

## [Chou Milan de Pontoise](#)



Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des produits](#)

# Légumes

#Automne #Hiver

# Chou Milan de Pontoise

De la grande famille des Brassicacées, le chou Milan n'accède pas à la notoriété de ses confrères choux-fleurs ou choux rouges. Pourtant, ses qualités nutritionnelles et gustatives font de lui un légume d'exception.

Il existe deux types de choux Milan : le chou de Milan de Pontoise et le chou Milan des Vertus, produit en Seine-Saint-Denis. Ces deux variétés se distinguent depuis leur origine car chaque famille possédait sa propre semence, véritable patrimoine transmis au fil des générations. Et si quelques particularités existent, leur histoire commune débute XVIème siècle. C'est à cette époque que **le chou Milan se démarque des autres choux par sa taille imposante**, et est apprécié pour **son extrême douceur en bouche**.

## Un légume d'hiver

De nos jours, peu de producteurs cultivent cette variété, qui demande un réel savoir-faire. La qualité du chou Milan dépend effectivement du choix expert du cultivateur qui, après les premiers grands froids de l'hiver, va choisir les choux les plus robustes pour la récolte suivante. Le chou Milan de Pontoise sera sélectionné à ses feuilles lisses entre les veines, le chou Milan des Vertus sera quant à lui préféré à ses feuilles frisotées, et sa pomme sans trop de vert foncé et de blanc. De cette sélection empirique, les pieds sélectionnés seront replantés en jardin pour la production de graines, dont les plants seront repiqués à nouveau en champ. Cette dernière étape s'échelonne de mai à juin, permettant d'étendre **la saison de récolte pour un approvisionnement tout au long de l'hiver**.