

MONT-DE-MARSAN



Pierre-Brice Lebrun (à droite), auteur du « Petit Traité de la choucroute » et Thomas Mercusot, patron du Cochon à plumes, charcuterie traiteur fumeur à Mont-de-Marsan. MATTHIEU SARTRE

La choucroute à lire, à découvrir et à déguster

L'auteur montois d'origine belge Pierre-Brice Lebrun s'installera samedi à la charcuterie Le Cochon à plumes, pour promouvoir son dernier « Petit Traité » sur ce chou râpé saumuré alsacien

Julie Lancelot
j.lancelot@sudouest.fr

Pierre-Brice Lebrun est auteur confrencier, chroniqueur sur Radio MDM, d'origine belge (de Liège) et « montois de naissance depuis douze ans », comme il se revendique. Il vient de publier son dernier ouvrage, « Petit Traité de la choucroute » aux Éditions Le Sureau, avec un complice, Martin Fache, maître restaurateur alsacien. Ce gourmand de bons mots, de bonnes choses et de bonnes histoires était, le week-end dernier, invité au salon Mont2Livres.

Il reviendra ce samedi 24 septembre, toute la journée, tenir un stand pour dédicacer son livre devant la charcuterie traiteur du Cochon à plumes, place Saint-Roch, qui fêtera son inauguration neuf mois après son ouverture, en décembre dernier. Pour rester dans le thème, 60 kilos de choucroute faite maison seront servis pour l'occasion, à manger sur place ou à emporter (8 euros pour la part adulte, 4 euros pour les enfants).

« Il n'y a que la knack et la Morteau qu'on ne fera pas », explique le patron Thomas Mercusot. « Mais le jarret demi-sel et la poitrine de porc fumée, c'est nous qui les fabriquons aussi, dans nos ateliers à Saint-Sever. » Avant cette journée pour nourrir les corps, retour sur ce livre qui réglera les esprits.

D'abord entendons-nous bien, qu'est-ce que la choucroute ?

C'est un chou, le chou cabus, râpé et saumuré. 10 centimètres de chou, du sel, chou, sel, chou sel, on tasse le plus possible, et au bout d'un mois on a de la choucroute crue. À partir de là, on en fait ce qu'on veut. Et en bocal, fermé, ça se conserve très bien. James Cook a fait le tour du monde avec, pour lutter contre le scorbut. Cela a même été inventé pour cela, c'est un mode de conservation.

« Si on parle de la choucroute crue, elle perd complètement le goût qu'on imagine quand on parle d'une choucroute cuite avec de l'alcool et des épices »

Pourquoi un petit traité sur ce sujet ?

J'aime énormément la choucroute. Je l'ai découverte en Alsace, et autrement qu'avec la choucroute royale (au moins cinq spécialités charcutières) ou garnie (moins de cinq) : en tarte, en soupe, en tourte. Ça m'a passionné. La choucroute, on peut en faire ce qu'on veut en légume cru ou cuit au cidre, au vin, au champagne ou à la bière. Après on y met, au choix, du porc, du canard, du foie

gras, de la volaille ou du poisson bien sûr, c'est même sûrement l'origine de la choucroute. Les premières ont sans doute été au poisson du Rhin, probablement arrivées en Alsace par ce fleuve, et elle est devenue une tradition locale. Comme le cassoulet et le cous-cous, elle s'est développée ensuite à Paris avec les brasseries.

Ce n'est pas le premier sujet culinaire auquel vous vous attaquez. Parlez-nous de ces précédents ouvrages...

Il y a eu cinq autres « Petits Traités » avant, sur les pâtes, le camembert, la boulette, la pomme de terre et la frite, et le pois chiche. En fait ça fait dix ans que je dois en faire un pour mon éditeur sur la saucisse, l'andouille et l'andouillette, sauf que c'est un boulot de dingue. Alors pour patienter, j'en fais d'autres ! Je pars toujours de la légende, là d'où vient la choucroute - en Alsace par exemple, on raconte que c'est Attila, le roi des Huns, qui est arrivé avec des tonneaux de choucroute et qui a perdu une bataille à Troyes -, pour revenir à la réalité. En l'occurrence, une origine plutôt celtique.

Avez-vous goûté les 120 recettes de choucroute ?

Non, parce que c'est Martin Fache, aujourd'hui retraité, qui avait le restaurant l'Agneau d'or, à Munster, qui les a faites. Alors que dans les autres petits traités, non seulement je les avais goûtées, mais surtout fai-

tes et parfois plusieurs fois. Ça veut dire que pour la famille, le « Petit Traité sur le pois chiche » a été compliqué à supporter. Alors que le « Petit Traité des pâtes » est mieux passé. Pour la choucroute, je ne l'aurais pas fait tout seul. Ça demande beaucoup de compétences, pas dans la préparation mais dans la création des recettes. Il m'aurait fallu énormément de recherches qui m'auraient dissuadé. Mais on s'est amusé ensemble, avec Martin, à déshydrater de la choucroute, pour la réduire en poudre. Ça fait une épice qu'on met sur le poisson, c'est à tomber. La choucroute est classée dans les goûts umami, donc quand on en met sur un autre aliment, ça rend le goût plus sympa.

Il y a même des recettes de desserts...

Oui, on peut faire des brownies, de la pannacotta, ou à l'inverse en apéro, en cocktail, avec du jus de choucroute. Si on parle de la choucroute crue, elle perd complètement le goût qu'on imagine quand on parle d'une choucroute cuite avec de l'alcool et des épices, le genièvre principalement. Si vous enlevez ça, le chou va très bien avec tout ce qui est sucré ou acidulé, et on peut en faire ce qu'on veut. C'est un terrain de jeu.

« Petit Traité de la choucroute », aux Éditions Le Sureau. Par Pierre-Brice Lebrun et Martin Fache. 160 pages, 14,90 €.



LE PIÉTON

A cherché Winnie l'ourson et Bourriquet mais n'a trouvé que Tigrou. Hier, dans les rues du Moun, le costume de cette jeune Montoise n'a pas laissé les passants indifférents. Pourquoi un tel costume ? Aucune idée, si ce n'est l'art de cultiver la différence, et c'est déjà pas mal.



R. B.

UTILE

« SUD OUEST »

Rédaction. 81, avenue Georges-Clemenceau, 40000 Mont-de-Marsan. Tél. 05 33 07 03 50. Accueil de 9 à 12 h et de 14 à 18 h. Courriel : montdemarsan@sudouest.fr Facebook : Sud Ouest.fr Landes Twitter : @SO_Landes

Publicité, petites annonces. Tél. 05 33 07 03 80.

Abonnements. Votre journal à domicile au 05 57 29 09 33.

SERVICES

Police municipale et objets trouvés. Tél. 05 58 05 87 22.

Fourrière. Tél. 05 58 06 16 16.

Depann'Auto, ZA de la Faisanderie.

Encombres et voiries. Allé

mairie au 0 800 40 10 40 (numéro vert)

permettant de prévenir directement les services municipaux de problèmes (voirie, dégradations, insalubrités) rencontrés sur la voie publique et les lieux municipaux.

Médiathèque du Marsan Philippe-Labeyrie.

Tél. 05 58 46 09 43.

Transports. TMA, 227, boulevard

Antoine-Lacaze à Mont-de-Marsan,

tél. 05 58 45 04 26.

Déchetteries. Du Conte, rue de la

Ferme-du-Conte. Tél. 05 58 45 76 17

Le Rond, 30, avenue Robert-Caus-

sèque. Tél. 05 58 05 97 00. Saint-

Pierre-du-Mont, rue Jean-François

Compeyrot. Tél. 05 58 06 96 39.

Site Internet : sictomdumarsan.fr

Régie des eaux, 7 place Francis-

Planté. Tél. 09 69 39 24 40. Du

lundi au vendredi de 8 h 30 à 12

heures et de 13 h 30 à 17 heures.

Caisse primaire d'assurance

maladie. 236, avenue de Canenx.

Du lundi au vendredi de 8 h 30

à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h.

Tél. 36 46. Site Internet : amel.fr

Marchés. Marché alimentaire

Saint-Roch, sous la halle et sur la

place, tous les mardis matin et

tous les samedis matin. Marché

aux vêtements, chaussures, etc.,

place des Arènes tous les mardis

de 9 à 18 heures.