

Zeitschrift: Générations : aînés

Herausgeber: Société coopérative générations

Band: 36 (2006)

Heft: 10

Rubrik: Gastronomie : connaissez-vous la cougnarde?

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Connaissez-vous la cougnarde ?

Selon les cantons, on l'appelle la raisinée, le poiré, la cougnarde ou le vin cuit. Ce produit, connu à Neuchâtel, Fribourg et Vaud, remonte à la nuit des temps.

Joseph Favre, chef de cuisine valaisan dont la réputation a largement dépassé nos frontières, est l'auteur d'un dictionnaire universel de cuisine pratique édité pour

la première fois en 1905. Voici sa définition du raisiné: «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.»

Pourtant, au 15^e siècle déjà, des écrits mentionnent la présence de raisiné dans le canton de Neuchâtel et de moutarde de la Bénichon du côté de la Gruyère.

Dans l'ouvrage qu'il consacre à ce produit, Michel Vidoudez relate notamment l'historique de la cougnarde à travers les âges et les régions. Qu'il soit fabriqué en grande quantité ou plus simplement dans la cuisine familiale, ce produit réunit pratiquement toujours les mêmes ingrédients: des fruits coupés et épépinés (pommes, poires, coings, pruneaux, parfois aromatisés de clous de girofle, de cannelle ou d'a-



D.R.

nis étoilé). Chaque famille a sa propre recette, qui se transmet de mère en fille. En résumé, il suffit de faire cuire des fruits jusqu'à obtenir une pâte brunâtre compacte. «La surveillance de la cuisson exige une présence attentive, dit Michel Vidoudez. Le brassage à l'aide d'une grosse spatule est recommandé en fin de cuisson. Certains jettent deux pièces de cinq francs au fond du chaudron pour éviter que la masse ne s'attache et se brûle.»

Après avoir traversé les siècles, la tarte à la raisinée a connu son heure de gloire lorsque Freddy Girardet l'a incluse dans prestigieuse sa carte, aux côtés des mets les plus délicats.

J.-R. P.

»» **A lire:** *Raisinée, Cougnarde et Vin cuit*, de Michel Vidoudez, Editions Cabédita.

Gâteau à la raisinée

Ingédients: 250 g de pâte brisée, 2 dl de vin cuit, 25 g de beurre, 1,5 dl de lait, 1 cs de farine, 3 cs de sucre, 1 pincée de sel.

Préparation: foncez une plaque à gâteau avec la pâte. Piquez légèrement avec une fourchette. Préparez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Versez le sucre, le sel et incorporez le vin cuit. Laissez cuire à four moyen (200 degrés) durant 30 minutes. Bon appétit !

GRATIN DE CARDONS À LA GENEVOISE



RECETTE POUR 4 PERSONNES

Cette spécialité, vieille de plusieurs siècles, remonte au temps de l'Escalade. Originaire des côtes de Barbarie, le cardon est depuis très longtemps cultivé à Genève et figure en bonne place sur les marchés. Il faut le blanchir un certain temps en cave avant de le consommer.

PRÉPARATION: 1 HEURE

Ingédients: 1 kg de cardons parés, 20 g de beurre, 2 dl de crème, 100 g de gruyère râpé, 1 dl de vinaigre de vin blanc, sel, poivre et noix de muscade. Pour le blanc: 100 g de graisse de rognon, 30 g

de farine, 3 l d'eau, jus d'un demi citron.

Préparation: Nettoyer les cardons, les couper, les faire tremper dans l'eau vinaigrée, les égoutter, les frotter avec du gros sel dans un linge, les laver à nouveau. Les cuire 20 à 30 min. dans un blanc avec de la graisse de rognons en les gardant bien fermes. Egoutter les cardons et les mettre dans un plat à gratin. Couvrir avec la crème assaisonnée de sel, poivre et muscade. Saupoudrer de gruyère et faire gratiner au four.

Boisson: Gamay de Genève.