

TOWNS and Le Magazine des villes et des territoires en Europe et dans le Monde TERRITORIES

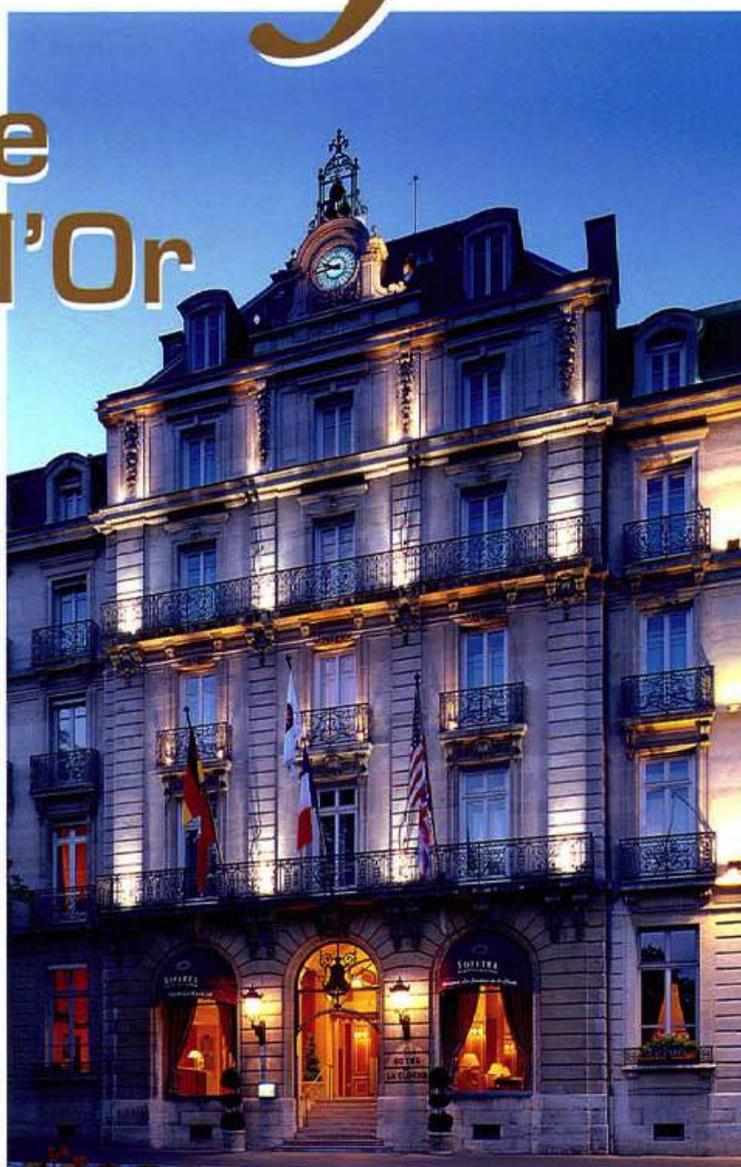
Dijon

Spécial
Luxe
en
Côte d'Or

65
Interviews
de personnalités

Adresses Glamours

Hôtels de charme
Restaurants gourmands
Boutiques
Top Marques
Galleries
Antiquaires
Loisirs / Bien-être



Façade de l'Hôtel de La Cloche à Dijon

L 17224 - 3 - F: 5,00 € - RD



3



Noirs Desirs

Entretien avec Emmanuelle BAILLARD,
Nectars de Bourgogne

Où comment une belle champenoise est tombée amoureuse de la Bourgogne dans tous les sens du terme. Aujourd'hui au côté de son mari elle consacre toute son énergie et toute sa passion au développement de son entreprise qui prospère grâce au cassis noir de Bourgogne baie magique s'il en est.

Avant de diriger cette société que faîtes-vous ? Ce qui est assez amusant c'est que je suis native d'une autre région viticole. En effet mes attaches sont à Bouzy, j'appartiens à une famille de vignerons. Dès que j'ai été en mesure de marcher je me suis retrouvée avec un sécateur à la main pour vendanger. Je suis tombée en amour pour ce métier. Après mes études secondaires j'ai suivi pendant deux ans un cursus dans l'agroalimentaire mais je n'ai pas été conquise par ce secteur.

Retour vers le futur ?

Oui, la passion du vin ne m'a jamais quittée. De fait j'ai intégré l'université de Dijon pour suivre des cours d'œnologie puis munie de mon diplôme je pars dans le Beaujolais en tant que consultante. Ensuite pour élargir mon champ de connaissances je regagne Beaune où je travaille dans un laboratoire d'analyses œnologiques et pour finir je suis embauchée par une société italienne spécialisée dans le négoce de produits viticoles.

In vino veritas.

Peut-être mais au fond de moi j'avais envie de m'épanouir autrement. Il faut dire qu'entre temps je m'étais mariée avec un arboriculteur. Mon mari a une exploitation qui comprend 60 hectares de cassis mais aussi 2 de groseilles et pour la petite histoire 3 hectares de chardonnay.

Donc c'est l'amour qui vous fait rentrer dans le cassis.

Oui mais au delà de ça j'ai eu tout de suite envie de m'investir à ses côtés. Ma première décision a été de me rendre à Dijon à la Halle Technologique Agroalimentaire avec 800 kilos de cassis ! Ils s'en souviennent encore. Je voulais savoir toutes les possibilités qu'offre cette petite baie. Là pendant deux jours on a transformé le cassis pour voir tous

les produits que l'on pouvait en tirer. Au bout du compte les résultats ont dépassé nos espérances les plus optimistes. Il faut bien comprendre que la variété de cassis noir de Bourgogne est un produit exceptionnel proche en cela du raisin. Le nectar de cassis offre par rapport aux autres fruits une palette d'arômes absolument unique.

Et après ce voyage au cœur du cassis ?

Dans l'enthousiasme je décide créer ma petite société le 21 juin 2004. J'avais envie de remettre le cassis au goût du jour et même de surprendre le public en élaborant de nouveaux produits aussi goûteux que variés. Je le répète le cassis est magique !

Vous démarrez avec le soleil et la fête de la musique.

Oui il fallait ça pour entamer une aussi belle aventure. Comme je suis têtue et un peu rebelle, j'ai voulu aller au bout de ma démarche et être fidèle à mon objectif premier à savoir décliner le cassis noir de Bourgogne sous toutes ses formes : fruits surgelés, coulis, gelée et bien sûr les jus bruts et les purées destinées à l'industrie.

Mais cela ne vous a pas suffi.

Vous savez toute entreprise est une marche en avant. J'ai décidé de travailler en agriculture raisonnée. Un bon compromis entre l'agriculture traditionnelle et l'agriculture biologique. Je suis très attachée à tout ce qui concerne l'environnement. Sur cette base je n'ai pas eu de mal à convaincre d'autres producteurs qui partagent cette philosophie de me rejoindre. Ensemble nous essayons de trouver des parfums aussi originaux qu'authentiques à partir de beaux fruits. Nous travaillons la groseille, la framboise, la nectarine, la pêche de vigne mais aussi la mirabelle de Lorraine, les myrtilles sauvages d'Ardèche mais aussi des abricots,

des fraises, d'exceptionnelles pommes sanguines (une variété de pommes rouges produite en Alsace et qui est exclusivement réservée à la fabrication de jus) et pour finir en beauté le chardonnay.

On trouve tout chez vous.

Si vous le dites ! Je suis très fière du partenariat que j'ai mis en place entre les producteurs et nous. J'ai voulu qu'in fine le consommateur qui déguste un de nos jus de fruits éprouve la même sensation que lorsqu'il croque par exemple une pomme dans un verger. Restituer le plus fidèlement possible la vérité et les saveurs de la nature.

Et l'avenir ?

Continuer sur cette belle lancée. Rester dans le haut de gamme et conquérir de nouveaux marchés à l'export. Les étrangers dans leur ensemble sont très friands des produits français. Le cassis noir de Bourgogne a une belle vie devant lui. Il le vaut bien !

Le luxe selon vous ?

Avoir les moyens de se faire plaisir.

P.A.



SARL NECTARS DE BOURGOGNE
36 Rue Louis Courtois
21190 MERCEUIL
Tél. : 03 80 21 42 56
Fax. : 03 80 21 42 57

