RAISINÉE
COUGNARDE ET VIN CUIT

Michel VIDOUDEZ

RAISINÉE COUGNARDE ET VIN CUIT

Histoire et recettes authentiques

ÉDITIONS
CABÉDITA
2012

Nos plus sincères remerciements à Rétropomme, Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier de Suisse romande, à Sandra et Jean-Luc Bovey du Moulin de Sévery, à Sandrine et Paul-Henri Reymond, agriculteurs à Aclens, à Marinette et Pierre-Alain Tardy, à Saint-Prex, et, bien sûr, à Frédy Girardet et Philippe Rochat, les deux grands chefs vaudois qui ont bien voulu accepter que leurs recettes de tarte à la *raisinée* figurent dans cette plaquette.

Couverture: © Pierre Blanchard
CH-1325 Vaulion.

© 2004, 2008, 2010, 2012. Editions Cabédita, CH-1145 Bière
BP 9, F-01220 Divonne-les-Bains
Internet: www.cabedita.ch

ISBN 978-2-88295-410-7

Introduction et historique

Raisiné, *raisinée*, vin cuit, *cougnarde, coignarde*, poiré… Autant de noms différents pour un produit finalement assez similaire dans sa confection, sa cuisson et son utilisation. Un produit qui a ses origines non seulement dans les cantons de Vaud, de Neuchâtel et de Fribourg, mais également en Bourgogne puisque Joseph Favre, chef de cuisine d'origine valaisanne et mondialement connu à la fin du XIXe et au début du XXe siècle (il a travaillé dans les grandes capitales, Londres, Berlin, Paris et, notamment, à la cour des tsars à Saint-Pétersbourg) le mentionne déjà dans son *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, une encyclopédie parue pour la première fois vers 1905.

Né à Vex, en Valais, en 1849, Joseph Favre fut un chef de cuisine mondialement connu. Non seulement il fut une sorte de réformateur de la cuisine française de son époque, mais il est aussi l'auteur de différents manuels de cuisine et surtout du célèbre *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, édité pour la première fois vers 1905 et réédité pour la dernière fois en 1978 par Laffitte Reprints, à Marseille.

Cette véritable encyclopédie de la cuisine en quatre volumes reste un authentique trésor culinaire, aussi bien pour les chefs que pour les gastronomes, gourmets et ménagères dignes de ce nom… Une preuve parmi tant d'autres: dans son dictionnaire, Joseph Favre consacre une page entière au raisiné, sujet qui nous préoccupe ici. Et l'illustre chef valaisan en donne cette définition: «confiture que l'on obtient par l'évaporation du suc de raisin, jusqu'à consistance de gelée ou de marmelade et à laquelle on mélange d'autres fruits à pépins ou à noyaux». Et il ajoute: «On peut employer pour faire le raisiné toutes sortes de raisins blancs ou noirs. Lorsqu'ils sont doux, comme les muscats, et à parfaite maturité, on n'ajoute pas de sucre; ils contiennent en eux-mêmes une suffisante quantité de principe sucré. Mais l'adjonction de sucre est nécessaire lorsque les raisins sont encore verts ou de qualité médiocre.»

Joseph Favre parle aussi de «Raisiné aux fruits» en donnant la recette suivante: «Eplucher, enlever le cœur, les pépins et les noyaux à des poires non pierreuses, des pommes, des coings, des prunes, etc., en un mot aux fruits dont on dispose selon les localités.

D'autre part, monder, égrapper, fouler des raisins et les presser au travers d'un sac en toile sous une presse. Mettre la moitié de ce jus ou moût dans la bassine sur le feu; lorsqu'il est en ébullition, l'écumer et à mesure qu'il a tendance à monter, ajouter chaque fois une louche de l'autre moitié de moût, jusqu'à complète absorption.

Lorsque le raisiné est réduit de moitié environ, ajouter les fruits coupés en quartiers, laisser cuire à point en remuant au fond avec la spatule et terminer comme il est dit ci-dessus.» Le prestigieux grand chef international donne encore la recette du raisiné de Bourgogne qu'il présente ainsi:

13 litres de moût de raisin
5 kg de poires ou pommes
5 kg de betteraves rouges râpée
2,5 kg de fécule de pommes de terre

Procédé: mettre le moût sur le feu. Ajouter les pommes ou les poires coupées en quartiers, la betterave préalablement râpée et faire cuire trois quarts d'heure environ en ayant soin de remuer. Ajouter alors la fécule préalablement délayée à froid et laisser cuire encore un quart d'heure.

DES ORIGINES LOINTAINES…

Pourtant les origines du vin cuit remontent bien avant cette époque puisque la route des épices a transité par les régions helvétiques à la fin du XIVe et au début du XVe siècle pour remonter vers les pays nordiques. L'on sait que, vers 1445, à Neuchâtel, on avait déjà recours au girofle, à la cannelle, au gingembre, à la cardamome, à l'anis étoilé et à la maniguette pour confectionner des vins cuits, *raisinées, cougnardes* et autres confitures. C'est d'ailleurs à peu près à

cette époque qu'est apparue la fameuse recette de la moutarde de Bénichon gruérienne, servant à tartiner les tranches de *cuchaule* préalablement beurrées; elle fait d'ailleurs également partie de la grande famille des vins cuits.

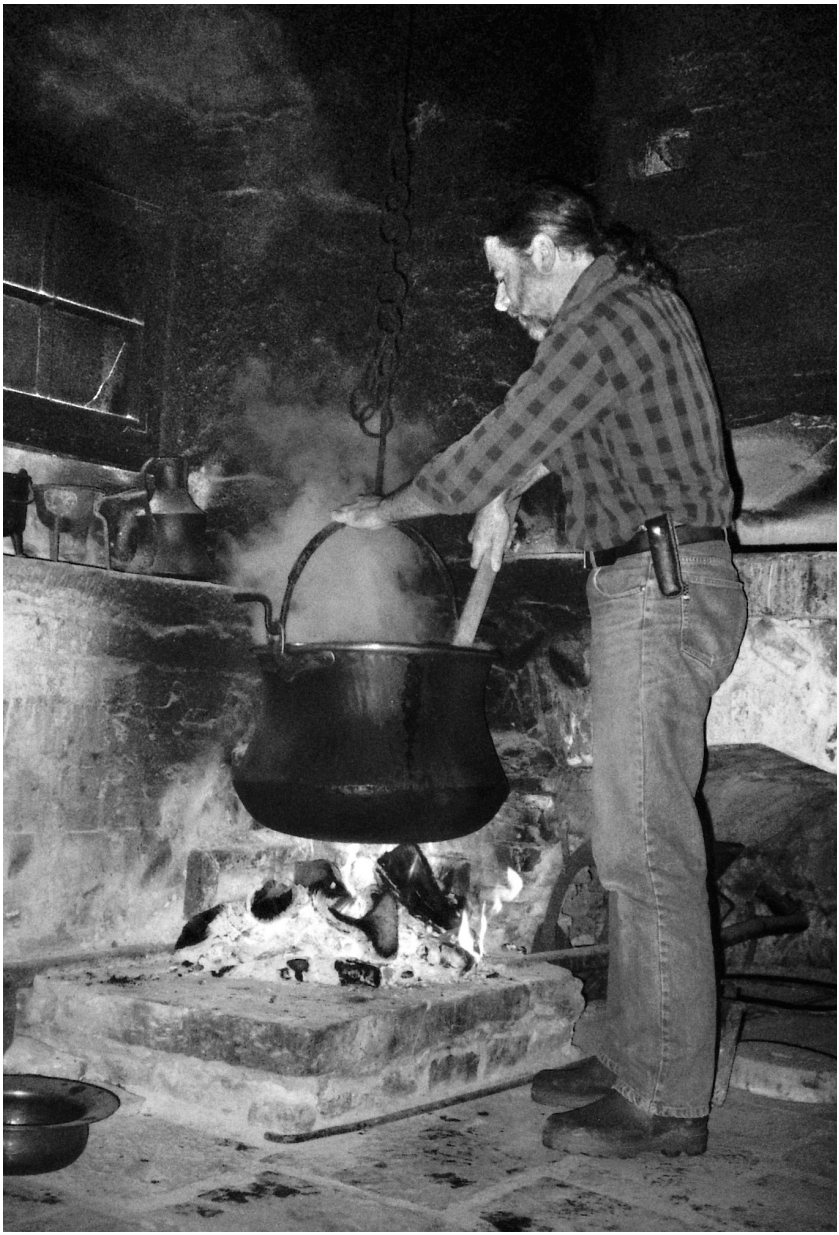
A Savièse, jusqu'au début du XXe siècle, le raisiné appelé *rejena* en patois, est obtenu en cuisant de pleines chaudières de jus de sureau. On l'utilise encore pour le Sii, une spécialité valaisanne que le regretté Jacques Montandon avait remise à l'honneur, voici une bonne vingtaine d'années…

LES FRUITS DANS LES RAPPORTS SOCIAUX

Les ethnologues et les historiens ont relevé que dans les régions romandes, au fil des siècles, les fruits ont joué un rôle important dans les rapports sociaux. Car la transformation des fruits donnait lieu à de nombreuses réjouissances qui rythmaient la vie sociale. Il faut relever ici que, aussi bien sinon mieux que d'autres jus, le moût de raisin peut être concentré seul ou augmenté de pulpe d'autres fruits. Les cassées de noix et les veillées où l'on mitonnait le vin cuit étaient des événements saisonniers très attendus.

Aujourd'hui, on entend par vin cuit un produit issu de la concentration d'un ou de plusieurs moûts de fruits (de raisin plus généralement dans les régions vigneronnes, de poires, de pommes, de coings, de pruneaux dénoyautés ou d'un mélange de ces derniers, dans les campagnes) que l'on fait réduire aux deux tiers de son volume, parfois davantage. La cuisson se fait sur l'âtre dans une chaudière de cuivre ou de laiton de cinquante à cinq cents litres et peut durer de dix-sept à trente-six heures.

Dans le Nord vaudois, raconte Jeanne Pathey, dans son ouvrage *Les Recettes de Belle-Maman*, paru à Sainte-Croix en 1992, «on réserve une date pour faire la *coignarde*. On se prête les récipients, de magnifiques chaudières de cuivre pouvant contenir de 200 à 230 litres.» La cuisson dure un jour et une nuit. Elle a lieu d'abord à feu vif, puis à petit feu, sans quoi on assiste à de fâcheux débordements. De toute manière le



Hier comme aujourd'hui d'ailleurs. La confection de la raisinée nécessite jusqu'à 24 heures de cuisson, ici chez Pierre-Henri Reymond.

brassage est constant jusqu'en fin de cuisson. Cette dernière étant terminée quand le concentré est monté trois fois à ébullition ou quand la marque d'une lame de couteau demeure visible sur un échantillon versé dans une assiette.

EN BOUTEILLES OU EN BOCAUX…

Lisse et onctueux, le vin cuit ou *raisinée* est mis en bouteille ou en bocaux. Epaissi par une adjonction de fruits, il se transforme en *cougnarde* ou poiré. Cette adjonction a lieu quand le liquide se met à écumer au lieu de rester plat en surface, généralement une à deux heures avant la fin de la cuisson. A cette fin on utilise généralement 80 kg de fruits pour cent litres de jus frais. Il peut s'agir de pommes douces, de poires, de coings pelés, épépinés et partagés en morceaux ou encore de pruneaux dénoyautés. On peut également jeter en cours de cuisson des poires ou des coings entiers, mais pelés, dont la chair devient rouge-brun. Ces fruits-là sont alors ressortis, écrasés dans une *pétrissoire,* puis cette pulpe est incorporée au liquide avant qu'on le retire du feu.

A Chevroux, on aromatisait la *raisinée* avec des clous de girofle, alors qu'on avait recours à de l'anis perlé à Montalchez, ou encore, après avoir retiré le chaudron du feu, à de l'anis étoilé et des bâtons de cannelle dans le Nord vaudois.

LA RÉDUCTION COMME MOYEN DE CONSERVATION

A l'époque, le sucre était considéré comme une épice. Il était vendu en pharmacie jusqu'au début du XIXe siècle. Un appoint de sucre dans les recettes était alors considéré comme une marque d'opulence. Son emploi était réservé aux notables et aux malades. L'apport du sucre était alors assuré par les fruits qui tenaient une place importante dans l'alimentation journalière. La réduction du jus et le séchage étaient essentiels à leur conservation. En lieu et place des

confitures (fruits cuits avec du sucre) on fabriquait de la *raisinée* ou de la *cougnarde,* utilisées aussi bien dans la cuisine salée que sucrée.

EN GUISE DE RÉSUMÉ…

On entend par *raisinée* ou vin cuit un produit issu de la concentration d'un moût de fruit, réduit au dixième de son volume. La cuisson se fait sur l'âtre, dans une chaudière de cuivre ou de laiton. La surveillance de la cuisson exige une présence attentive. Le brassage à l'aide d'une grosse spatule de bois est recommandé surtout en fin de cuisson. Certains jettent alors deux pièces de cinq francs au fond du chaudron pour éviter que la masse ne s'attache et se brûle. C'est un moment délicat, une affaire de spécialiste! Trop cuit ou brûlé, le vin cuit se charge d'une amertume désagréable.

Quant à la *cougnarde,* c'est également un concentré, auquel on ajoute, en cours de cuisson, des fruits coupés, essentiellement des poires ou des coings, pelés et épépinés, ainsi qu'on l'a vu plus haut. La nature des fruits, leurs proportions, tout comme leur moment d'adjonction peuvent varier selon les habitudes régionales, locales, voire familiales.

Il est bien clair que la façon de faire dépendait directement de la qualité des récoltes. Suivant les années, le moût peut être de raisin, de poire, de pomme ou d'un mélange de ces différents fruits. Bien entendu, les appellations vin cuit et *raisinée* suggèrent qu'à l'origine le moût utilisé devait principalement provenir du raisin. La *cougnarde, coignarde* ou même *coeugnarde* évoquent quant à elles l'emploi de morceaux de coings, fruit que l'on considérait presque à l'époque comme une épice, tant il est typé et parfumé. On l'utilisait d'ailleurs, déjà, comme une épice pour aromatiser aussi bien que pour épaissir le vin cuit.

LE VIN CUIT OU *RAISINÉE* DANS LA CUISINE

Pour peu que l'on jette un regard attentif dans l'histoire de la cuisine de chez nous, l'on se rend compte, non sans

étonnement, de la place qu'occupent dans ce domaine, les différentes formes de vins cuits…

Ainsi que le souligne l'Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier en Suisse romande, dans une petite brochure parue voici quelques années, les spécialités à base de vins cuits, quels qu'ils soient, sont essentielles dans nos cuisines du terroir. Ainsi, par exemple, on ne peut ignorer le fameux gâteau au vin cuit ou à la *raisinée*, la moutarde de Bénichon, la glace au vin cuit ou, plus rustiquement, les pommes de terre bouillies nappées de vin cuit.

Que ce soit en mousse, en gâteau, en crème brûlée ou dans des recettes plus élaborées de plats principaux salés, le vin cuit est un ingrédient, un composant, de valeur. La recette de la tarte à la *raisinée* de Frédy Girardet, par exemple, est là pour en administrer une preuve magistrale, illustrant à l'envi l'adage selon lequel «on peut parfaitement faire du neuf avec du vieux».

UN LIEN INDISPENSABLE…

En ce début du IIIe millénaire, ce produit traditionnel du terroir romand est là et bien là pour occuper sa fonction première: faire le lien indispensable avec la cuisine d'aujourd'hui et celle de nos ancêtres qui, déjà, avaient appris à marier les fruits et la viande et à associer les fruits et les épices.

Il faut encore relever que la glycérine, contenue dans le vin cuit, donne un liant et un lustre (un brillant) particulier aux sauces accompagnant la viande en général et le gibier en particulier. Sa rondeur structurée et vigoureuse fait un mariage d'amour et de raison aussi bien avec le piquant qu'avec l'aigre-doux, comme elle se livre à des accordailles bienvenues, aussi bien avec des viandes quelles qu'elles soient (fumées, en particulier) qu'avec de la saucisse à rôtir, des atriaux, du boudin voire même du foie gras, qu'il soit traité en terrine ou chaud, en escalope.

Michel VIDOUDEZ

Table des abréviations

l	litre
dl	décilitre
cl	centilitre
kg	kilogramme
g	gramme
c. à soupe	cuillerée à soupe
c. à dessert	cuillerée à dessert
c. à café	cuillerée à café
cm	centimètre
mm	millimètre

PLATS SUCRÉS

Table des matières

INTRODUCTION ET HISTORIQUE 7
Des origines lointaines... 8
Les fruits dans les rapports sociaux 9
En bouteilles ou en bocaux... 11
La réduction comme moyen de conservation . . . 11
En guise de résumé... 12
Le vin cuit ou *raisinée* dans la cuisine 12
Un lien indispensable... 13

TABLE DES ABRÉVIATIONS 14

PLATS SUCRÉS

«Ma recette de gâteau à la raisinée» 17
Gâteau à la *raisinée* classique 18
Gâteau à la *raisinée* «pâtissière» 19
Tarte à la *raisinée*, façon Girardet 20
Tarte à la *raisinée*, selon Philippe Rochat 22
Gâteau de Bussy au vin cuit 23
Surprise à la *raisinée* 24
Caramels au vin cuit 25
Petits pots de crème au vin cuit 26
Coupe Marianne 27
Coupe vanille au vin cuit 28
Mousse au vin cuit 29
Gratin de poires au vin cuit 30
Biscuit au vin cuit 31
Biscuit marbré au vin cuit 32
Crème au beurre et vin cuit
(pour tourtes et pâtisseries) 33
Truffes au vin cuit à la Marinette 34
Cake au vin cuit 35
Gâteau au *nillon* 36
Gâteau aux noix 37

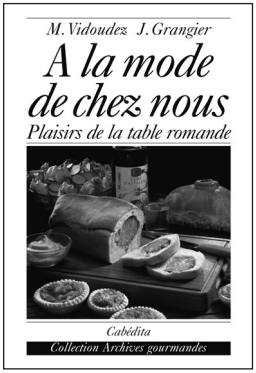
«Papet» (crème) au vin cuit 38
Parfait glacé au vin cuit 39
Le fromage blanc de Tante Marie 40
Crêpes au vin cuit 41

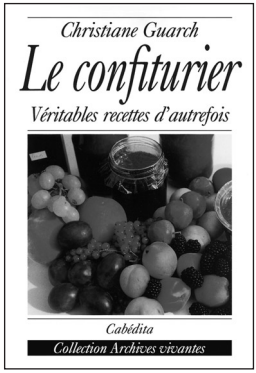
PLATS SALÉS

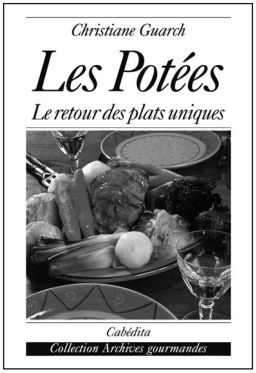
Moutarde de Bénichon 45
Moutarde de Bénichon des paysannes fribourgeoises 46
Emincé de rognons de veau au vin cuit 47
Filets mignons de porc en poivrade au vin cuit 48
Longe de veau à la moutarde et au vin cuit 50
Emincé de veau aux pommes et au vin cuit 51
Paupiettes de bœuf au vin cuit 52
Rôti de bœuf haché au vin cuit 53
Suprêmes de volaille au génépi et vin cuit 54
Chutney au gingembre
(pour accompagner le pot-au-feu) 56

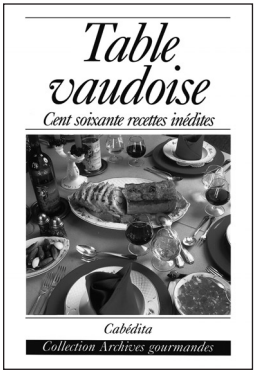
TABLE DES MATIÈRES 57

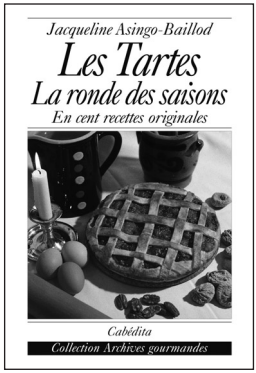
Même collection

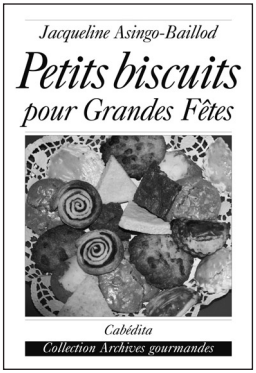


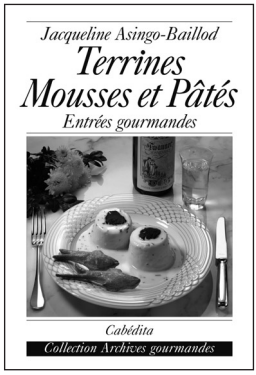












Achevé d'imprimer
le dix-huit mai deux mille douze
pour le compte des Editions Cabédita à Bière.

Mise en pages: Nadine Casentieri, Genève

Si ce livre vous a plu, si cette collection vous intéresse, demandez notre catalogue à votre libraire ou les autres titres édités par nos soins. A défaut, adressez-vous directement à:

SUISSE	INTERNET	FRANCE
Editions Cabédita Route des Montagnes 13 CH-1145 Bière	www.cabedita.ch	Editions Cabédita BP 9 F-01220 Divonne-les-Bains

Imprimé en Suisse