Quand la choucroute (re)devient un must food

Plat réconfortant par excellence, la choucroute fait son grand retour sur le devant de la scène gastronomique. Bien plus qu'un classique traditionnel, elle s'impose désormais comme un plat de caractère, généreux et sincère. Chou fondant, viandes ou poissons soigneusement sélectionnés et saveurs franches : la choucroute incarne cette cuisine conviviale, authentique et plus que jamais dans l'air du temps.

A Paris, la choucroute se chouchoute...

La choucroute signature Bofinger

La choucroute signature Bofinger (29,50 €) figure parmi les plats emblématiques que la Maison tient à faire perdurer. Arrosée de Crémant d'Alsace, elle associe avec équilibre jarret de porc demi-sel, saucisses blanches, au cumin et de Strasbourg, poitrine fumée, échine et pommes à l'anglaise, pour une dégustation riche en saveurs et en nuances, où la générosité rencontre la finesse du savoir-faire séculaire de l'établissement.

Bofinger - 5-7, Rue de la Bastille, 75004 Paris

Choucroute royale de la mer à La Coupole

Cap au nord avec la choucroute royale de la mer (39,50 €) à La Coupole. Ici, les charcuteries laissent place aux poissons et crustacés, qui réinventent ce classique

en une composition subtilement iodée. Le demi-homard canadien au beurre blanc, le bar, le saumon d'Écosse, le haddock et la langoustine donnent naissance à une version marine à la fois raffinée et audacieuse, où chaque bouchée mêle élégance et richesse des saveurs.

La Coupole - 102, boulevard de Montparnasse, 75014 Paris

Et si la modernité, c'était d'embrasser la tradition ? C'est également le pari de L'Alsace, La Lorraine et Lipp, proposant à leur carte des déclinaisons de choucroutes infiniment gourmandes.

Le savoir-faire alsacien par un Chef doublement étoilé…

La Choucroute Royale par Olivier Nasti

La Choucroute Royale de la Winstub du Chambard (39 €), signée par le Chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, Olivier Nasti, est un vrai festin pour les amateurs de saveurs authentiques. Avec ses 9 garnitures généreuses, elle impose une interprétation moderne et rare de la tradition alsacienne, offrant une expérience culinaire exceptionnelle. Pour ceux qui veulent explorer l'expérience autrement, le Menu Terroir propose une version plus légère avec 6 garnitures (inclus dans le menu à 40 €), accompagnée d'une entrée et d'un dessert. Chaque bouchée est un voyage gustatif, entre tradition, audace et excellence gastronomique.

La Winstub du Chambard - Olivier Nasti - 13 Rue du Général de Gaulle 13, 68240 Kaysersberg Vignoble