

Fête de la raisinée

Dans le temps comme l'on dit chez nous, l'automne était l'époque des dernières récoltes. Il y avait énormément de surplus. Il n'y avait pas de congélateurs et il fallait bien prévoir des provisions pour l'hiver. La viande de porc était salée et fumée, les choux ou les raves transformés en choucroute ou compote, on cassait les noix pour en faire de l'huile. Les pommes et les poires de première qualité se conservaient en cave et le solde était pressé. Le jus des fruits à pépins était alors cuit jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un solde de 10% environ et se conservait alors plusieurs années. L'Office du Tourisme de Vallorbe et La Charbonnette, l'épicerie de produits du terroir attenante à l'OT, se sont associés pour faire revivre cette tradition. Cette année, un chaudron de 1000 litres a fait bouillir durant 60 heures le liquide frais, afin d'en obtenir le fameux concentré. Dans un chaudron plus petit, la durée de cuisson varie entre 24 et 48 heures selon l'intensité du feu.

La fête de la résinée (selon l'orthographe) s'étoffe chaque année. Chacun pouvait presser ses corbeilles de pommes dans un pressoir installé pour l'occasion. Le dernier artisan chaudronnier de Suisse fabriquait les chaudrons dans les forges du musée du fer. Il paraît que seuls les chaudrons en cuivre sont aptes à la fabrication du fromage, des fondues géantes et de la raisinée. Divers artisans locaux proposaient aussi leurs productions. Il y avait à manger et la fabrique de bière artisanale voisine apaisait les soifs.

La raisinée peut s'utiliser de diverses façons: une cuillère à soupe sur une boule de glace à la vanille est un délice. Une cuillère à café au fond d'un ramequin de crème brûlée aussi.

Mais la recette la plus connue dans notre région est le gâteau à la raisinée. Alors là, chaque cordon-bleu a sa propre recette. Voilà celle que je vous ai choisie, mais votre voisin vous certifiera que la sienne est meilleure!



Pierre Turrian, chaudronnier.

(Photo Jean-Louis Löffel)

Pour une plaque de 32 cm, prenez 500 gr. de pâte feuilletée ou brisée, voire sablée. Mélangez 3 dl. de crème, 1 oeuf, 4 cs de sucre et 1,5 dl de raisinée. Préchauffez le four à 220 degrés. Abaissez la pâte et placez-la dans la plaque. Verser la moitié du mélange et enfourner durant 30 min. Ajouter le reste et terminer la cuisson durant 10 minutes. Bon appétit!