



## La Gazette des Académiciens

### Les nouvelles dates de la formation 2023

à diffuser sans modération

**MODULE 1** Mardi 10 Octobre au Vendredi 14 Octobre

#### MODULE 3

BIGORRE Mercredi 31 MAI et Jeudi 1<sup>er</sup> JUIN

KINTOA Mercredi 21 et Jeudi 22 JUIN

BAYONNE Vendredi 23 JUIN

LACAUNE Lundi 25 et Mardi 26 SEPTEMBRE



### Le président de l'AFJS Armand Touzanne jeudi 4 mai 2023 à Segovie

invité par Juan Vicente Olmos,  
"director general de la casa jamonera  
centenaria Monte Nevado

a présenté, en préambule de sa conférence  
sur les Jambons Secs français  
dispensée en espagnol

**l'Académie Française des Jambons Secs**

Conferencia Monte Nevado con Armand Touzanne



## La Gazette des Académiciens



**Formation coupe à Arzacq**  
**jeudi 30 & vendredi 31 mars 2023**  
dispensée par Olivier Mongabure  
& Armand Touzanne de l'AFJS  
aux participants

**Margaux POYCHICOT**, Responsable boutique et espace muséographique La Maison du Jambon de Bayonne.

**David DUTOYA**, Animateur filière IPR (Interprofession Porcine Régionale) de Nouvelle Aquitaine.

**Elisa GUIONNEAU**, Graphiste webdesigner du Consortium du Jambon de Bayonne.

**Stéphanie COURALET**, Responsable communication/export du Consortium du Jambon de Bayonne

### **Quelques questions sur l'AFJS à** **Marianne Sage - Académicienne**

#### *Les motivations pour suivre la formation AFJS*

Mettre en valeur le savoir faire, les terroirs de notre beau pays. Valoriser des hommes et des femmes qui ont soif d'étendre leurs connaissances et de partager de bons moments entre épicuriens.

L'application des apprentissages de la formation dans notre boutique ARKA\* c'est d'éduquer notre clientèle au jambon du Kintoa AOP, au jambon de Bayonne IGP, proposer ponctuellement des ateliers de coupe de jambon au couteau suivis d'une dégustation. Intervenir au lycée hôtelier de Biarritz.

#### *Le lien avec l'Académie, les confrères, la vie de l'AFJS*

Une Grande Famille autour du jambon est née grâce à l'AFJS. C'est toujours une belle surprise quand un confrère pousse la porte de notre bistrot charcutier à Sare pour nous rendre visite. Ça fait chaud au cœur.

#### *À quel type de public recommanderiez-vous la formation d'Académicien ?*

Je recommande la formation d'académicien aux artisans charcutiers, aux restaurateurs, mais pas que .. les épicuriens trouveront leurs places dans la formation tant sur la qualité des cours théoriques et pratiques.

\* Le bourg, 64310 Sare