


en images


► **LA RIVIERE-DRUGEON. Le secret d'une bonne choucroute.** Marcel, Claude et Jean-Marie, fins palais et fins gourmets, ont fait la démonstration au Jardin de Curé d'une choucroute réussie. Leur secret ? Le choix des ingrédients d'abord. Pas chauvin pour deux choux, Marcel recommande ceux de Flagey... dont il est originaire ! Une fois la choucroute faite, « laissez reposer un bon mois ». Et n'oubliez pas de vous munir des accessoires indispensables : « un bon couteau, un bon pot en grès, un bon poids sur une bonne planche et un bon appétit ». Ce qu'ils sont « choux » !