

Du western spaghetti au jambon de Trévelez

Cette année, notre objectif de randonnée était l'Andalousie avec le désert de Tabernas et la Sierra Nevada. Nous partons un groupe de 8 personnes avec 4 véhicules. Après 2 journées de liaison par l'autoroute nous voici à Alhama de Murcia dans le vif du sujet.

Le périple commence par des pistes dans la Sierra de la Muela. Le terrain est escarpé et nous traversons des forêts de pins noirs, de genévriers albares, de pins blancs, chênes verts, ainsi que de nombreuses espèces du maquis méditerranéen. Très souvent, des aigles nous survolent. Une étape d'un soir dans l'agritourisme Aloa Vera, où nous sommes accueillis chaleureusement et passons la soirée en compagnie de la maîtresse des lieux.



Le troisième jour, nous voilà arrivés à la petite ville de Tabernas. La nature a changé, nous sommes maintenant dans un parc naturel : le désert de Tabernas protégé depuis 1989 et qui en raison de ses similitudes avec les déserts de l'Ouest américain et de l'Afrique du Nord ou les déserts arabes avec leurs paysages lunaires, a servi à partir des années 1950 et est encore utilisé de nos jours, pour le tournage de nombreux films et westerns qui l'ont rendu célèbre dans le monde entier.



Avant de parcourir les pistes de ce désert, nous nous rendons à Fort Bravo, qui est l'un des trois villages-décors de western encore debout et le seul toujours en activité pour le cinéma. Il est composé d'un Pueblo mexicain, un village indien et un village de l'Ouest. Le bon, la brute et le truand, il était une fois la

révolution, Mon nom est personne, Pour une poignée de dollars, Le dernier des Mohicans, Les Dalton et d'autres westerns célèbres ont été tournés dans ces studios.

A peine arrivés sur la place du village de Fort Bravo, parmi d'autres visiteurs, deux cavaliers patibulaires arrivent au galop, s'arrêtent et attachent leurs chevaux à l'entrée du saloon et y pénètrent. Des voix s'élèvent dans le saloon et nous voyons ces deux cavaliers se faire éjecter en vol plané et atterrir en rouler-bouler sur le sol. Un shérif et son adjoint sortent derrière eux, les colts sont dégainés et les coups de feu partent de tous les côtés. Un des malfrats se réfugie sur un



balcon au dessus du General Store. Il est quand même touché et il bascule par-dessus la rambarde. Son comparse enfourche son cheval et s'enfuit au grand galop. Fin du règlement de comptes ! Nous nous sommes amusés comme des gamins à en suivre les péripéties. Le calme revenu, le mort du balcon ressuscité, nous pouvons entrer dans le saloon, où une « Mexicaine » en robe d'époque dotée d'un superbe décolleté, nous sert des bières bien fraîches.



En balade dans ce désert aux fabuleux décors naturels, nous comprenons pourquoi tant de films sont tournés dans cette région. Après trois jours dans cette région, nous nous dirigeons vers la Sierra Nevada. C'est le massif le plus élevé de toute l'Europe occidentale après les Alpes et le plus élevé de la péninsule Ibérique. Le pic Mulhacén au point culminant de 3'478 mètres est encore blanc de neige. On accède assez facilement au cœur du massif par des pistes roulantes qui peuvent atteindre une altitude de 3'000m

et permettent de profiter de points de vue fantastiques sur toute la chaîne.

Selon le ministère de l'environnement espagnol, il y a 66 espèces végétales ainsi que 80 espèces animales dans la Sierra Nevada. Nous n'avons pas vu les 80 espèces animales mis à part les troupeaux de moutons et de chèvres, des biches et beaucoup de petits lièvres, mais en ce qui concerne la flore, nous avons eu un festival de magnifiques fleurs jamais vues ailleurs.

Nous avons aussi rencontré un couple de marcheurs qui avaient perdu leur voiture. Nous sommes partis à la recherche de cette voiture et l'avons localisée. Ce couple marchait à la recherche de leur voiture dans la direction inverse du lieu où elle était stationnée, et je ne vous dis pas leur joie lorsqu'ils ont appris que la voiture était retrouvée.

C'est aussi dans la Sierra Nevada que se situe Trévelez, un village renommé pour ses jambons ibériques classés parmi les meilleurs d'Espagne : les jambons de Trévelez. Nous profitons de notre passage pour un arrêt dégustation et surtout une visite du séchoir.



Le jambon à son arrivée de l'abattoir va d'abord être salé, il séjournera couvert de sel dans un local réglé à une température de 3°C et une humidité de 90%. Il y restera un nombre de jours correspondants à son poids. Il va ensuite être lavé, puis passé par un séchoir à pression pour extraire le sang et l'eau résiduelle. Il est ensuite suspendu dans un local, à une température constante de 4°C et une humidité de 85%, pour une période de 45 à 60 jours afin de laisser le sel pénétrer. Après quoi, il est couvert de graisse de porc afin de remplir les éventuelles fissures dues au séchage et le couvrir d'une petite moisissure. Pour terminer, il est suspendu jusqu'à 2 ans dans un grand local à température constante, ce qui va affirmer son goût et son arôme.

La visite terminée, nous passons à la dégustation servie avec un vin rouge local puis, nos papilles gustatives éveillées, nous ne résistons pas à sélectionner quelques beaux jambons qui nous seront livrés à domicile. Le prix d'un jambon de 7 à 8 kg varie de 60 EUR à 90 EUR.

Après cette équipée dans la Sierra Nevada terminée, nous nous déguisons en touristes lambda pour visiter les villages blancs d'Andalousie, Ronda ses arènes et son célèbre pont, le vieux quartier de Vera Cruz de Séville, sa splendide cathédrale et l'Alcazar dont nous avons à regret écarté la visite à cause des 3-4 heures d'attente pour entrer. Nous terminons notre périple andalou par un détour sur le Rocher de Gibraltar, son fort et ses singes.

Texte et photos Claude Maury