

# SEPT DÉLICIES RARES à goûter une fois dans sa vie

A l'approche des fêtes de fin d'année, palais et papilles sont avides de saveurs nouvelles. L'occasion de vous présenter les sept merveilles du monde culinaire. Evidemment, le prix est à la hauteur de la qualité.

**A**vez-vous déjà eu le privilège de déguster le fin du fin des nourritures terrestres? Truffe blanche d'Alba, homard bleu de Bretagne ou jambon Bellota, ces mets

d'exception sont difficiles à dénicher. Leur rareté, mais surtout leur finesse incomparable expliquent leurs prix parfois stratosphériques. A quelques semaines des fêtes, Management vous invite à découvrir sept de ces merveilles. Une expérience gastronomique à vivre absolument, pour l'amour du bon!

## JAMBON BELLOTA de Séville

C'est l'un des péchés mignons d'Eric Fréchon, le chef doublement étoilé du Bristol, à Paris: «D'une texture incroyablement fondante, le jambon Bellota développe des saveurs de noisettes fraîches, de plantes aromatiques et de pêches mûres.» A l'origine de ce grand bonheur, un cochon pas comme les autres: le pata negra, une race rustique assez proche du sanglier. Une

des dernières espèces d'Europe à vivre en plein air. Elevé avec un soin infini dans les forêts de chênes du nord de Séville, l'animal se nourrit exclusivement de glands («bellotas» en espagnol). Le jambon est séché au grand air pendant vingt-deux à trente-quatre mois (contre cinq à six mois pour un produit plus classique). Entier, il pèse environ 8 kilos et coûte près de 700 euros. A la coupe, il revient beaucoup plus cher (256 euros le kilo), mais ce plaisir reste accessible si l'on ne s'accorde que quelques tranches fines...  
**Comment le déguster.** Disposez-le sur une assiette liée trente minutes avant de le servir, avec un verre de Tio Pepe, un vin blanc sec de la région de Jerez.

*A découvrir dans les magasins Lafayette Gourmet ou chez Bellota-Bellota, à Paris et à* ▶▶▶

