J’aimerais savoir quelle est l’origine de la choucroute.



By Brücke-Osteuropa [CC0], via Wikimedia Commons

By Brücke-Osteuropa [CC0], via Wikimedia Commons

Réponse apportée le 09/19/2012 par STRASBOURG Médiathèques de la ville et communauté urbaine. Révisée le 02/10/2019.

L’origine la plus lointaine du chou fermenté remonte au temps de la Chine antique. D’après certaines sources, le chou fermenté aurait constitué la nourriture de base pour les constructeurs de la grande Muraille de Chine au 3e siècle avant J-C, qui auraient laissé par hasard fermenter du chou durant un hiver très rude.

L’origine de la choucroute telle que nous la connaissons remonte plus précisément au 13ème siècle où elle été désignée sous les termes « Gumbskrüt » puis « Sauergrappe » avant d’adopter la forme allemande « Sauerkraut » au 16ème siècle qui se transformera en Sürkrüt en alsacien puis en « **choucroute** » lors du passage de l’Alsace à la France. Dès le Moyen-âge, les choux verts constituent une part importante de l’alimentation du peuple. On ignore la date exacte à laquelle on commença à saler les choux pour les conserver l’hiver. Depuis le Moyen-âge et jusqu’au 18e siècle le chou était systématiquement épicé de baies de genièvre, de sureau, d’aneth, de sauge, de sarriette, de fenouil, de cerfeuil, de persil et de raifort. Devenu plat de fête par

excellence en Alsace, la choucroute prend un essor considérable au 19e siècle. Elle sera alors épicé de baie de genièvre et de feuilles de laurier uniquement.

Sous le 2nd Empire et la période allemande, le chou à choucroute se cultive essentiellement dans le secteur de Blaesheim, de Krautergersheim et de Geispolsheim mais on en trouve un peu partout. Profondément ancrée en Alsace, banalisée dans sa forme garnie et riche, caricature de l'alimentation de l'alsacien, la choucroute est avant tout un modèle de conservation réussi.

– Sources :

Le mangeur alsacien
Jean-Louis Schlienger, Andra Braun. Préface d'Emile Jung. Edition La nuée bleue, 2001

Alsace, les saveurs d'un terroir
Roland Oberlé. Edition Hirlé, 2009

De choux et de choucroute : histoire, traditions, recettes
Loesch Jeanne. Ed. du Rhin, 1994

– Quelques ressources en ligne :

- **La choucroute, des grandes invasions aux brasseries parisiennes** Histoire et Gastronomie, la chronique de Jean Vitaux sur le site Canal Académie
- **Historique de la choucroute** sur le site de la confrérie de la Choucroute.
- L'émission de radio, **L'histoire à la carte de Thierry Marx : La choucroute vient-elle d'Alsace ?** sur Franceinfo.

Etymologie du nom « choucroute » :

« L'origine de la choucroute telle que nous la connaissons remonte plus précisément au 13ème siècle où elle été désignée

sous les termes « Gumbskrüt » puis « Sauergrappe » avant d'adopter la forme allemande « Sauerkraut » au 16ème siècle qui se transformera en Sürkrüt en alsacien puis en « choucroute » lors du passage de l'Alsace à la France. »

En espérant que ces éléments vous aideront dans votre recherche,

Cordialement,

Eurêkoi – médiathèques de la ville et communauté urbaine de Strasbourg