

La traditionnelle choucroute du jour de l'an



Ce mode de préparation du chou viendrait de Chine, où, selon la légende, il aurait été inventé au III^e siècle avant notre ère par les constructeurs de la Grande Muraille pour résister au froid.

Si la grande muraille était d'abord destinée à se protéger des hordes venues du nord, Mongols ou Huns, il est probable que ce soit Attila et les Huns qui auraient, après avoir échoué à conquérir la Chine, porté ensuite leurs conquêtes vers l'ouest, passant par la Bavière et l'Autriche avant d'atteindre l'Alsace en 451. C'est la date probable à laquelle cette préparation du chou est apparue dans ces régions, qui utilisaient du reste la lacto-fermentation pour la conservation d'autres légumes, notamment du navet.

La choucroute reste le principal plat de la province du Heilongjiang dans l'extrême Nord-Est de la Chine. Le kimchi, un plat de choux fermenté pimenté, de la Corée voisine, est aussi très connue.

En France, les premières références à la cuisson du chou ainsi préparé datent du xv^e siècle, des textes du xvi^e siècle en attestent la présence à la table des monastères. Au xvii^e siècle, on le trouve sous l'amusant nom de « *Kompostkrut* » (chou compost)³, et au siècle suivant il se généralise en Alsace, dans une partie de la Lorraine et dans le Bade-Wurtemberg voisin.

En France, ce n'est qu'au xix^e siècle que la choucroute désignera le plat de chou cuit avec son accompagnement. Le chou fermenté est généralement cuit dans du vin blanc mais peut aussi l'être dans le cidre, la bière ou le champagne. D'autres variantes, plus récentes, remplacent la viande et charcuterie par un assortiment de poissons, nommée « choucroute de la mer », ou des saucisses de soja « choucroute végétarienne ».

Pendant le repas, la coutume veut qu'il faille placer une pièce de monnaie sous son assiette afin d'attirer l'argent pour l'année à venir.

Commandez [votre colis choucroute](#)

Macreuse de boeuf mijotée au vin rouge, parfum d'Italie



Située sous l'omoplate, la macreuse, morceau de deuxième catégorie, comprend elle-même plusieurs morceaux : la macreuse à bifteck (ou noix, ou boule de macreuse), assez maigre, tendre et d'un très bon goût ; la macreuse à braiser (ou palette), pièce gélatineuse à laquelle un lent braisage conserve son moelleux ; et le dessous de macreuse (ou dessus de palette), qui se fait

griller ou poêler. Nous l'appelons plus communément la carbonade.

Le pâté gaumais

Le pâté gaumais se mange froid ou chaud selon les goûts accompagné d'un bon café, d'un Orval ou d'un verre de vin.

En entrée ou plat principal avec une salade vinaigrette, c'est le fin des fins des plats gaumais.