

Par Carole Testa et Alain Raveneau

## “ La course à l'échalote ”

Tel père, tel fils : l'un et l'autre suivent avec soin leurs récoltes de plein champ d'ails violets, d'échalotes grises et d'oignons rouges. *“L'ail violet a un goût typé et il est délicieux cuit en chemise, explique Jean-Marie Caillot, le père, tandis que l'échalote grise garde pleinement son parfum à la cuisson.”* C'est ainsi que l'échalote grise des Caillot est proposée à la table de Stéphane Duchiron, jeune chef à Paris qui la prépare en farce pour ses ravioles. Sur leur 1,5 ha de cultures situées à Coole (Marne), la récolte est sur le point de se terminer. *“L'échalote est très sensible à la chaleur et à l'humidité”,* précisent les producteurs champenois. Dès l'arrachage des bulbes, ils les trient, puis les laissent ressuyer pendant

une dizaine de jours à même la terre et sous le soleil. *“Nous sommes avant tout des partenaires de la plante”,* confie joliment le père, qui se fournit en plants dans la Drôme. Cette attention particulière aux végétaux vaut aux Caillot de recevoir un Super Coq d'or des produits distingués par *Le Guide des gourmands 2009* (éditions Glénat). *“L'échalote grise parfume le vinaigre, titille la bavette et embaume les salades”,* ajoute le père, pas peu fier de la réhabilitation de cette variété. Les plantations ne reçoivent aucun pesticide. *“Pour autant, je ne tiens pas à être prisonnier d'un système de culture, bio ou autre, car nous devons toujours surveiller les éventuelles attaques de rouille.”*



Jean-Marie et Jean-Sébastien Caillot

Vente à la ferme ou par correspondance.  
Échalote grise, 7,50 €/kg env. (+ frais de port).  
J.-M. et J.-S. Caillot, 3, rue de Châlons,  
51320 Coole. Rens. au tél. : 03 26 74 32 23  
ou [www.caillot-saveurs.fr](http://www.caillot-saveurs.fr)