

La Choucroute gaumaise



Connue en Chine au IIIe siècle avant notre ère, la choucroute fut mise au point par les Allemands au XXIe siècle. Au XXème siècle, en Gaume, la choucroute a acquis toutes ses lettres de noblesse et est synonyme de santé, de fête, de bonne humeur et de savoir bien vivre. Aujourd'hui la vie moderne ne permet plus à chaque famille de fabriquer son petit tonneau de choucroute. C'est pourquoi en 1984, un jeune fermier d'Etthe se mit à cultiver des choux afin de fabriquer sa propre choucroute dénommée "Choucroute de Gaume", préparée suivant la tradition. Pour en savoir plus sur la culture du chou, sa fermentation et les bienfaits de la choucroute; vous pouvez venir questionner Claude Peignois. Pour acheter sa choucroute ou la déguster, rendez-vous à son restaurant: 51. rue Docteur Hustin, 6760 ETHE - Tél. 063/58.18.04

