



VDA

PROSCIUTTIFICIO  
GRAN SAN BERNARDO



VALLE D'AOSTA  
VALLÉE D'AOSTE

# JAMBON ALLA BRACE DI SAINT-OYEN

---

**JAMBON À LA BRAISE  
DE SAINT-OYEN**

**LE PREMIER ET LE SEUL  
JAMBON CUIT RÔTI DANS  
UN VRAI FOUR À BOIS**

**LE PREMIER ET LE SEUL  
PRODUIT EN VALLÉE  
D'AOSTE MATIÈRE BRUTE  
DE TRÈS HAUTE QUALITÉ  
ET RECETTE FIDÈLE À LA  
TRADITION.**

# PRÉSENTATION D'ENTREPRISE / itinéraire



Établissement  
**Prosciuttificio 2473**

**JAMBON À LA BRAISE  
de SAINT-OYEN**

Excellence, tradition, territoire

**1**

**PHASES DE TRAVAIL**

**2**

**HISTOIRE**  
d'un produit d'auteur

**3**

**MARQUE**  
vision et recherche

**4**

**RECETTE  
& EMBALLAGE**

**5**

**MARCHÉ**  
des Alpes aux capitales du goût



**CONTACTS**

Prosciuttificio 2473

## JAMBON À LA BRAISE de SAINT-OYEN

Excellence, tradition, territoire

### PHASES DE TRAVAIL

**Notre petite entreprise artisanale naît en Vallée d'Aoste, terre frontière entre l'Italie, la France et la Suisse.**

**Notre produit est étroitement lié à la tradition et à la culture locale, au cœur des Alpes.**

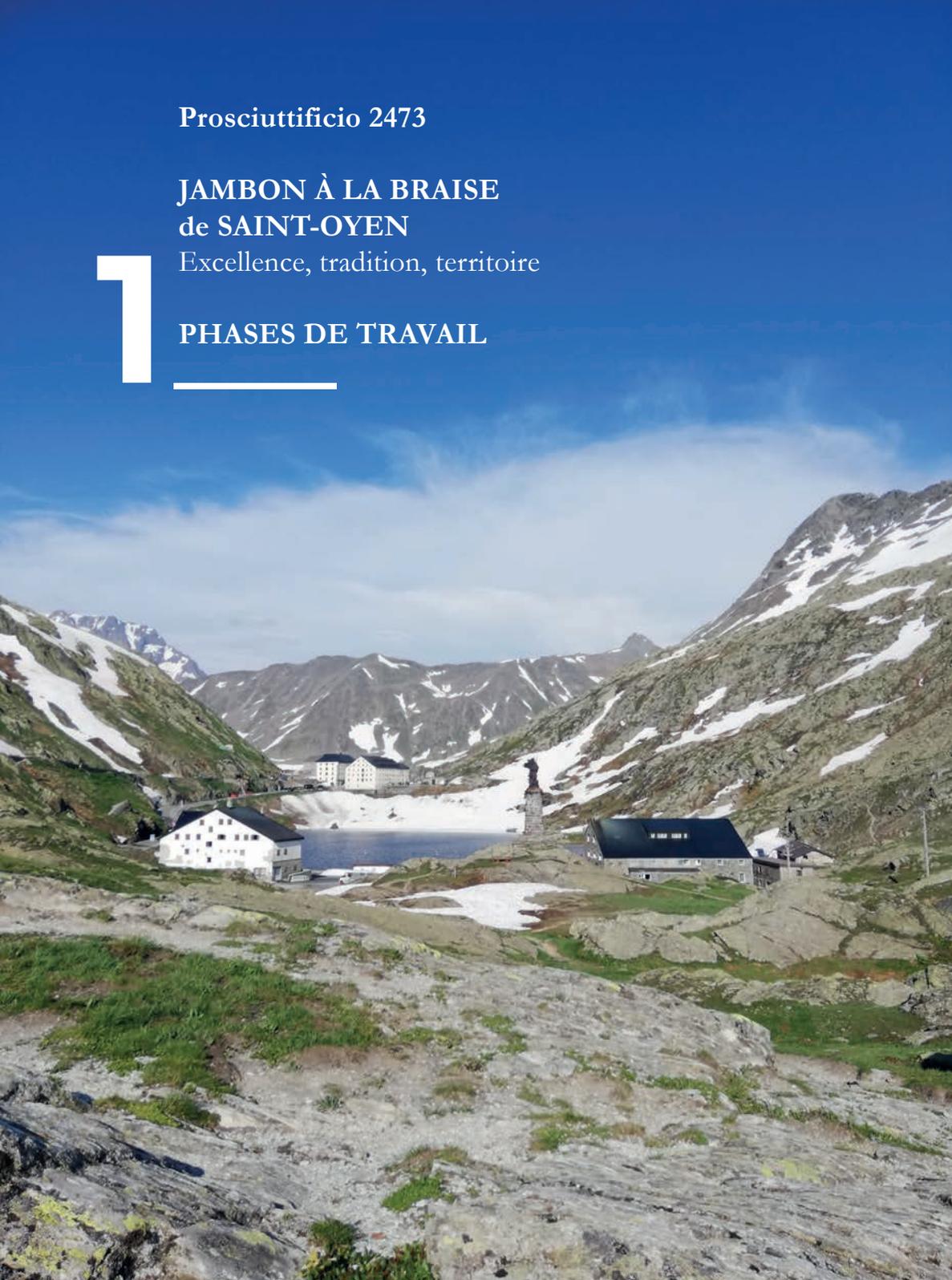
**L'entreprise prosciuttificio 2473 Grand Saint Bernard est une jeune entreprise qui a pour objectif la production et la valorisation d'un produit gastronomique d'excellence:**

**le JAMBON À LA BRAISE  
de SAINT-OYEN**

**Le génépy, le miel biologique, la bière locale et le bois de nos montagnes utilisé pour le rôtissage sont les ingrédients qui font la différence:**

**avec leurs caractéristiques, ils donnent un goût inimitable.**

**La phase de cuisson se fait dans un four à bois conçu uniquement pour notre usine, c'est la raison pour laquelle notre jambon est "Le seul et le vrai" fidèle à la recette originale.**





## LA MATIÈRE BRUTE

Les cuisses fraîches sont sélectionnées selon des critères rigoureux et des contrôles hygiéniques et sanitaires sévères.

**NOUS SÉLECTIONNONS SEULEMENT LA MATIÈRE PREMIÈRE DE TRÈS HAUTE QUALITÉ PUISQUE IL EST L'INDICE D'UNE VIANDE AUX GRANDES QUALITÉS NUTRITIONNELLES DESQUELLES ON PEUT OBTENIR UN PRODUIT D'EXCELLENCE.**

1.



6.



## 2. LE DÉSOSSAGE

il est fait à la main par notre personnel spécialisé, selon une technique particulière. On taille la cuisse afin de soigner son côté esthétique, car le **GOÛT** est tout mais l'œil veut aussi sa part!



## 3. LA RECETTE

Pour équilibrer attentivement le goût et l'arôme,

**NOUS CHOISSONS SEULEMENT DES PRODUITS BIO DU TERRITOIRE COMME LE GENEPY ET DES MIELS DE MONTAGNE QUI AVEC LEURS CARACTÉRISTIQUES ACCENTUENT L'ARÔME DE CE PRODUIT UNIQUE DANS SON GENRE.**



## 4. LA LIGATURE

Cette phase de travail aussi est faite à la main car elle permet de perfectionner **SA FORME TYPIQUE ET ARTISANALE**

## À TABLE

Le Jambon est laissé refroidir et il est marqué pour être confectionné et distribué.

**Il peut être mangé en tranches fines comme entrée ou bien épaisses comme plat principaux.**

**LE JAMBON À LA BRAISE DE SAINT-OYEN FAIT PARTIE DES PRODUITS TYPIQUE LES PLUS CONNUS ET APPRÉCIÉS DE LA GASTRONOMIE VALDÔTAINE.**



## 5. LA CUISSON

c'est notre atout majeur, le jambon cuit à la vapeur pendant 25/26 heures avec des considérations précises, après il est **RÔTI À LA BRAISE DANS UN FOUR DE BOIS CONSTRUIT EXCLUSIVEMENT POUR NOTRE ÉTABLISSEMENT**. La phase de cuisson des cuisses est très importante afin d'obtenir la qualité requise et qu'elle respecte surtout l'histoire de ce produit.

**EN EFFET DANS LA PHASE DE RÔTISSAGE ON SOIGNE TOUS LES DÉTAILS: NOUS ARROSONS LES CUISSES AVEC DE LA BIÈRE ARTISANALE LOCALE ET ON CHOISIT DU BOIS VALDÔTAIN** car de cette dernière astuce dépend l'arôme authentique de notre Jambon.





# 2

## HISTOIRE

### d'un produit d'auteur

**Mathieu Cerisey,**  
fondateur du Prosciuttificio Grand Saint-Bernard.

*“Je suis né et j’ai grandi à Saint-Oyen, mon histoire se confond avec le lien que j’ai avec la tradition de mon pays, mais aussi avec une bonne intuition et un grand rêve.”*

En 2020, malgré la période de grand défi mondial, il décide de travailler à l’ouverture de l’usine de jambon pour réaliser un grand projet: **faire connaître au monde l’excellence gastronomique de sa terre. L’objectif est d’arriver à la certification IGP.**

Avec son jeune personnel, il soigne chaque partie de la production avec une grande attention, de la demande de construire un four *ad hoc* pour le rôtissage à bois, jusqu’au plus petit détail de la recette, c’est seulement de cette façon que l’on peut donner forme à ce grand projet:

**UN JAMBON À LA BRAISE D’AUTEUR.  
UN VRAI BIJOU GASTRONOMIQUE ITALIEN QUI DIFFÈRE DE  
TOUS LES AUTRES POUR LES CARACTÉRISTIQUES  
ET LA PRÉPARATION.**

**Notre communauté locale cuisine depuis près de 50 ans ce jambon et le célèbre dans son festival dédié:  
la Fête du Jambon à la braise de Saint-Oyen.**

*“Chaque année, depuis 1978, le premier week-end d’août avec la Pro Loco, toute ma famille et moi, avec tous les habitants de St-Oyen, travaillons pendant une semaine pour la bonne réussite de ce festival. Il a toujours été le rendez-vous le plus important de l’année pour notre petit village de montagne.”* explique Mathieu Cerisey, *“Au fil des années, le festival est devenu de plus en plus grand et le jambon de plus en plus connu à la fois à l’intérieur et en dehors du territoire valdôtain, grâce à la participation de la Pro-loco à des manifestations dans d’autres endroits. Pendant ce temps, le jambon a même obtenu la certification P.A.T. (Produit Agroalimentaire Traditionnel).*

*“J’ai toujours pensé : très intéressant, mais il y a quelque chose qui ne va pas : pendant le festival, les jambons étaient cuits, rôtis sur place et ensuite servis mais il s’agissait de jambons produits en dehors de la Vallée d’Aoste”*

**Jusqu’à nos jours, au cours de la fête, la seule étape effectuée était celle de la cuisson, en laissant de côté tous les précédentes.**

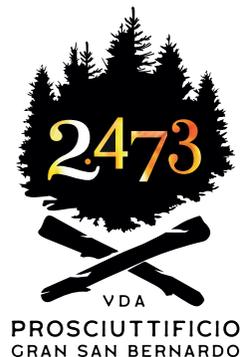
*“Compte tenu de cette histoire intéressante, de 2008 jusqu’à l’ouverture de mon entreprise, une autre avait commercialisé un jambon appelé - cuit à la braise de Saint-Oyen - bien qu’il était produit totalement hors de notre région et de “valdôtain” il gardait que le nom.*

*Je m’oppose à ces choix purement commerciaux et trompeurs pour le consommateur.*

*J’ai toujours pensé que notre jambon méritait un avenir meilleur. Ainsi, à partir des bases du jambon cuisiné à la fête, dans mon usine de jambon, nous avons conçu toutes les étapes de traitement, de la cuisse fraîche au produit fini, pour obtenir un jambon valdôtain de la plus haute qualité possible”.*

**DE CETTE MANIÈRE, CHAQUE JOUR, NOUS CONTINUONS  
À CÉLÉBRER ET À AMÉLIORER  
CE QUI NOUS MAINTIENT ENSEMBLE.**





3

## MARQUE

vision et recherche

**Notre marque raconte notre histoire: 2.473 est la hauteur du col du Grand-Saint-Bernard, en Vallée d'Aoste, le point de départ de notre voyage.**

Les lignes fortes célèbrent l'union et le lien avec la terre, en particulier avec les forêts d'où proviennent les herbes aromatiques et le bois pour le rôtissage de notre jambon: des ingrédients qui confèrent des caractéristiques olfactives et gustatives exceptionnelles.

Une grande importance est accordée aux emballages et au soin de l'esthétique en général, un bon produit qui à notre avis doit aussi être beau: d'abord le plaisir des yeux!

**NOTRE MARQUE PARLE D'UN TEMPS LENT,  
RESPECTUEUX MAIS PUISSANT ET VIVANT,  
TOUT COMME NOTRE VISION  
DE RECHERCHE ET QUALITÉ.**





4



## LA RECETTE et L'EMBALLAGE

Entrée et plat principal

La particularité de notre Jambon Gourmet est qu'il peut être dégusté en entrée, coupé en fines tranches, ou mangé comme plat principal: coupé en tranches épaisses servies chaudes.

Les deux versions en exaltent ses différentes et exceptionnelles particularités de parfums et de saveurs.

**LES COMMANDES SONT POSSIBLES  
DANS LES FORMATS SUIVANTS:**

JAMBON ENTIER

**10/12 Kg**

DEMI-JAMBON

**5/6 Kg**

UN QUART

**2,5/3 Kg**

TRANCHE

**0,5/1,5 Kg**

# 5



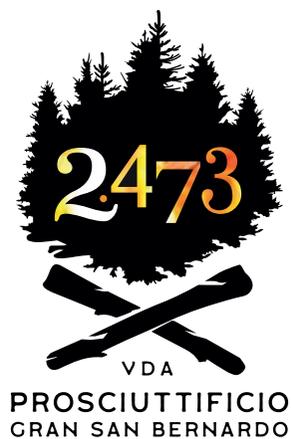
**MARCHÉ**  
des Alpes aux capitales du goût

Notre Jambon à la braise, est classé comme un jambon haut de gamme pour ses caractéristiques, ses matières premières et la préciosité de sa production limitée.

De nombreuses entreprises italiennes et européennes ont déjà choisi de le proposer dans leurs locaux, restaurants, boutiques gastronomiques et épiceries.

**NOTRE JEUNE ENTREPRISE  
N'A PAS UN LONG PASSÉ,  
MAIS IL PENSE À UN GRAND AVENIR.**

**MERCI À QUI VOUDRA ENTREPRENDRE  
CE VOYAGE DU GOÛT AVEC NOUS.**



## CONTACTS

---

### **PROSCIUTTIFICIO GRAN SAN BERNARDO 2473 srls**

LOC. Flassin 2 11010 Saint-Rhémy-en-Bosses (AO)  
Vallée d'Aoste, Italie

**MATHIEU CERISEY +39 333 2884420**

**prosciuttificiogsb@gmail.com**

**prosciuttificio2473.it**





VDA

PROSCIUTTIFICIO  
GRAN SAN BERNARDO