

60 RECETTES PLEIN SOLEIL

Tomates cerise déguisées

Les tomates ont le goût de l'été

aux petits légumes, aux parfums du Sud, caramélisées...

10 nouvelles recettes de grandes salades

herbes et fleurs, poulet mariné, pastèque mozzarelle...

à la japonaise

LE MEILLEUR PAN BAGNAT

> LES DESSERTS DE DAVID ZUDDAS CHEF ROCK'N ROLL À DIJON

CRUMBLE AU CASSIS, PANNA COTTA À L'ANIS...





Une gorgée de cassis

Baie aux mille vertus, le cassis "Noir de Bourgogne" devient divin nectar grâce à la passion et au travail d'Emmanuelle Baillard.



Œnologue de formation et bourguignonne d'adoption, Emmanuelle Baillard a exercé sa profession dans le monde du vin pendant une dizaine d'années avant de se lancer

dans la production de nectars de fruits. Pour commencer, il faut dire que, dans la région, on échappe difficilement au "Noir de Bourgogne", ce cassis aux baies si parfumées, utilisées pour la fabrication de la crème de cassis, créée à Dijon au milieu du xixe siècle. Il donne à Emmanuelle l'idée de faire connaître le cassis d'une autre facon. Elle travaille en collaboration avec une coopérative de la région et la marque Nectars de Bourgogne naît en juin 2004. Emmanuelle choisit pour son premier nectar la baie aux mille vertus. Ajoutons que, en dehors de son entreprise de transformation, la productrice possède 60 hectares de cassis, quelques parcelles de groseilles et 5 hectares de vignes difficile de rompre définitivement avec le raisin - et produit un délicieux jus de raisin chardonnay.

Mais revenons au cassis "Noir de Bourgogne", dont l'arbuste, rustique, produit des grappes de fruits charnus aux arômes complexes et à la couleur profonde qui conviennent parfaitement à la fabrication du nectar. Les baies sont récoltées en juillet. Dès réception, elles sont transformées dans l'atelier - 1000 m² de machines ultramodernes. Elles sont d'abord lavées, triées, puis pressées. Dans tous les cas, pas un gramme de perte, tous les déchets du cassis sont réutilisés dans la fabrication de compléments alimentaires et de colorants. Un fruit extraordinaire! Pour obtenir le nectar, le jus, souvent très acide, est additionné d'eau et de sucre pour avoir l'équilibre souhaité. Une gorgée suffit alors à se replonger dans les vergers de cassissiers. La baie éclate dans

des notes fruitées et végétales, avec son goût si typé, son acidité et sa légère astringence en bouche. Quel plaisir de retrouver alors l'intensité aromatique du cassis, fruit rare et en aucun cas défendu!

BON À SAVOIR

- Les autres produits? Une riche palette de jus et de nectars, pour lesquels Emmanuelle Baillard opère une sélection rigoureuse dans toute la France. Chaque fruit est aussi décliné en confiture, en coulis et en vinaigre.
- Des études montrent que malgré le traitement thermique lors de la transformation du fruit, le nectar de cassis garde sa teneur en vitamine C. Il est aussi riche en fibres, en sels minéraux et en polyphénols, aux propriétés antioxydantes. Le médecin du village prescrit du cassis pour les yeux et les calculs rénaux.
- C'est le maire de Dijon, le chanoine Félix Kir, qui, en faisant servir lors des réceptions à l'hôtel de ville le « blanc cassis » connu depuis des décennies dans la région, le rendit célèbre et lui donna son nom, dans les années 1960.
- Fan des nectars d'Emmanuelle Baillard qu'il propose au **DZ'Envies**, le chef David Zuddas lui commande aussi des bourgeons de cassis frais qu'il fait infuser dans un bouillon de légumes servi avec un œuf mollet, quelques petits légumes et des champignons d'été crus. Ces bourgeons, issus de cassissiers destinés à la seule production de bourgeons, sont aussi utilisés en parfumerie et en phytothérapie.

Voir nos adresses page 130.