**Chronique 1 – *L’histoire du cassis en Côte-d’Or***

Quand on pense à la Bourgogne, ce sont souvent les vignes qui viennent en tête… mais un autre fruit, plus discret, fait pourtant pleinement partie de l’histoire locale : le cassis.

Introduit au XIVe siècle par les moines de Cîteaux, ce petit fruit noir, riche en vitamine C, a d’abord été cultivé pour ses vertus médicinales. Herboristes reconnus, les moines utilisaient ses feuilles contre les douleurs et les inflammations. À cette époque, la vigne dominait le paysage. Mais à la fin du XIXe siècle, un puceron du nom de phylloxéra ravage les ceps : les vignerons se tournent alors vers un fruit robuste, adapté au climat local – le cassis.

Issu de la famille des Ribes, comme la groseille, le cassis est plus acide et s’apprécie surtout une fois cuisiné. Jules Renard disait d’ailleurs : « les groseilliers saignent des gouttes rouges, et les cassis des gouttes d’encre ».

La culture reste d’abord modeste, jusqu’au milieu du XIXe siècle avec l’arrivée d’Auguste-Denis Lagoute. Ce liquoriste dijonnais s’inspire de ce superfruit pour créer la célèbre crème de cassis. Son gendre, Henry Lejay, la fera rayonner bien au-delà de la Bourgogne. Ensemble, ils fondent la maison Lejay-Lagoute, à l’origine d’un autre grand classique : le Kir®.  
Ce blanc-cassis aurait vu le jour, dit-on, à la suite d’une erreur : une serveuse aurait versé du vin blanc dans le verre d’Henri Barabant, alors maire de Dijon, qui buvait habituellement sa crème de cassis pure. L’association plaît tant qu’elle est reprise et popularisée par son successeur, le chanoine Kir, jusqu’à devenir un incontournable de l’apéritif bourguignon. Le nom Kir est aujourd’hui une marque déposée par la maison Lejay-Lagoute.

Mais le succès attire aussi les contrefaçons… Il faudra attendre 2013 pour que la crème de cassis de Dijon obtienne une Indication Géographique (IG), suivie en 2015 de la crème de cassis de Bourgogne.

Derrière cette reconnaissance, ce sont des familles et des maisons de Côte-d’Or qui perpétuent le savoir-faire autour du cassis. Parmi elles, la maison Joseph Cartron, le domaine Manuel Olivier et le Groupe Védrenne à Nuits-Saint-Georges, les liquoristeries Jean-Baptiste Joannet et Gilles Joannet à Arcenant, la Ferme Fruirouge à Concoeur et les maisons Gabriel Boudier, Briottet, L’Héritier-Guyot, Lejay-Lagoute à Dijon. Toutes incarnent la diversité et la passion d’une tradition locale, souvent transmise de génération en génération. Certaines d’entre elles portent fièrement la marque Savoir-Faire 100% Côte-d’Or, lancée en 2019 par le Département pour valoriser les producteurs, artisans et commerçants locaux. Parmi les 600 agréés, ils sont une petite vingtaine à travailler le cassis sous toutes ses formes. De Flavigny à Beaune, de Montmain à Dijon, ces professionnels passionnés déclinent ce fruit emblématique en sirops, confitures, gelées, moutardes, pâtes de fruits… mais aussi en ketchup, sorbets, bières ou poivre de bourgeon.

C’est donc toute une filière, solidaire et passionnée, qui s’active autour de ce fruit intense et généreux, symbole du terroir bourguignon. (3085)

**Chronique 2 – *Le cassis en toute saison***

Le cassis n’est pas qu’un fruit d’été. En réalité, il accompagne les saisons, du sol d’hiver aux récoltes estivales, en passant par les soins du printemps.

Tout commence à la fin de l’hiver. En février ou mars, on plante les boutures de cassis, légèrement inclinées dans un sol travaillé. Mais il faut de la patience : un cassissier ne produit des fruits qu’au bout de trois ans.

Le cassis aime les sols argileux, frais, humides et bien drainés. S’il supporte la mi-ombre, il préfère le plein soleil, et les terrains légèrement en pente : cela favorise la circulation de l’air et limite les maladies, notamment celles causées par des champignons.

De décembre à mars, on récolte les bourgeons de cassis, juste avant la floraison. En Bourgogne-Franche-Comté, cela représente 500 hectares cultivés pour environ 50 tonnes de bourgeons. Une petite partie est utilisée par les liquoristes… mais l’essentiel prend la route du Sud, direction Grasse, la capitale du parfum. Sur les bourgeons se trouvent de minuscules glandes odorantes : de précieuses essences recherchées en parfumerie. La Bourgogne est d’ailleurs la seule région au monde à avoir structuré une filière dédiée à cette récolte.

Le printemps venu, c’est l’heure de la taille. La première année, on conserve les six ou huit tiges les plus vigoureuses, puis une dizaine les années suivantes. On en profite aussi pour désherber. En éliminant les mauvaises herbes, on évite qu’elles privent le plant de lumière, d’eau et de nutriments, et on limite ainsi le risque de maladie.

Puis arrive l’été… et le moment tant attendu de la récolte ! Entre fin juin et début juillet, les baies mûrissent peu à peu. Il faut agir vite : dès qu’elles noircissent, elles commencent à perdre de l’eau et se détachent. Trop vertes ou trop mûres, elles ne conviennent pas. C’est donc une course contre la montre.

Si autrefois, tout se faisait à la main, les producteurs utilisent, depuis la fin des années 70, des machines semblables à celles des vignes. Adaptées aux petits fruits, elles secouent délicatement les rangs pour faire tomber les baies à maturité. Selon les conditions, un hectare peut produire de 3 à 9 tonnes.

Mais attention : le cassis est un fruit fragile. Il ne tient que 12 heures avant de s’oxyder. C’est pour cela qu’on ne le voit presque jamais sur les étals. Il est soit immédiatement transformé, soit congelé à plat pour rester souple et facile à travailler toute l’année.

Grâce à ce soin constant, le cassis bourguignon peut se savourer en toute saison — en crème, bien sûr, mais aussi en sirop, gelée, confiture ou pâte de fruit. Et ça, c’est tout un art. (2647)

**Chronique 3 – *La transformation du cassis***

Crème, liqueur, sirop, confiture, jus… et même ketchup : le cassis se décline de mille manières. Mais pas avec n’importe quelle baie ! Ici, en Côte-d’Or, c’est le Noir de Bourgogne qui règne en maître. Une variété au bois solide, au goût intense, et particulièrement appréciée des liquoristes.

Pour créer une bonne crème de cassis, il faut donc du fruit, du temps… et quelques étapes clés.

**Étape 1 – La macération et le jus de goutte**

Les baies mûres sont légèrement broyées, puis versées dans des cuves. On les recouvre d’un mélange d’eau et d’alcool neutre — un alcool surfin issu de la betterave, sans goût ni odeur. Pendant six à huit semaines, la macération se fait lentement. On obtient alors le premier jus, appelé "jus de goutte" ou "infusion vierge", qui concentre toute la finesse du fruit.

**Étape 2 – Le soutirage, le pressurage et l’assemblage**

Le jus de goutte est extrait, et réservé pour la suite. Puis les baies sont pressées, à la main ou avec un pressoir pneumatique, pour obtenir un second jus, plus riche : le jus de presse. Le jus de goutte et le jus de presse sont alors assemblés pour créer une infusion complète de cassis.

**Étape 3 – Le sucre**

Dernière étape : l’ajout de sucre blanc. Chaque maison a ses propres dosages, ses préférences, ses secrets. C’est là que tout se joue… et que les styles se distinguent.

Pour l’anecdote, les cuves ne sont plus en bois aujourd’hui, mais bien en inox. Ce choix évite l’oxydation et garantit la qualité. Mais derrière les équipements modernes, le savoir-faire reste profondément artisanal. D’ailleurs, d’une maison à une autre, la méthode reste similaire. Ce sont les détails qui changent : la quantité de fruits, le niveau de sucre… et la main du maître liquoriste.

À vous de goûter, de comparer, et surtout, de vous laisser surprendre. Et pour une version non-alcoolisée, laissez-vous tenter par un bon jus de cassis. Ce superfruit ne fait pas que se déguster… il se découvre, et il en a encore sous la feuille !

L’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. (2072)

**Chronique 4 – *L’échappée bien-être***

Le cassis ne se contente pas de flatter les papilles. Depuis des siècles il apaise, soigne et réconforte. Les moines de Cîteaux l’avaient bien compris : le cassis est un allié précieux pour le corps comme pour l’esprit.

Ses fruits, d’abord. Riches en vitamine C, ils sont à la fois nutritifs, énergisants et rafraîchissants. Ils stimulent le système immunitaire, soulagent les infections respiratoires, la grippe, les virus saisonniers… Le cassis fait partie de ces petits trésors naturels qui donnent un vrai coup de pouce à notre organisme.

Ses feuilles, elles, sont souvent infusées, un peu comme le thé. Elles renferment des tanins et des huiles essentielles. On les utilise pour soulager les douleurs articulaires, l’arthrite ou la goutte. Diurétiques, elles favorisent aussi l’élimination des toxines. On dit même qu’elles calment les piqûres d’insectes ou les plaies légères lorsqu’elles sont appliquées sous forme de cataplasme sur la peau. Ces bienfaits sont aujourd’hui reconnus par la science : l’ESCOP, une instance européenne de phytothérapie, recommande les feuilles de cassis en traitement d’appoint contre les rhumatismes.

Mais la plante a encore d’autres ressources… Côté bourgeons, on entre dans le domaine de la gemmothérapie. C’est une branche de la phytothérapie qui utilise les jeunes pousses à des fins thérapeutiques. Les bourgeons de cassis sont ainsi considérés comme de véritables concentrés naturels. On les emploie contre les allergies, l’urticaire, les migraines d’origine allergique, le rhume des foins… mais aussi pour stimuler les reins, le foie, les surrénales.

Et puis, il y a l’hydrolat de cassis. Cette eau florale, issue de la distillation des feuilles ou des bourgeons, est obtenue en coupant les branches en tout début de floraison. Plus douce qu’une huile essentielle, elle conserve de précieuses propriétés : elle apaise les inflammations, calme les peaux sensibles, tonifie l’organisme ou accompagne les cures détox. En cosmétique, elle rafraîchit et purifie ; en phytothérapie, elle soutient l’élimination des toxines en douceur. Une autre façon, plus discrète mais tout aussi efficace, de profiter des bienfaits du cassis au quotidien.

Enfin, que dire des pépins ? Leur huile, riche en oméga-6, est utilisée aussi bien en cosmétique qu’en complément alimentaire. Elle aide à renforcer l’immunité, apaise certaines inflammations, et est même explorée dans la prévention de troubles cardiovasculaires ou cognitifs.

En conclusion, les petits fruits rouges de Bourgogne, comme le cassis, sont les stars de soins antioxydants sur mesure. De la plante au fruit, rien ne se perd, tout se transforme. (2666)

**Chronique 5 – *Le cassis festif, le cassis qui se célèbre toute l’année***

Le cassis est à l’image de la culture locale : généreux, vivant, et fièrement célébré. On aime d’ailleurs à dire que la Côte-d’Or se vit, se respire, se déguste et se fête.

À Dijon, la Confrérie du Cassis de Dijon est même dédiée à ce superfruit depuis 1964. Son rôle ? Faire rayonner la véritable Crème de Cassis de Dijon, en France comme à l’étranger. Car ce fruit, ici, est bien plus qu’un ingrédient : c’est une fierté, un savoir-faire, une culture vivante.

La Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin en est une belle vitrine. Il est possible de participer à des événements, des dégustations, des ateliers, et y découvrir des associations étonnantes, comme celle du cassis et de la moutarde. Dans ce même lieu, petits et grands peuvent également s’émerveiller devant le "mur du cassis", dédié à tous les cassissiers emblématiques de Côte-d’Or. Chaque samedi matin d’été, un atelier familial autour du cassis est proposé à la Cité de la Gastronomie. L’occasion de découvrir, en famille, les secrets de ce fruit emblématique de la Bourgogne à travers une approche ludique et sensorielle.

Dijon ne manque pas d’idées pour faire découvrir cette baie autrement. On peut participer à un atelier de fabrication de moutarde au cassis, ou suivre le “Parcours du cassis” dans les rues de la ville, entre patrimoine, anecdotes et pauses gourmandes. Pour une expérience plus insolite, les Apéritifs de la Tour vous attendent au sommet de la Tour Philippe le Bon, avec une vue panoramique sur la Capitale des Ducs de Bourgogne et une dégustation cassis et vins de Bourgogne.

Et ce n’est pas tout. Sur la Route du cassis de Côte-d’Or, les visites sont nombreuses et souvent pensées pour toute la famille. À la Ferme Fruirouge à Concoeur, on explore les vergers, l’atelier de fabrication, et il existe même un "Field Game", jeu de piste grandeur nature autour du cassis. La maison Lejay-Lagoute, fondée en 1841, ouvre aussi ses portes une fois par mois pour dévoiler ses secrets de fabrication.

A Nuits-Saint-Georges, le Cassissium propose une immersion complète : muséographie interactive, visite des ateliers de la maison Védrenne, et dégustation salée-sucrée avec l’“Expérience Cassis”.

Ici, les événements autour du cassis ponctuent l’année. Ce sont des rendez-vous conviviaux, ancrés dans le territoire. C’est l’occasion pour petits et grands de découvrir un fruit, mais aussi une histoire, un héritage, une manière de vivre.

Car en Côte-d’Or, la fête a le goût de la crème, le parfum des bourgeons… et la couleur profonde du cassis. (2496)

**Chronique 6 – *Et demain ? L’avenir du cassis en Côte-d’Or***

Le cassis fait partie du paysage bourguignon depuis des siècles. Mais comme toutes les cultures, il doit aujourd’hui faire face à de nouveaux défis. Le climat change, les habitudes de consommation aussi… Pourtant, la filière cassis continue d’avancer, en s’adaptant, en innovant, en se réinventant.

D’un côté, les aléas climatiques fragilisent les récoltes. De l’autre, les ventes de liqueurs, plus timides qu’autrefois, poussent les producteurs à explorer de nouveaux usages. Mais le cassis n’a pas dit son dernier mot. L’univers des cocktails, très en vogue, redonne un coup de jeune à la crème de cassis, et les bars de la région n’hésitent plus à le remettre à la carte.

Le cassis attire aussi de plus en plus pour son aspect bien-être : tisanes, soins, gemmothérapie… autant de déclinaisons qui répondent à une envie de naturalité et de santé. Les producteurs l’ont bien compris et s’ouvrent à ces nouveaux marchés.

Autre enjeu majeur : la biodiversité. Le cassis dépend en grande partie des pollinisateurs… mais l’abeille terrestre, son alliée naturelle, se fait rare. Ces 40 dernières années, sa population a fortement diminué. Pour y remédier, des études ont été menées sur le Noir de Bourgogne, cette variété emblématique de la région, reconnue pour ses qualités gustatives.

Et les solutions se multiplient : installation de bandes fleuries, création d’hôtels à insectes, comme ceux mis en place par les producteurs de la coopérative Socofruits à Merceuil.

En 2024, une dizaine de ces producteurs ont installé 110 hôtels à abeilles sauvages répartis sur 75 hectares de cassissiers. Une démarche prometteuse, tant pour la production que pour l’environnement.

En parallèle, la recherche avance sur la sélection variétale. L’objectif ? Adapter le Noir de Bourgogne au climat de demain tout en conservant son goût incomparable.

Tout cela, les producteurs ne le font pas seuls. La dynamique est portée collectivement par l’association interprofessionnelle des Acteurs du Cassis en Bourgogne, fondée en 2016. Elle fédère une communauté de producteurs passionnés, aux valeurs familiales et solidaires.

Face aux défis, la Côte-d’Or reste fidèle à son fruit emblématique.  
Et si l’histoire du cassis est ancienne, son avenir, lui, ne fait que commencer. (2302)