

écopius éco plus 21

7 janvier 2010 - N° 247 - Prix : 1€50

hebdomadaire d'informations économiques de Côte-d'Or

Manager de la semaine

Pierre-Antoine Kern

Directeur d'Options
Telecom et Ip Next

Espace
Forum



Four Seasons Golf :
« green » en toutes saisons

NECTARS DE BOURGOGNE : QUAND LE FRUIT DEVIENT FÉERIE



ÉVÈNEMENT

Le cabinet Bastien & Associés
inaugure ses nouveaux locaux





EMMANUELLE BAILLARD. CETTE ANCIENNE ŒNOLOGUE A DÉCIDÉ DE TRAVAILLER LES FRUITS COMME UN VIGNERON PEUT LE FAIRE AVEC LA VIGNE. POUR CETTE JEUNE CHEF D'ENTREPRISE, LE VOCABULAIRE DU CASSIS POSSÈDE D'AILLEURS DE NOMBREUX POINTS COMMUNS AVEC CELUI DU RAISIN.

NECTARS DE BOURGOGNE : Le fruit un peu, beaucoup, à la folie...

Lorsqu'Emmanuelle Baillard a créé Nectars de Bourgogne il y a cinq ans, elle avait une idée en tête : faire redécouvrir le cassis sous une forme différente. Aujourd'hui, elle dirige une PME de cinq salariés à Merceuil, près de Beaune, et son équipe transforme une multitude de fruits en élaborant des produits qui séduisent aux quatre coins du monde.

Nectars de Bourgogne a vu le jour un certain 21 juin 2004. Le jour de l'été, comme un rayon de soleil qui éclaire depuis le petit hameau de Cisse, sur la commune de Merceuil. C'est là qu'Emmanuelle Baillard, d'origine champenoise et bourguignonne d'adoption, vit au côté de son époux Florent, exploitant agricole dans la région beaunoise. Il cultive notamment un fruit qui fait partie des fiertés régionales : le cassis « noir de Bourgogne ».

« Après avoir étudié à Dijon, j'ai exercé le métier d'œnogologue durant dix ans », explique Emmanuelle Baillard. « Un jour, j'ai décidé de changer de voie et de créer ma propre entreprise. Mon souhait étant de travailler le fruit et de le valoriser sous une forme différente, afin de montrer qu'il est possible d'en faire autre chose que des crèmes et des sorbets. »

Cassis, fraise, framboise, myrtille, abricot...

Au terme de six mois de réflexion et de travail avec des experts de la Halle Félix Kir, à Plombières-lès-Dijon, Emmanuelle Baillard trouve la recette miracle. « Nous avons effectué de nombreux tests sur le noir de Bourgogne. On a pressé, raffiné et fait des nectars, des gelées, des purées concentrées... Je me suis rendue compte que le cassis était un fruit très intense sur le plan gustatif et j'avais une réelle envie de le faire entrer de nouveau dans les cuisines. C'est un produit qui possède de nombreuses vertus, notamment quatre fois plus de vitamine C que l'orange. »

Dès lors démarre une petite production de nectars de cassis, qui va rapidement s'étoffer. « Dès le départ j'ai souhaité m'attaquer à d'autres fruits que le cassis, comme la framboise, la pêche de vigne ou encore le raisin chardonnay. Concernant ce dernier, il offre une vraie alternative aux nectars que l'on trouve en grande surface, avec des arômes puissants. Et c'est aussi

un cépage qui jouit d'une excellente image. »

Cinq ans après son lancement, la société travaille onze variétés de fruits : cassis, raisin chardonnay, abricot, pomme sanguine, pêche de vigne, nectarine, groseille, mirabelle, fraise, myrtille sauvage et framboise. Des produits qu'Emmanuelle Baillard choisit avec le plus grand soin.

L'importance de l'export

« J'attache une grande importance à me fournir dans des régions de production historique des fruits : les mirabelles en Lorraine, les fraises en Alsace, les framboises dans les Landes ou encore les myrtilles en Ardèche... Pour le cassis, je me fournis auprès de la Socofruit, une coopérative agricole qui regroupe une trentaine de

>>>>>



CULTURE. POUR ÉLABORER SES PRODUITS, EMMANUELLE BAILLARD ATTACHE UNE GRANDE IMPORTANCE À SE FOURNIR DANS LES RÉGIONS DE PRODUCTION HISTORIQUE DES FRUITS, COMME LES FRAISES D'ALSACE ET LES FRAMBOISES DES LANDES. EN CE QUI CONCERNE LE CASSIS, LE FAMEUX NOIR DE BOURGOGNE, L'ENTREPRISE COLLABORE AVEC LA SOCOFRUIT, UNE COOPÉRATIVE QUI REGROUPE UNE TRENTAINE DE PRODUCTEURS LOCAUX.





producteurs locaux. Mes fournisseurs sont tous des producteurs qui pratiquent l'agriculture raisonnée, une bonne alternative entre la culture à grande échelle et la culture "bio", dont les produits ne sont pas toujours à la hauteur d'un point de vue gustatif. » La clientèle "bio" étant cependant en forte croissance, Nectars de Bourgogne lancera prochainement une gamme qui bénéficiera du label vert.

Une entreprise à échelle humaine

Le site de Cisse y est quant à lui devenu une petite usine à échelle humaine. Un bâtiment de 1000 m² qui bénéficie des équipements les plus modernes pour stocker, travailler et conditionner les nombreux dérivés de fruits préparés par les cinq salariés de l'entreprise : jus, nectars, coulis, confitures, vinaigres et autres purées.

« Notre clientèle est constituée de traiteurs, d'épicerie fines, de restaurateurs, mais aussi d'industriels de l'agro-alimentaire. Nous exportons environ 30 % de notre production, car il faut savoir que nos voisins européens sont particulièrement friands de cassis, notamment les pays nordiques. A ce sujet, je m'implique dans l'association « Vive la Bourgogne », avec laquelle nous participons à de nombreux salons internationaux afin de mettre en avant les produits de notre région, en partenariat avec l'ARIA (Association régionale des industries agro-alimentaires). Nous sommes d'ailleurs soutenus dans cette démarche par le Conseil régional. »

Pas à pas, Nectars de Bourgogne s'est donc fait une belle place parmi les ambassadeurs

de la gastronomie bourguignonne. Une entreprise encore jeune mais qui fourmille de projets et d'idées. Parmi les dernières trouvailles : le coulis au crémant de Bourgogne et son cousin aux oranges amères et pain d'épices, ou encore la confiture de pêche de vigne et le vinaigre à base de pulpe d'abricot. « Notre prochain objectif est l'ouverture d'une boutique à Cisse y, en 2010 ou 2011, afin de bénéficier d'une vitrine et d'un point de vente sur le site même de production », conclut Emmanuelle Baillard. ■

Bourgeois. LE CASSIS EST UN FRUIT AUX MULTIPLES FACETTES, SI BIEN QUE SES BOURGEOIS SONT ÉGALEMENT COMMERCIALISÉS À DESTINATION DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, MAIS AUSSI DE LA PARFUMERIE GRASSE, POUR SES QUALITÉS DE FIXATEUR D'ARÔME. LES LOCAUX DE NECTARS DE BOURGOGNE SONT D'AILLEURS ENTOURÉS DE CHAMPS DE CASSIS DE L'EXPLOITATION DE FLORENT BAILLARD, L'ÉPOUX D'EMMANUELLE BAILLARD. DES PIEDS QUI SONT CHAQUE ANNÉE RÉCOLTÉS PUIS TRIÉS AVANT D'ÊTRE REPLANTÉS SOUS FORME DE BOUTURES.



Production. AU FIL DU TEMPS, LE PETIT ATELIER DE NECTARS DE BOURGOGNE S'EST DÉVELOPPÉ POUR PASSER DE 300 À 1000 M². AUJOURD'HUI, L'ENTREPRISE S'APPUIE SUR DU MATÉRIEL INDUSTRIEL DE QUALITÉ, TOUT EN AYANT SU CONSERVER UNE TAILLE HUMAINE. DE LA MACÉRATION À LA PRESSION DES FRUITS, EN PASSANT PAR L'EMBOUTEILLAGE ET L'ÉTIQUETAGE, SANS OUBLIER LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS, TOUT EST ENTIÈREMENT RÉALISÉ PAR LES CINQ SALARIÉS, À CISSE Y.

En bref

- Création de Nectars de Bourgogne en 2004 à Merceuil (hameau de Cisse y).
- 5 salariés
- CA : 650 000 euros
- Des locaux de 1000 m²
- 30 % de la production exportée
- 11 fruits travaillés



Patience. NECTARS DE BOURGOGNE ÉLABORE SES PRODUITS AU TERME DE LONGUES HEURES DE RECHERCHE, AFIN DE TROUVER LA MEILLEURE TEXTURE ET LE GÔUT IDÉAL POUR SES JUS ET AUTRES PURÉES, AU SEIN D'UN MINI-LABORATOIRE.



Variété. EN CINQ ANS, LA GAMME PROPOSÉE PAR NECTARS DE BOURGOGNE S'EST GRANDIÈREMENT ÉTOFFÉE. SI LES DÉRIVÉS DU CASSIS DÈMEURENT LES PRODUITS PHARES DE LA MARQUE, L'ENTREPRISE TRAVAILLE AUJOURD'HUI AVEC 11 FRUITS DIFFÉRENTS ET ÉLABORE DES CONFITURES, DES COULIS ET DES GÊLÉES, AU CÔTÉ DES TRADITIONNELS JUS ET NECTARS. PARMI LES RECETTES LES PLUS ORIGINALES : LE CONFIT AU CRÉMANT DE BOURGOGNE, LE VINAIGRE À LA PULPE DE FRAMBOISE OU ENCORE LA CONFITURE À L'ORANGE AMÈRE ET AU PAIN D'ÉPICES. « MON SOUHAIT EST ÉGALEMENT DE METTRE EN AVANT L'ENSEMBLE DES SPÉCIALITÉS CULINAIRES BOURGOGNENNES », EXPLIQUE EMMANUELLE BAILLARD.

Défenseurs de la « cassis attitude »

En 2006, Gérard Briottet (Maison Briottet) et Emmanuelle Baillard se rassemblaient pour éditer un livre à la gloire du précieux « noir de Bourgogne ». Un fruit qu'ils transforment tous les deux au quotidien, chacun dans un domaine très différent, et qu'ils ont souhaité mettre en avant à travers un livre de recettes intitulé *Cassis Attitude*. L'histoire d'une rencontre avec le chef alsacien Christophe Girerd, qui revisite le cassis sous toutes les formes dans cet ouvrage : cocktails, brioches, viennoiseries, crêpes, bonbons et une multitude de desserts et de plats salés. Un livre édité à 4000 exemplaires, où les produits élaborés par Nectars de Bourgogne trouvent tout leur sens.



« *Cassis Attitude* », par Christophe Girerd, Emmanuelle Baillard et Gérard Briottet. 82 pages, 29 recettes, 30 euros. Disponible à la Fnac et chez Cultura à Dijon et sur le site www.cassis-attitude.com.

Retrouvez le dossier de la semaine chaque jeudi à 7h25 et 8h25 sur R6FM



R6 FM

VOUS SOUHAITE UNE BONNE ANNÉE