

CONSO



NOTRE TEST
Roland Docquir, patron de la boucherie Roland à Jambes, goûte pour nous les jambons préemballés

● Chez les Docquir, c'est une histoire de famille et de bon goût. Depuis tout jeune, parce qu'il aime bien manger et qu'il aime la qualité, Roland Docquir a su qu'il serait boucher. Et il a très vite fait ses preuves.

C'est en 1977 que le patron Roland ouvrira sa première boucherie rue de La Halle, à Jambes, à Namur. Tandis que son épouse, aussi passionnée que lui, tiendra durant 26 ans, le « Temple du Fromage », une crèmerie-restaurant. Les jumeaux du couple, Benoît et

Roland ont suivi le mouvement. Ils ont rejoint leur papa dans la boucherie familiale, au centre de Jambes. La fierté de la petite équipe: « Tout produire! Tout est fait maison, même nos épices. On respecte les produits, on croit en nos produits et on aime notre métier », nous dit le patriarche.

QUALITÉ DE LA VIANDE

S'il s'applique pour notre test, l'homme modeste, tient à préciser: « Je ne juge que selon mes goûts. Je n'ai aucune prétention et je respecte le travail de tous ». On lui

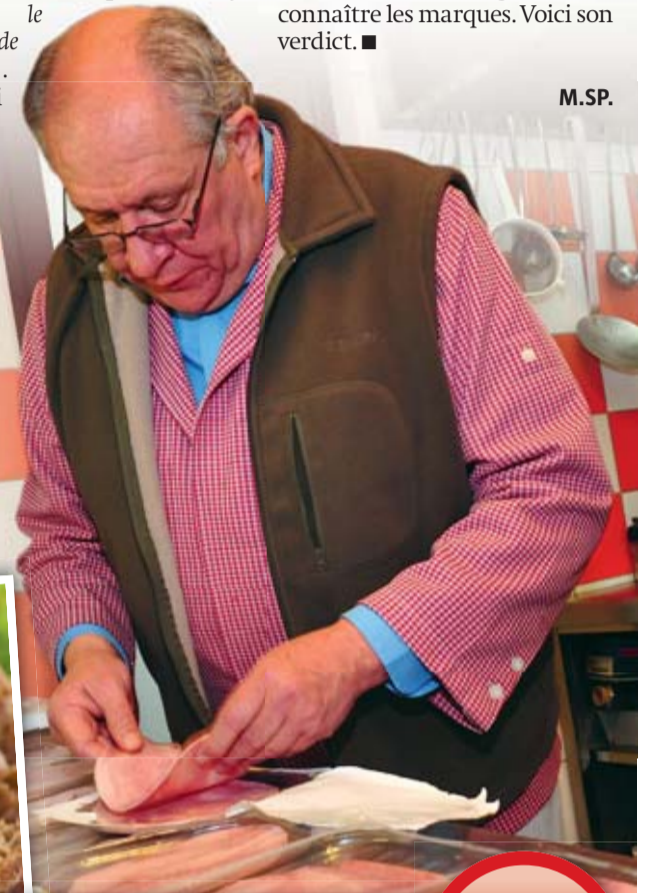
demande ce qui, pour lui, caractérise un bon jambon: « C'est d'abord la bonne qualité de la viande de porc. On travaille le jambon arrière, désossé entier. Comme toutes les charcuteries, nous faisons évidemment aussi notre jambon. Comme nos pâtés, nos boudins, nos saucissons. Ce sont nos marques de fabrique. »

L'homme se fournit en porcs en région liégeoise, chez de petits éleveurs.

Pour notre test, le spécialiste a jugé l'aspect, la couleur, l'odeur et évidemment le goût. Sans connaître les marques. Voici son verdict. ■

M.SP.

Notre spécialiste a goûté les jambons préemballés



6,5/10 **JAMBON CUIT MAGISTRAL (CARREFOUR)**
 Avec couennes, 3 tranches
 « Aspect moyen mais c'est du jambon tout de même. Dommage, il y a peu de longueur en bouche. Il reste dans la moyenne. »
 Prix : 1,65 €, 100g

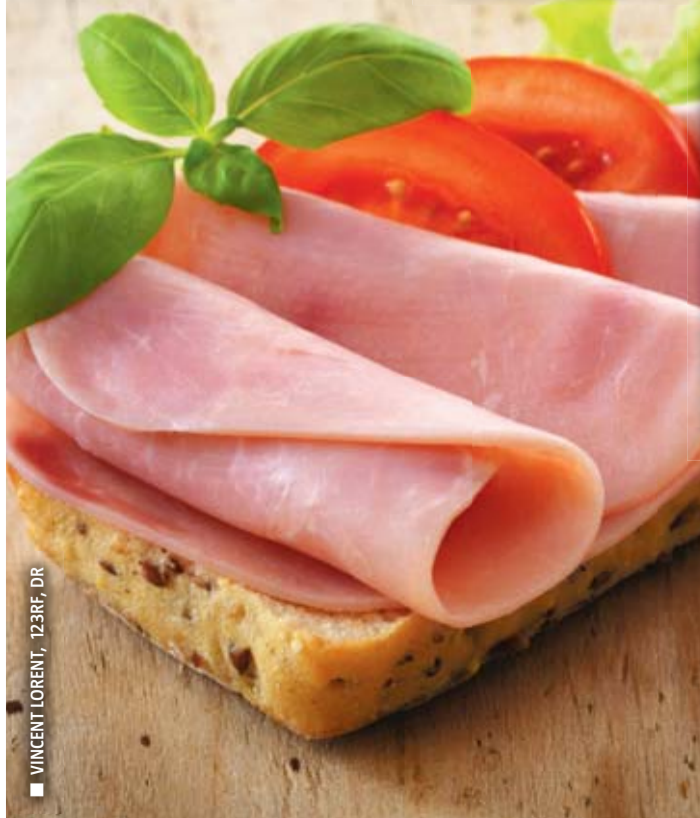
5/10 **JAMBON SUPÉRIEUR WINNY**
 Découenné, 4 tranches
 « Il est vraiment fort mouillé, j'ai encore l'impression d'être devant un jambon reconstitué, un aspect pas terrible et insipide au goût. »
 Prix : 1,99 €, 200g

8/10 **JAMBON ARTISANAL ORIGINAL DELIFIN (ALDI)**
 Nature, 4 tranches
 « La coupe est bien, il a un bel aspect, un peu fumé, moi, ça me plaît. Il n'est pas mouillé, avec un peu de gras. »
 Prix : 1,59 €, 150g

6/10 **JAMBON SUPÉRIEUR HERTA**
 Nature, 3 tranches
 « Un manque de gras, un manque de goût aussi, ça manque de naturel, il n'y a pas grand-chose à ajouter. Moyen. »
 Prix : 1,90 €, 100g

6,5/10 **JAMBON WEIGHT WATCHERS**
 Jambon cuit, 5 tranches
 « On doit le mettre hors catégorie. On reconnaît tout de suite le jambon maigre. Mais c'est très honnête pour le produit. Il y a de la viande. »
 Prix : 2,49 €, 120g

7,5/10 **JAMBON MAGISTRAL (LIDL)**
 Traditionnel, Saint-Alby 4 tranches
 « Un bel aspect, un peu plus sec mais ça ne dénature pas le produit, au contraire. Il n'est pas trop chargé en eau, c'est bien. »
 Prix : 1,59 €, 150g



6,5/10 **JAMBON CUIT AOSTE**
 Authentique, savoir-faire belge, 3 tranches
 « Un aspect moyen, il n'est pas fumé mais il a tout de même le goût de la viande, il y a de la mâche. »
 Prix : 1,95 €, 110g

6,5/10 **HAM ON THE BONE, 365 (DELHAIZE)**
 Jambon à l'os artisanal
 « Ce n'est pas trop mal, même si c'est encore trop mouillé à mon goût. Disons que c'est un goût correct. »
 Prix : 1,99 €, 150g

4/10 **JAMBON CUIT DÉGRAISSÉ (CARREFOUR)**
 3 tranches
 « À la vue, pas un bel aspect du tout, j'ai l'impression que c'est du jambon reconstitué, avec des morceaux. Pour moi, ce n'est pas du jambon cuit. »
 Prix : 0,99 €, 70g

5,5/10 **JAMBON SUPÉRIEUR (CORA)**
 Sans couenne, 4 tranches
 « Très mouillé, très humide, très maigre et peu de goût, ce n'est pas terrible. »
 Prix : 2,69 €, 180g