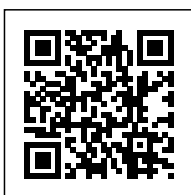


HAM'S

Posted on février 2, 2025 by Florence Breuil



Category: [Épicerie](#)



Logée dans le XI^e arrondissement parisien dans la ripailleuse rue Paul Bert, cette « maison de jambons » dont l'enseigne au nom anglo-saxon n'en a que le nom, propose le meilleur des jambons de France, d'Italie, d'Espagne et du Portugal ainsi qu'un assortiment de fromages et de produits d'épicerie tous bien sourcés. Ces aliments d'exception ont trouvé leur écrin dans ce délicatessen à l'élégante façade noire créé par Jean-François Le Goeff : lomo ou chorizo ibérique Bellota d'Espagne, coppa di Parma ou salame di Milano, rosette de Noir de Bigorre... si ce parisien d'adoption biberonné aux bouchons lyonnais se refuse à donner aux chalands lequel de ces délices a sa préférence, c'est pour qu'ils trouvent la leur ; quitte à les faire goûter !







Pour Jean-François, l'essentiel est d'initier, de partager la culture du bon, de valoriser des terroirs et leur savoir-faire. La chic boutique est pour cela flanquée de banquettes, d'une table et tabourets hauts pour festiner entre amis d'admirables cochonnailles et pâtés croute, arrosés comme il se doit. Car Jean-François, qui aime à tailler le bout de gras, entend bien fédérer autour du plaisir de choses « simples ». Telles que cet aligot, truffade et salade verte à se repaître.





Enfin, si vous n'avez pas le temps de vous attarder, vous pouvez aussi prendre de quoi arpenter le bitume parisien avec (on peut bien vous le susurrer) l'un des meilleurs casse-dalle de Paname !

Confectionné avec un petit pain aux olives de la boutique d'en face (qui n'est autre que la boulangerie Cyril Lignac) entiché d'un concassé de tomates maison, de jambon Ibérique, roquette et vinaigre balsamique.