

A table, le raisin !

franceinter.fr/emissions/on-va-deguster/on-va-deguster-01-septembre-2019

Le Muscat du Ventoux, le Chasselas de Moissac... Quelles sont les vertus de ces raisins français ? Sont-ils gourmands en eau et en traitements chimiques ? Et comment les cuisine-t-on à la maison ?



A table, le raisin ! © Getty

René Reynard

Président de l'[AOP Nationale Raisin de table](#), et arboriculteur depuis 40 ans à Malemort du Comtat dans le Vaucluse.

Avec le soutien d'Albert Raspail qui a créé la marque « *Muscat du Ventoux* », en 1992 il devient Président du Syndicat de Défense des Raisins de Table du Mont Ventoux et obtient en 1997 une reconnaissance pour ce produit d'exception : l'**Appellation Origine Contrôlée Muscat du Ventoux**

Kéda Black

Depuis une quinzaine d'années, Kéda Black écrit sur ce qui se mange et se boit : auteur de nombreux livres, son but est d'aider chacun, cordon bleu ou pas, à inscrire une cuisine simple et délicieuse dans son quotidien. Elle collabore aussi à plusieurs revues, partageant des connaissances sur les produits, des recettes, des conseils ou des bonnes adresses.

Son dernier livre : La série : « *Mes premiers pas en batch cooking veggie : moins de 2 heures en cuisine pour toute la semaine* » - photographies Pierre Javelle - stylisme Christine Légeret Editions Marabout paru en mai 2019

Livre à paraître : *1 plat, 3 déclinaisons, 0 déchet* - il sera en librairie le 1er octobre Ed Marabout

Les recettes de Kéda Black :

- **Avec des raisins frais**

Les petits grains noirs, comme le muscat du Ventoux, sont délicieux rôtis :

A la poêle, on les fait rouler dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis on déglace avec un peu de liquide – jus d'orange, vinaigre balsamique, selon l'utilisation que l'on va en faire : avec un magret de canard, ça marche à tous les coups, pourquoi pas un foie de veau, ou sinon, avec un peu de sucre pour caraméliser légèrement, en dessert avec une glace à la vanille.

Au four, on rôtit une grappe entière de muscat avec un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre fruité : à 190-200° pendant 10-15 mn environ.

C'est parfait en accompagnement d'un fromage de chèvre, avec quelques feuilles de roquette sauvage, des pousses d'épinards ou de betterave.

On peut aussi glisser la grappe dans un plat de légumes à rôtir coupés en gros morceaux : quartier de chou vert ou tranche de chou-fleur (avec les feuilles), tronçon de maïs, tranche de courge, bien assaisonnés d'huile d'olive, de poivre, de sel et rôtis 1h (ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres) à 190°. En plus d'être très joli, le raisin apporte une touche juteuse et aigre douce délicieuse. En accompagnement d'une pintade par exemple.

On peut aussi « **confire** » les grains de raisin au four comme le fait Yotam Ottolenghi : Détacher les grains, les saupoudrer d'un peu de sucre (2 cuillères à café pour 500 g de grains), d'une grosse pincée de sel et d'une épice au choix : grains de fenouil, « poivre » timur...

Au four à 140° pendant 1h. Ensuite, on jette ces raisins dans une salade de feuilles vertes, avec du fenouil coupé fin ou des brocolis rôtis, des dés de feta, un assaisonnement à l'huile d'olive.

On peut aussi les essayer en ton sur ton sur des betteraves rôties, avec chèvre et huile d'olive, et un bon poivre sauvage corsé.

Le raisin cru, frais, du Chasselas par exemple, marche bien en salade, à mon avis mieux que les raisins secs :

Dans un taboulé classique, dans une salade d'endives au bleu comme Hélène Darroze, sur des tartines de Stilton avec une pousse de betterave...

- **Avec des raisins secs**

Sablés gallois (welsh cakes)

Pour une vingtaine de sablés

- 500 g de farine (type 65, ou un mélange 80/65)
- 1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à café de quatre-épices, ou un mélange personnel muscade, cannelle, gingembre, girofle (on peut utiliser le mélange chaï masala ou la citrouille de chez Nomie épices, nomie-epices.fr)

- 150 g de cassonade
- 340 g de beurre, et un peu plus pour la cuisson
- 1 œuf
- 160 de raisins secs bruns

Mélanger et les ingrédients secs : farine (tamisée), levure, sucre, épices.

Ajouter le beurre coupé en morceaux, le frotter du bout des doigts pour obtenir des miettes (on peut le faire au robot aussi).

Ajouter l'oeuf pour lier le tout et les raisins, mélanger pour former une pâte.

L'étaler sur 1 à 2 cm d'épaisseur sur un plan légèrement fariné, et découper des ronds avec un emporte-pièce ou un verre (de 7-8 cm de diamètre environ).

Faire chauffer une plaque ou une poêle, de préférence en fonte.

Cuire sur feu moyen avec un peu de beurre, environ 7 à 10 mn en retournant une fois : les welsh cakes doivent être dorés de chaque côté et fondants au milieu.

Les servir tout de suite avec du thé, du café (et du beurre en plus à tartiner pour les très gourmands). Ils sont bons froids aussi. On peut également les congeler crus et les cuire directement à la demande.

Le reportage de Stéphane Cosme :

- **Le raisin de Chasselas**

Stéphane a rencontré Violaine Molle chasselière à Cazes-Mondenard et Gilles Adjé technicien du Syndicat du Chasselas de Moissac AOP lors de la cueillette du raisin fin aout. [Le site](#)

Les coups de coeur de l'été :

François-Régis Gaudry

- **Pizzeria Libertalia** - Patrimonio - Haute Corse (20253) tel: 06 23 16 41 25 entre 14 et 16 euros et Bières Ribella - [Site](#)



Pizzeria Libertalia - Patrimonio © Radio France / François-Régis Gaudry

- [Ribellazione](#) ! Acte 2 Slow Food Festival 13 -14 -15 sept. 2019 à Patrimonio

Elvira Masson

- **Primel Café** - 3 place des frères poupon, 29630 Plougasnou -Téléphone : 02 98 72 43 66

Antoine Gerbelle

- **Restaurant Radicelles** - 21 Rue Montgolfier, 07100 Annonay - [Site](#)



Restaurant Radicelles © Radio France / Antoine Gerbelle

La chronique cuisine d'Elvira Masson :

- **Raisins secs**

Sultanines, Corinthe, Smyrne, Malaga... ultra concentrés en sucre, produit de façon plus ou moins artisanale, ils sont les alliés naturels de la pâtisserie et des desserts mais pas seulement !

La chronique vin d'Antoine Gerbelle :

- **RAISINS, DE LA TABLE A LA CUVE**

Se faire croquer nature ou produire des vins de qualités, généralement le raisin choisit son camp. Les cépages capables de convaincre à table et dans la cuve sont rares. Pourquoi ? Quelles qualités possèdent les chasselas et autres muscats, héros de cette famille de Janus ? Sur les traces des grappes dorées et capées d'une appellation d'origine.

Chasselas 2016

Vin de Savoie Quintessence / Les vins du Léman

Entre 12 et 13 €

[Les vignes du Paradis](#) - Dominique Lucas

167, route du Crépy, - 74140 BALLAISON - Tél : 04 50 94 31 03

Bianchdùdù 2000

Vittorio Bera & Figli

Alessandra Bera faisait goûter ses Moscato d'Asti, d'une gourmandise addictive, ses Dolcetto aériens et souples et ses Barbera, un bel équilibre entre puissance, fraîcheur finesse et fruit. Enfin, un étonnant Muscat 2000, qui est resté 16 ans sous voile, complètement sec.

36 € chez Lavinia

La programmation musicale :

BATLIK - Avalanches

ALA.NI - Sha la la

11h07

11h40

L'équipe

Thèmes associés

