

Adoptez la *Cassis attitude* !

Cassis attitude ! Un titre très « tendance » choisi pour cet ouvrage dédié au petit fruit noir. Né d'une rencontre entre Emmanuelle Baillard, productrice de nectars et de coulis de cassis, Christophe Girerd, professeur de cuisine et Gérard Briottet, producteur de crème de cassis, le livre dévoile 29 recettes inédites à base de cassis. Une initiative à laquelle s'est associée François Patriat, le président du Conseil régional de Bourgogne : « sortir le cassis de son utilisation traditionnelle - liqueur, crème, nectar, et blanc cassis - fait revenir ce petit fruit rouge dans nos cuisines ». La centaine de convives réunis à la Maison des industries alimentaires a pu déguster des mets inédits à base de cassis et se procurer l'ouvrage en avant première.



Séance de dégustation: le cuisinier Christophe Girerd, Gérard Briottet et François Patriat.



Séance de dédicace des auteurs de « Cassis attitude » : Gérard Briottet et Emmanuelle Baillard.



Carole Ecosse et Michèle Bardonnaud.



Amélie, Marion et Dominique Porcherot et Jacques Damidot.



Cécile Dechelotte, chargée de communication à l'ARIA et Laetitia Pierre.



Louis-Thierry Grall, D.g de la CRCI et Michèle Morot, conseiller export international à la CRCI.



Bernard Depierre et François-Xavier Dugourd.



Christophe Phan Van, professeur au lycée hôtelier de Chenove.



Olivier Renard, (Publigraph), Remy Seguin, Expert comptable et Denis Grand, (Grand Electricité).



Isabelle Fauconnier, Jean-Claude Baudin (Société APIA) et Isabelle Bergival.



Pierre Guez, (Bourgogne céréales) et Gilles Grand-Pierre, dir. de la Chambre rég.d'agriculture.