HAM'S

Posted on février 2, 2025 by Florence Breuil



Category: Épiceries

Logée dans le XIe 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 !


ham's
Maison de Jambons




CONCOURS GENERAL AGRICOLE
PARIS 2019
Jury Porcins
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
PARIS 2022
Jury Porcins
CONCOURS GENERAL AGRICOLE
PARIS 2023
Jury Porcins
Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Nos Planches
S
L
XL
Charcutière 32€ 42€ 72€
Mixte 39€ 49€ 89€
Jambonière 42€ 52€ 92€
Nos Sandwichs
- Le ham's burg
8,20€
- Le long ham's
3,20€

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.




Nos Planches
Nos Sandwichs
Mixte
Jambonière
- Le ham's burger
- Le long ham's
ham's
ham's

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.