

Vie quotidienne

UN NOUVEAU LIVRE DE RECETTES SUR LA PETITE BAIE NOIRE

Cuisine: La « Cassis Attitude » va faire un malheur !

Trois passionnés par la petite baie noire viennent de lui consacrer un ouvrage de cuisine.

C'est fou ce qu'on peut faire avec cette petite baie noire ! Des cocktails, des brioches et des viennoiseries, des crêpes, des macarons, des bonbons... des plats salés, des desserts... Il suffit pour cela d'adopter la « Cassis Attitude ». En ouvrant tout simplement le superbe ouvrage consacré au sujet par le cuisinier alsacien Christophe Girerd et deux chefs d'entreprise : cOte-d'oriens, Emmanuelle Baillard et Gérard Briottet. Des recettes à base de cassis. Il y en avait déjà. A commencer par le célèbre apéritif à base de crème de cassis et de vin blanc de Bourgogne popularisé dans le monde entier par le chanoine Kir. Mais un livre entier consacré au « cassis en recettes ». Il fallait le réaliser.

C'est des hasards d'une rencontre, comme bien souvent, qu'est née l'idée d'un tel ouvrage. Participant à Colmar à un salon « fruits et légumes », Emmanuelle Baillard, la jeune dirigeante de Nectars de Bourgogne (lire ci-contre) confie à Christophe Girerd, professeur de cuisine au lycée Storck, une bouteille de coulis de cassis. Une heure plus tard une mousse violine servie dans des petits verres fait le tour du salon: la Chantilly au cassis est née.

Recettes originales

Quelques bouteilles de coulis et quelques expérimentations plus tard, Christophe et Emmanuelle décident de consacrer un petit livre de cuisine au cassis, associant au projet un autre « dingue » du petit fruit noir: Gérard Briottet, patron de l'entreprise familiale qui porte son nom Oire ci-contre). Le résultat est épatant. Un livre « classe » par la qualité des photos, du format, du papier, de la couverture. Un livre pédagogique grâce à des petits schémas et à des fiches

techniques didactiques qui accompagnent chaque recette. Un livre International puisque les recettes sont traduites en Anglais à la fin de l'ouvrage. Un livre « goOteux » aussi, qui vous met l'eau à la bouche en vous donnant envie de tester et de déguster la trentaine de recettes proposées...

« Des recettes entièrement originales ou complètement revisitées par Christophe Girerd », précise Gérard Briottet. « Des recettes modernes, épurées, softs et surtout réalisables par tout un chacun, même si certaines d'entre elles demandent tout de même un petit tour de main », ajoute Emmanuelle Baillard.

Dédicaces et dégustations

L'ensemble est classé selon quatre grands thèmes: « cocktails », « cass'croust », « salé » et « sucré », un lexique expliquant les principaux termes de cuisine concluant l'ouvrage. Un ouvrage que l'on peut se procurer « dans les bonnes librairies », selon la formule consacrée, mais que l'on pourra aussi dé-



Gérard Briottet et Emmanuelle Baillard présentent le livre dans les caves de la maison Briottet à Dijon (PhotoNicolasRoulliard)

couvrir et se faire dédicacer lors des quatre opérations de promotion organisées d'ici la fin de l'année. Premier rendez-vous le 16 septembre (15 heures à 19 heures) chez Bourgogne Street, rue de la Liberté à Dijon pour une séance de dégustation de crèmes et

de nectars de cassis et de dédicaces. Le 19 septembre (sur Invitation), on pourra déguster des petites recettes en présence du chef Christophe Girerd à l'ARIABourgogne. Le 25 novembre, dédicaces et dégustations aux

Caves François à ChenOve (on y trouve aussi le livre). Enfin, le SIAL adoptera la « Cassis Attitude » du 22 au 26 octobre à Paris sur le stand « Innovation Cassis » du pavillon de la Bourgogne. Frank MAUERHAN

La maison Briottet

C'est en 1836 qu'a été fondée à Dijon la maison Briottet. Depuis, le liquoriste est resté spktalisé dans la vente traditionnelle en direction des cafés, hôtels, restaurants et épicerie fines. Outre la célèbre crème de cassis de Dijon (c exclusivement fabriquée avec du noir de Bourgogne »), l'entreprise familiale produit des crèmes de fruits (framboise, pêche de vigne, mare ...) ainsi que 90 autres produits, Marc de Bourgogne notamment. Employant six personnes, Briottet réalise 1.5 million € de chiffre d'affaires et a réalisé dix années de travaux pour être aux normes HACCP. Contact: 12 rue Berlier à Dijon -- Tel. 03 80 66 18 59 www.briottet.com

Nectars de Bourgogne

Créée en 2004 à Merceuil par Emmanuelle Baillard, la société Nectars de Bourgogne est spécialisée dans la transformation des fruits: cassis, raisin chardonnay, framboise, groseille, pêche de vigne, nectarine, fraise, abricot. Elle conjugue deux types de production: d'une part les produits alimentaires intermédiaires (PAI) sous forme de purées de fruits, de jus concentrés, de jus de fruits ou de fruits surgelés, d'autre part, des produits destinés au consommateur final, pur jus, nectars, coulis... Contact: 1 impasse des Gillées à Merceuil -- Tel. 03 80 21 42 56

Vie Quotidienne

UN NOUVEAU LIVRE DE RECETTES SUR LA PETITE BAIE NOIRE

Cuisine: La « Cassis Attitude » va faire un malheur !

Trois passionnés par la petite baie noire viennent de lui consacrer un ouvrage de cuisine.

C'est fou ce qu'on peut faire avec cette petite baie noire ! Des cocktails, des brioches et des viennoiseries, des crêpes, des macarons, des bonbons... des plats salés, des desserts... Il suffit pour cela d'adopter la « Cassis Attitude ». En ouvrant tout simplement le superbe ouvrage consacré au sujet par le cuisinier alsacien Christophe Girerd et deux chefs d'entreprises cOte-d'oriens, Emmanuelle Baillard et Gérard Briottet.

Des recettes à base de cassis, il y en avait déjà. A commencer par le célèbre apéritif à base de crème de cassis et de vin blanc de Bourgogne popularisé dans le monde entier par le chanoine Kir.

Mais un livre entier consacré au « cassis en recettes », il fallait le réaliser.

C'est des hasards d'une rencontre, comme bien souvent, qu'est née l'idée d'un tel ouvrage. Participant à Colmar à un salon « fruits et légumes », Emmanuelle Baillard, la jeune dirigeante de Nectars de Bourgogne (lire ci-contre) confie à Christophe Girerd, professeur de cuisine au lycée Storck, une bouteille de coulis de cassis.

Une heure plus tard une mousse violine servie dans des petits verres fait le tour du salon: la chantilly au cassis est née.

Recettes originales

Quelques bouteilles de coulis et quelques expérimentations plus tard, Christophe et Emmanuelle décident de consacrer un petit livre de cuisine au cassis, associant au projet un autre « dingue » du petit fruit noir: Gérard Briottet, patron de l'entreprise familiale qui porte son nom Oire ci-contre).

Le résultat est épatant. Un livre « classe » par la qualité des photos, du format, du papier, de la couverture. Un livre pédagogique grâce à des petits schémas et à des fiches

techniques didactiques qui accompagnent chaque recette. Un livre International puisque les recettes sont traduites en Anglais à la fin de l'ouvrage. Un livre « goOteux » aussi, qui vous met l'eau à la bouche en vous donnant envie de tester et de déguster la trentaine de recettes proposées...

« Des recettes entièrement originales ou complètement revisitées par Christophe Girerd », précise Gérard Briottet. « Des recettes modernes, épurées, softs et surtout réalisables par tout un chacun, même si certaines d'entre elles demandent tout de même un petit tour de main », ajoute Emmanuelle Baillard.

Dédicaces et dégustations

L'ensemble est classé selon quatre grands thèmes: « cocktails », « cass'croust », « salé » et « sucré », un lexique expliquant les principaux termes de cuisine concluant l'ouvrage.

Un ouvrage que l'on peut se procurer « dans les bonnes librairies », selon la formule consacrée, mais que l'on pourra aussi dé-



Gérard Briottet et Emmanuelle Baillard présentent le livre dans les caves de la maison Briottet à Dijon (PhotoNicolasRoulliard)

couvrir et se faire dédicacer lors des quatre opérations de promotion organisées d'ici la fin de l'année.

Premier rendez-vous le 16 septembre (15 heures à 19 heures) chez Bourgogne Street, rue de la Liberté à Dijon pour une séance de dégustation de crèmes et

de nectars de cassis et de dédicaces.

Le 19 septembre (sur Invitation), on pourra déguster des petites recettes en présence du chef Christophe Girerd à l'ARIABourgogne.

Le 25 novembre, dédicaces et dégustations aux

Caves François à ChenOve (on y trouve aussi le livre).

Enfin, le SIAL adoptera la « Cassis Attitude » du 22 au 26 octobre à Paris sur le stand « Innovation Cassis » du pavillon de la Bourgogne.

Frank MAUERHAN

La maison Briottet

C'est en 1836 qu'a été fondée à Dijon la maison Briottet. Depuis, le liquoriste est resté spkalisé dans la vente traditionnelle en direction des cafés, hôtels, restaurants et épiceries fines. Outre la célèbre crème de cassis de Dijon (« exclusivement fabriquée avec du noir de Bourgogne »), l'entreprise familiale produit des crèmes de fruits (framboise, pêche de vigne, mare...) ainsi que 90 autres produits, Marc de Bourgogne notamment. Employant six personnes, Briottet réalise 1,5 million € de chiffre d'affaires et a réalisé dix années de travaux pour être aux normes HACCP. Contact: 12 rue Berlier à Dijon - Tel. 0380 6618 59 www.briottet.com

Nectars de Bourgogne

Créée en 2004 à Merceuil par Emmanuelle Baillard, la société Nectars de Bourgogne est spécialisée dans la transformation des fruits: cassis, raisin chardonnay, framboise, groseille, pêche de vigne, nectarine, fraise, abricot. Elle conjugue deux types de production: d'une part les produits alimentaires intermédiaires (PAI) sous forme de purées de fruits, de jus concentrés, de jus de fruits ou de fruits surgelés, d'autre part, des produits destinés au consommateur final, pur jus, nectars, coulis... Contact: 1 impasse des Gillées à Merceuil - Tel. 03 80 21 42 56