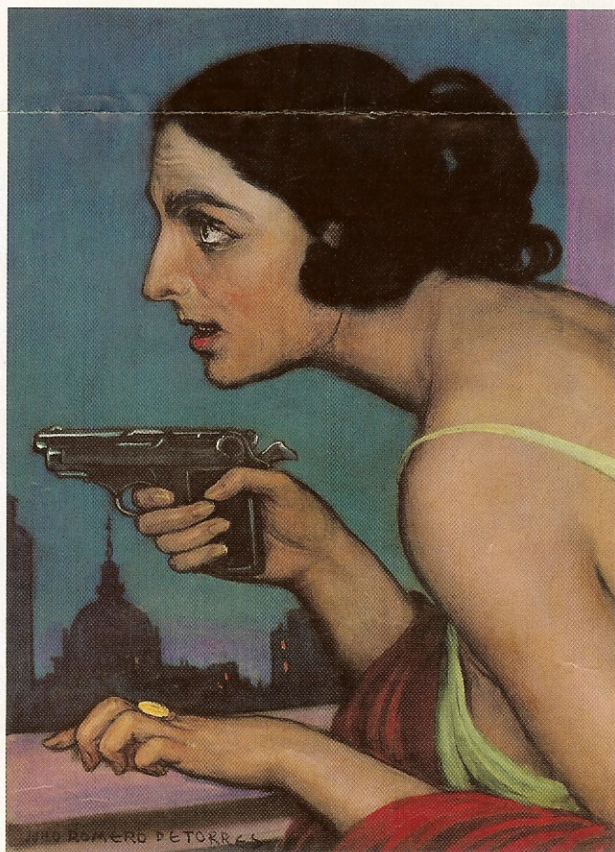




saveurs || Le luxe d'un bon jambon |

Le jambon Bellota est issu de porcs ibériques, race à poils noirs dont le nom commun est *pata negra*, nourris exclusivement de glands d'octobre à mars. Leur chair est persillée, foncée, goûteuse. Bellota-Bellota propose quatre grands crus, dont trois d'origine contrôlée – le *Huelva jabugo*, provenant du sud-ouest de l'Andalousie, le *Guijuelo*, plus au nord, dans la province de Salamanque, le *Dehesa de Extremadura*, en Estrémadure – et un en passe de le devenir, celui de la vallée de los Pedroches, au nord de Cordoue. Sélectionnés avec rigueur par Philippe Poulachon, les jambons Bellota demandent un lent travail d'affinage pendant plus de trente mois, dont au moins trois étés, afin que la graisse migre vers l'extérieur, ce qui confère au gras un goût exceptionnel. Produit de luxe et de prix (comptez 266 € le kilo), le Bellota se déguste en petite quantité. **MGO || Bellota-Bellota, 18, rue Jean-Nicot, Paris-7^e. Tél. : 01-53-59-96-96.**



exposition || Un siècle de nuit || Il fallait av
à « La nuit espagnole », depuis le milieu du XIX^e siècle j
tableaux (ci-dessus, *Femme au pistolet* de Julio Rome
les espagnolades, mais aussi l'avant-garde à travers le
del Emperador Carlos, Madrid. Du lundi au samedi
Entrée : 6 €. Tél. : (00-34) 917-741-000.