

Groseille

RIBES

Petite baie comestible, généralement rouge ou blanche, de saveur légèrement acide, qui constitue le fruit du groseillier.

Les groseilles sont habituellement classées en trois catégories : les groseilles à grappes, petit arbuste buissonnant atteignant une hauteur généralement comprise entre 1,50 m et 1,80 m, les groseilles à maquereau, espèce d'arbuste épineux à gros fruits d'abord vert pâle, devenant selon les variétés, blanchâtres et translucides ou rouge sombre à maturité, et les groseilles noires également appelées cassis.

SES HISTOIRES

Au Moyen-Âge, la groseille est considérée comme une plante médicinale, particulièrement utilisée pour soigner les problèmes de digestion.

C'est à partir du XVI^e siècle que ce petit fruit trouve sa place dans les jardins français et sur les tables des dîners de la cour royale.

La ville lorraine de Bar-le-Duc est mondialement réputée pour sa confiture de groseilles sans pépins. Les baies sont délicatement épépinées à l'aide d'une plume d'oie dont la pointe est finement taillée en biseau. Ce procédé permet au fruit de garder sa consistance avant cuisson.

SES UTILISATIONS

La groseille est un fruit acide. Pour cette raison, elle est généralement employée cuite et additionnée de sucre. On l'utilise en gelée (elle est très riche en pectine), en confiture, en pâtisserie (tartes ou tartelettes ...) ou même en sirop. Elle a aussi été adaptée en boissons, en compotes, en vins et même en bonbons à sucer.

