

COMPICHE

Légumes et conserves végétales

Zone de production : villages du Pays Welche (Orbey, Fréland, Lapoutroie, Labaroche et Le Bonhomme, département du Haut-Rhin, Alsace)



La compiche, ou potée welche, est une spécialité préparée à partir des **feuilles vertes des choux à choucroute**, traditionnellement glanées après la récolte de ceux-ci dans la plaine d'Alsace. Elle est encore préparée et cuisinée dans l'ancien canton de Lapoutroie, faisant partie du Pays welche correspondant aux communes de patois roman en Alsace.

Selon la préparation traditionnelle, une fois les feuilles vertes des choux à choucroutes glanées après la récolte de ces derniers, les feuilles sont lavées et séparées de leurs parties les plus dures, puis ébouillantées dans une marmite. Elles sont ensuite roulées et coupées en lamelles très fines. On utilise à cet effet soit un couteau, soit une râpe à compiche que l'on trouve encore chez l'habitant à Orbey, Fréland ou Lapoutroie. Les feuilles sont ensuite placées, jusqu'à ras bord, dans un tonneau. Une couche de feuilles alterne avec une couche de gros sel, traditionnellement minier mais qui peut aujourd'hui varier. Une pierre est placée sur une planche qui recouvre le tout et le récipient est fermé avec un couvercle. Après une fermentation de huit semaines, la **compiche** est prête. Le plat qui est ensuite cuisiné se nomme également compiche : Les feuilles vertes fermentées sont cuites avec de la viande et des charcuteries fumées, comme une choucroute à l'alsacienne, et l'on ajoute des pommes de terre en fin de cuisson.

Ce produit n'est fabriqué que pour l'autoconsommation ou pour certaines fêtes locales, ce qui rend difficile une estimation de la quantité produite. **La compiche risque de disparaître** car le glanage des feuilles vertes est un travail qui prend du temps, et rares sont ceux qui le font encore. Il devient également plus difficile, car une fois les choux parés et les feuilles vertes laissées dans les champs, ces derniers sont retournés rapidement, avant les froids de l'hiver, et les feuilles ainsi enfouies.

Il existe une variante, appelée comperch en dialecte alsacien, préparée dans la vallée de St. Amarin avec le chou entier et non seulement les feuilles les plus externes.

Auberge du Lac Noir - 68370 Orbey - 03 89 71 21 80

Auberge Le Blanc Rupt - Station du Lac Blanc - 68370 Orbey - 03 89 71 27 11