

CHOU A CHOUROUTE

Description succincte du produit

Chou très gros et très serré appelé également « Chou cabus ». Il s'agit d'un légume feuille. Le chou à choucroute est un chou pommé comportant un pied surmonté d'une pomme constitué de l'imbrication de feuilles se recouvrant les unes les autres. La taille de la pomme peut atteindre 40 cm. La chair est craquante et le poids moyen est de 5 à 6 kg. C'est un légume riche en eau (93%), en minéraux (calcium, potassium, soufre) et en vitamines (C et groupe B).

L'histoire

On sait que des choux étaient vendus sur les marchés de l'époque révolutionnaire mais on ignore s'ils étaient destinés à la « soupe au lard » ou au saloir car les documents traitant de la choucroute n'existent pas avant le 19^{ème} siècle. Dès le début du 20^{ème} siècle, la culture du chou est présente dans la Marne, notamment à Ecury-sur-Cooles et Nuisement, et dans la Haute Marne « Dans l'arrondissement de Wassy, on prépare de 100 000 à 150 000 kilos de choucroute ». Depuis cette époque, la culture s'est intensifiée dans l'Aube où les producteurs fournissent actuellement 20% de la production nationale.

L'art de vivre

Dans la région champenoise mais aussi dans toute la France, certains cuisiniers et certaines ménagères n'hésitent pas à accommoder la choucroute au champagne. L'effervescence et l'acidité du vin champenois lui permettent alors de « dégraisser » la choucroute et de la rendre plus légère. Bien des gastronomes le confirmeront. Il s'agit là du mariage inattendu de deux produits du terroir champenois.

L'appellation

Le chou ne bénéficie pas d'une appellation type A.O.C., I.G.P., Label rouge ou régional...

La technique de production

Les variétés traditionnelles de chou présentent des défauts de tardivité et de fragilité de la pomme. L'INRA a donc mis en place un programme de sélection de variétés adaptées aux techniques actuelles. Depuis 1987, plusieurs variétés hybrides sont exploitées.

La parcelle destinée à la culture est préparée, fumée, désherbée et plantée mécaniquement d'avril à mai. La récolte s'échelonne d'août à septembre selon la variété : choux précoces pour la choucroute nouvelle, choux de moyenne saison pour une fabrication d'automne et choux d'arrière saison pour une fabrication d'hiver. Le chou est débité en longues lanières, fines et blanches avant d'être salée à 2% puis tassé énergiquement et recouvert de poids. Le chou subit alors une fermentation lactique anaérobie longue de 3 à 5 semaines entre 18 et 20°.

Après cette fermentation, la choucroute obtenue peut être consommée fraîche, cuite en vrac ou conditionnée pour la restauration ou le détail.

L'économie

Nul n'ignore que l'Alsace est le plus gros producteur français de chou à choucroute. Peu savent en revanche que l'Aube possède 4 producteurs dans la plaine de Brienne. Ces derniers livrent dans une choucrouterie qui fabrique environ 20% du marché national, soit environ 7000 à 8000 tonnes par an.

Une anecdote

Tout simplement pour rappeler que depuis longtemps les gastronomes apprécient le rôle intéressant du vin de Champagne dans la choucroute.... Bismarck n'a-t-il pas, le 8 décembre 1870, annoté de sa main un menu comportant du faisan en choucroute « faisan avec de la choucroute, laquelle est cuite dans le champagne »...

Début septembre se déroule chaque année une très populaire et sympathique fête de la choucroute à Brienne-le-Château.

Le chou et les écrits

De nombreux guides et journalistes gastronomiques ont recommandé et vanté l'utilisation du champagne dans la traditionnelle choucroute qui devient ainsi un peu moins alsacienne. Ainsi pour Gault et Millau « Il semble bienvenu de verser, au moment de servir, du champagne sur le plat de choucroute. Le champagne, dans ces conditions, conserve une plus grande partie de ses qualités et surtout « dégraisse » la choucroute et la rend plus légère ». Guide Juliard du champagne – Paris 1968.

Le service et la dégustation

Ce type de chou est utilisé en choucroute accompagnant la charcuterie comme le poisson. Il peut aussi être proposé en compagnie de nombreuses autres viandes notamment la volaille. Il peut également être dégusté en salade.

Bibliographie

Champagne-Ardenne – Produits du terroir et recettes traditionnelles

Collection « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France »

Editeurs : Albin Michel et Conseil national des Arts culinaires

Dépôt légal : septembre 2000

ISBN 2-226-11516-1

La cuisine au Champagne d'hier et d'aujourd'hui

Lise Bésème-Pia et François Bonal

Editions du Coq à l'Ane

Dépôt légal : mai 2000

ISBN 2-912036-12-7

Contact

Auteur de livres régionaux

Lise Bésème-Pia

Le Petit Paquis

08150 SECHEVAL

TEL 03 24 32 68 25

Producteur

André Laurent

10500 BLIGNICOURT

Tel 03 25 92 16 06

Fax 03 25 92 15 67