

Ayez la « Cassis attitude » !

Symbole de la Bourgogne, le cassis vient même de donner naissance à un ouvrage de recettes dénommé *Cassis attitude* où la petite baie noire est en vedette.



Installée à Cisse, Emmanuelle Baillard propose des jus de cassis qui méritent plus que le détour

La maison Briottet n'est plus à présenter. En revanche, ses crèmes de cassis, présentées par Gérard Briottet, sont toujours à déguster. Avec modération...

QUI dit cassis en Bourgogne dit bien souvent kir! Un mélange de crème de cassis « Lejay-Lagoutte » et de vin blanc sec de Bourgogne dont on doit le nom à un maire emblématique: le fameux chanoine Félix Kir. Mais réduire l'utilisation du cassis à un apéritif serait une erreur. Par ces temps ensoleillés, une crème allongée d'un savant mélange et de glace sait parfaitement accompagner un après-midi

de farniente. Mais pas seulement, comme le fait découvrir un superbe ouvrage né de la rencontre de trois amoureux de la petite baie noire: Gérard Briottet, Emmanuelle Baillard et Christophe Girerd.

Le premier, bien connu des amateurs, dirige une entreprise familiale qui fabrique, entre autres, de la crème de cassis à Dijon depuis 1836, la seconde pro-

pose à sa clientèle des jus de cassis, de framboise, de raisin, de groseille et le troisième transmet son savoir et son savoir-faire au lycée Storck-de-Guebwiller.

« C'est effectivement l'histoire d'une rencontre », confirme Emmanuelle Baillard. « Sur un salon des fruits et légumes à Colmar, en septembre de l'année dernière, Christophe est venu me voir. Il a goûté mes jus et m'a acheté quelques bouteilles. Quelques minutes plus tard, tout le monde s'arrachait sa chantilly au cassis. Je suis donc allée le voir. »

Ensemble, ils parlent de leur passion mutuelle. Christophe présente son travail, ses réalisations, l'esprit de sa cuisine. Séduite, Emmanuelle lui demande de travailler son produit. Le cassis. En contact professionnel avec Gérard Briottet (l'époux d'Emmanuelle), Florent Baillard, préside la 50-

cofruit de Cisse et fournit la maison Briottet), elle l'invite à partager l'aventure. C'était à Pâques.

Depuis, Christophe est retourné à son laboratoire afin de concocter de nouvelles recettes « sucrées, salées et des cocktails à base de crème de cassis ». Des recettes mises en image avec talent qui ne demandent qu'à être croquées: macarons au cassis, duo de crème de cassis et melon, bonbons choco-cassis... Il ne vous reste plus qu'à vous procurer cet ouvrage qui sera disponible à compter de la rentrée dans toutes les bonnes librairies.

Francis ZIEGELMEYER

(1) Briottet, SA.; 12, rue Berlier, à Dijon; tél. 03.80.66.1859; site internet: www.briottet.com

(2) Nectar de Bourgogne; 36, rue Louis-Courtot à Merceuil; tél. 03.80.21.42.56.



Outre le célèbre kir, découvrez de nombreuses recettes à base de cassis (photos BP-LD)