

Musée de la charcuterie cerdane - Séchoir à jambons



No hay traducción disponible.

La qualité des jambons de Cerdagne est connue et appréciée depuis fort longtemps. En effet déjà du temps des grecs, Strabon indiquait que dans la zone centrale des Pyrénées "la plupart de ces vallées sont occupées par les Cerrétans¹ dont on recherche les excellents jambons à l'égal de ceux de Cibyre, ce qui est une grande source de richesse pour le pays". Du temps des romains le poète Martial disait : "Qu'on me serve du jambon du pays des Curritans¹[...] et que les gourmets dévorent le jambonneau". Il aurait également indiqué qu'un morceau de jambon braisé suffisait à couper la faim, preuve qu'à l'époque le cochon avait un rôle alimentaire estimé. Les romains faisaient l'éloge des troupeaux de porcs gaulois et citaient avec enthousiasme la charcuterie de Cerdagne.

De nos jours la charcuterie de Cerdagne est toujours perpétuée et réputée. Depuis 1996, le musée de la charcuterie cerdane, situé à la sortie du village de Saillagouse, sur la route d'Estavar est le lieu idéal pour découvrir l'histoire d'un savoir-faire ancestral. Venez découvrir l'impressionnant séchoir naturel aux plus de 1500 jambons suspendus. En outre, une salle d'exposition et de diffusion de vidéos permet de comprendre le métier de charcutier et comment celui-ci à évolué au fil du temps.

Visite gratuite du séchoir à jambons du 15/06 au 30/09 de 10h à 12h et de 15h à 19h. En dehors de ces horaires, sur rendez-vous à partir de 15 personnes. Fermé le contact@bernard-bonzom.com.

1[↑] les Curritans, appelés également Cerretains, Cerrétans ou Kerètes étaient le peuple ibère qui habitait la Cerdagne (qui leur doit son nom) et plus généralement la vallée du Sègre.

Pour obtenir la photo sur un plus grand format, cliquez sur cette dernière, puis sur l'icône  ou .



Entrée du musée



Séchoir à jambons

Crédits photographies : A. THIBAUT

dimanche et le lundi. Renseignements au 04 68 30 14 27 ou bien