



# *Plat de résistance. . .*

**S**avez-vous comment on est venu à planter des choux et à produire de pleines barriques de choucroute dans l'Aube ? Non ? Eh bien, tout simplement en raison, naguère, de la présence de très nombreux soldats dans les casernements de la région, à commencer du côté de Mailly-le-Camp et de Châlons. La choucroute, plat de résistance par excellence, a toujours figuré en bonne place dans les cantines militaires. Au début du siècle dernier, afin de satisfaire la consommation des troupes manœuvrant dans la plaine champenoise, les agriculteurs aubois se sont mis naturellement à produire du chou, des hectares de chou, même, principalement du côté de Brienne-le-Château, où la terre, silico-argileuse convient bien à ce légume rustique et épanoui. Survint une année de surproduction. Ils eurent alors la bonne idée d'aller vendre leurs superbes choux en Alsace... Ils en sont revenus avec tout l'équipement nécessaire pour fabriquer leur propre choucroute et sont passés illico derrière les fourneaux. Avec succès puisque l'Aube, 2<sup>ème</sup> département producteur de l'Hexagone, est véritablement devenu... l'autre pays de la choucroute.

*L'autre pays de la choucroute*

[www.aube-saveurs.com](http://www.aube-saveurs.com)

**D**epuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, la production auboise de choucroute ne cesse de croître. Désormais, sur les quelque 40 000 tonnes de choucroute fabriquées en France, plus de 10 000 sont issues des plaines fertiles du Nord-Est aubois où serpente la vallée de l'Aube. On a compté (ici) jusqu'à treize producteurs, ils ne sont plus que trois aujourd'hui (André Laurent, à Blignicourt, N°1 français, Larique, à Perthes les Brienne et Jacquot, à Hampigny) garants d'un savoir-faire traditionnel et auteurs de recettes "maison". En misant sur la qualité et l'originalité, ces producteurs aubois continuent de gagner des parts de marché. Grâce à eux, la choucroute se mitonne au champagne, au cidre et aux lardons... Et c'est rudement bon !

Des préparations aubois sont vendues dans le commerce de détail comme en grande surface, sous l'étiquette de grands noms de l'agro-alimentaire. D'autres se retrouvent sur la carte de restaurants huppés. Si la choucroute auboise a gagné ses lettres de noblesse, c'est parce que la filière est parfaitement organisée. Dans l'Aube, 200 hectares sont consacrés à la culture de chou. Les agriculteurs aubois démontrent que l'on peut être efficace tout en faisant... chou blanc, la variété brassica oleacea (un chou blanc pommé) étant particulièrement indiquée pour la fabrication de choucroute.

## À la mode de chez nous

Après la récolte, mécanisée, qui s'opère entre début août et fin novembre, le chou arrive à l'usine où il est effeuillé, étrogné, lacéré en fines lanières, puis salé et mis dans des cuves. Là, s'opère une lente fermentation lactique naturelle. Cette choucroute peut être vendue crue ou bien passer, chez le fabricant, par une phase de cuisson, de mise en boîte ou de conservation sous vide.

## Origines lointaines ...

Sans la choucroute, dit-on, la muraille de Chine n'aurait peut-être jamais été construite. Les ouvriers qui l'ont dressée ont puisé leur force dans... la choucroute qu'ils consommaient. C'est dire que l'histoire du chou fermenté est ancienne. Plus près de nous, la choucroute, aliment tonique et reconstituant riche en calcium, magnésium et acide lactique, est devenue un plat de résistance, mais également synonyme de convivialité en famille ou entre amis. Un esprit de fête qui perdure, notamment lors de la Fête de la choucroute, chaque année à la mi-septembre, à Brienne-le-Château.

Le rendez-vous de 30 000 gastronomes !



Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients pour 4 personnes : 600 g de choucroute cuite, 4 escalopes de saumon, 1 petit pot d'oeufs de lump, un bottillon de ciboulette, sel et poivre

Dans un cuisson-vapeur à deux étages, disposez la choucroute en bas et les escalopes de saumon (que vous ferez préparer par le poissonnier) au-dessus.

Placer les deux paniers sur la partie basse renfermant de l'eau salée en ébullition.

Laissez cuire 10 mn à la vapeur, sans retourner les escalopes de saumon qui seront plus moelleuses cuites unilatéralement.

Dressez la choucroute sur assiettes chaudes. Déposez sur ce lit de choucroute les escalopes de saumon.

Poivrez et salez à votre goût. Décorez avec des oeufs de lump et de la ciboulette ciselée. Dégustez aussitôt accompagné d'un chablis.

Vous pouvez également napper le saumon d'un beurre blanc bien relevé.

