**N.B | Eléments de langage liés à la Route du cassis de Côte-d’Or : les textes sont faits pour inspirer mais ne peuvent en aucun cas être repris sans être retravaillés.**

**Texte 1 / Chronique 1 / étape 1 : « L’histoire du cassis en Côte-d’Or »**

Quand on pense Bourgogne, ou Côte-d’Or, on pense plus facilement aux vignes et autres appellations qui jalonnent la Route des grands crus de Bourgogne et qui font sa renommée, notamment, sur la scène internationale. Mais il n’y a pas que le raisin que les Côte-d’Oriens ont su faire fructifier sur leur territoire. Il existe un autre fruit qui fait partie intégrante de l’histoire Côte-d’Orienne et de la Bourgogne : il s’agit du cassis, cette baie noire riche en vitamines également reconnu comme étant un « super fruit ».

Plus connu de nos jours pour être dégusté par les gourmets, le cassis, avant de se retrouver dans nos verres ou nos assiettes, a d’abord été rapporté d’Europe centrale, et introduit en Côte-d’Or, par les Moines de Cîteaux au XIVème siècle. Ils ont d’ailleurs été les premiers à implanter du cassis en Bourgogne, une terre historiquement viticole puisque la viticulture y a débuté dès le 2ème siècle après J-C. Les Moines de Cîteaux, herboristes réputés, ont donc été novateurs en convoitant alors les vertus médicinales des feuilles de cassis. Si les douleurs articulaires et les inflammations peuvent être traitées par ses feuilles, l’immunité et la vision peuvent être renforcées, ou améliorées, grâce à la vitamine C présente dans les baies de cassis.

A la fin du XIXème siècle, les Moines de Cîteaux ne sont plus les seuls Bourguignons à s’intéresser à ce fruit. En effet, leurs vignes ravagées par un puceron plus connu sous le nom de phylloxéra, les vignerons commencent eux aussi à se tourner vers cette baie noire aux nombreux atouts, à commencer par le fait que le cassis aime le froid. La Scandinavie en est la preuve : c’est la région d’Europe où le cassis a commencé à s’étendre et petit à petit à descendre vers des régions plus tempérées comme la Bourgogne. Bien que de nos jours cette baie noire ait migrée jusque dans l’hémisphère Sud, elle ne résiste que très peu aux températures excessives.

Si le cassis peut se confondre aisément avec d’autres baies, c’est qu’il appartient à la famille des Ribésiacées (Ribes) qui contient environ 150 espèces. Avec cette forme arrondie et cette petite taille, le cassis est un cousin des groseilliers à grappes blanches, à grappes rouges ou à maquereau. Sa couleur foncée inspira en son temps l’homme de lettres Jules Renard qui écrivait dans son inoubliable *Poil de Carotte*: « *les groseilliers saignent des gouttes rouges, et les cassis des gouttes d’encre* ». Mais si, dès l’enfance, nous nous amusons à faire rouler entre les doigts les baies de groseille et à les mettre dans la bouche pour les déguster, c’est quelque peu différent pour le cassis qui s’apprécie davantage sous sa forme cuisinée.

D’abord modeste, car destiné à un usage domestique, la production de cassis a fini par prendre de l’ampleur et fut petit à petit destinée au commerce dès le milieu du XIXème siècle grâce à la crème de cassis dont l’ancêtre n’est autre que le « *ratafia de Neuilly* ». De passage à Paris, Auguste-Denis Lagoute, le premier liquoriste de Dijon, y découvre ce vin rouge dans lequel des baies de cassis trempent et de retour chez lui, il décide de créer une recette inédite : ainsi naît la toute première « Crème de Cassis » à la texture onctueuse et aux arômes puissants. C’est son gendre, Henry Lejay, qui fera rayonner ce futur produit emblématique de la Côte-d’Or dans toute la France et au-delà. Les noms de ces deux familles deviennent alors indissociables de ce fruit et de ce produit d’exception. Mais pas seulement ! Un autre produit est également associé à ces deux familles : le Kir® depuis que le curé député éponyme s’appropria la marque et donna en exclusivité à la Maison Lejay-Lagoute, le 20 novembre 1951, le droit d’utiliser son nom pour désigner un blanc cassis. Le « blanc cass » qui serait né, dit-on, d’une erreur : celui d’une serveuse qui aurait versé du vin blanc dans le verre du maire de Dijon de l’époque Henri Barabant qui aimait boire de la crème de cassis pure. La promotion du « blanc cass » fut poursuivie par le successeur de Monsieur Barabant, le chanoine Kir.

Autre point important pour Auguste-Denis Lagoute : l’ancrage local. Bien que la spécificité de production de la Crème de cassis de Dijon soit reconnue et protégée de manière constante dès 1908 par la jurisprudence et qu’en 1923, l’arrêt de la Cour d’appel de Dijon précise qu’un produit dénommé « cassis de Dijon » doit être confectionné sur la commune de Dijon, rien n’empêche les contrefaçons. Il faudra attendre 2013, pour que la légitimité de la crème de cassis de Dijon et son excellence soient consacrées par le classement en « Indication Géographique » (I.G.) par l’INAO (Institut NAtional de l’Origine et de qualité). La « Crème de cassis de Bourgogne » bénéficie d’une Indication Géographique (IG) depuis 2015.

Protéger un patrimoine culturel, artisanal ou industriel c’est aussi affirmer le savoir-faire de celles et ceux qui produisent de la Crème de cassis de Dijon ou de Bourgogne et d’autres produits autour de ce fruit riche en nutriments. Le Noir de Bourgogne est la variété de cassis travaillé depuis des décennies par de nombreuses familles Côte-d’Oriennes dont la famille Cartron de la Maison Joseph Cartron (Nuits-Saint-Georges), la famille Olivier de la Ferme Fruirouge (Nuits-Saint-Georges) et du Domaine Manuel Olivier, les familles Joannet, deux liquoristeries : Jean-Baptiste Joannet et Gilles Joannet (Arcenant), la famille Battault des établissements Gabriel Boudier (Dijon), la famille Briottet de la Maison Briottet (Dijon), la famille L’Héritier-Guyot de la Maison L’Héritier-Guyot, le groupe familial Védrenne… Un héritage et des savoir-faire qui traversent le temps et qui continue de se transmettre de génération en génération car une des singularités du cassis c’est cette solidarité qui existe réellement entre les producteurs Côte-d’Oriens. Tous les acteurs sont soudés et ont à cœur de faire perdurer le cassis en Côte-d’Or.

Pour aider ces acteurs, des initiatives ont vu le jour sur le territoire telles que la création de la marque Savoir-faire 100% Côte-d’Or. Créée en 2019 par le Département, elle rassemble les producteurs, éleveurs, restaurateurs, artisans et commerçants avec pour objectif de créer du lien entre eux et avec les consommateurs. Elle promeut les savoir-faire et les produits qui font la richesse du territoire de la Côte-d’Or.

**Textes 2 / Chronique 2 / étape 2 : « Le cassis en toute saison »**

Un fruit d’été ? Il n’en n’est rien. Contrairement à certaines idées reçues, le cassis se travaille et s’apprécie en toute saison. Mais comment est-ce possible ? Avant toute chose, il faut savoir que le cassis ne produit pas tout de suite. Il faut patienter trois années environ, à compter de la plantation du cassissier, pour commencer à produire du fruit. Comment procède-t-on ? On plante la bouture à l'oblique, on la pique dans le sol travaillé au préalable. La plantation s’effectue en février et au plus tard au mois de mars. Cette opération assurera toute réussite aux amateurs qui aimeraient se lancer dans l’aventure !

Autre élément préliminaire essentiel pour que le cassis s’épanouisse et puisse vivre une vingtaine d’années : des sols argileux, frais, humides et bien drainés. Les plants de cassis apprécient le soleil : même s’ils ne s’opposent pas à des zones semi-ombragées, ils sont plus productifs dans une zone particulièrement ensoleillée. L’inclinaison du terrain a également son importance car une pente, même légère, va permettre de favoriser la circulation de l’air et d’empêcher, ou en tout cas de limiter, des dommages que pourraient causer des champignons parasites entre-autres.

En hiver, de décembre à mars, c’est la récolte des bourgeons de cassis. Cette récolte se réalise juste avant la floraison. En Bourgogne Franche-Comté, cela représente environ 500 hectares pour 50 tonnes de bourgeons récoltés. Certains liquoristes en consomment une petite quantité mais une grande partie des bourgeons récoltés part pour une autre « Côte » : la Côte-d’Azur et plus précisément à Grasse. Mais pour quelle raison ? Sur le bourgeon de cassis se trouvent de petites vésicules, visibles à l’œil nu, qui sont en réalité des glandes d’essence odorante. Si ces petites « lésions » se concentrent sur les bourgeons, elles sont également présentes sur les feuilles et sur l’extrémité des baies. Le bourgeon de cassis renferme ainsi de nombreuses propriétés aromatiques qui sont recherchées pour être utilisées dans les parfums. La Bourgogne est la seule région au monde organisée pour la récolte des bourgeons de cassis. C’est à partir des années 1970 que l’on voit apparaître une culture dédiée aux bourgeons et qui fait d’ailleurs suite à une rencontre entre un négociant de fruits et un parfumeur grassois. Avant 1970, les bourgeons sont surtout récoltés sur la taille, de manière artisanale, pour être vendus aux liquoristes comme compléments aromatiques.Les feuilles de cassis, quant à elles, se récoltent à la main et ce, également, avant l’apparition des fleurs : elles sont appréciées en Côte-d’Or, mais également dans le monde, en thé ou en tisane.

L’hiver laisse place au printemps et c’est à cette saison, juste avant l’éclosion des bourgeons, qu’arrive l’heure de la taille ! L’un des objectifs de cette tâche est, entre-autres, de maintenir une production pendant une double décennie. C’est à la fin de la première année que s’effectue la première taille dont ne sont gardées que les 6 ou 8 tiges les plus vigoureuses. Les années suivantes, c’est une dizaine de branches robustes qui seront conservées. C’est également à cette période de l’année que sont « chassées » les mauvaises herbes des rangs. Si les mauvaises herbes finissent par se loger au centre du plant, elles finiront par faire de l’ombre aux tiges, elles absorberont l’eau et les minéraux dont les racines ont besoin et elles finiront par étouffer la plante laissant ainsi la place aux insectes et autres maladies.

Fin juin, début juillet, c’est la période de la récolte ! Le mûrissement du cassis se fait progressivement pendant deux semaines. La récolte ne peut attendre : le cassis ne doit être ni trop vert, ni trop mûr. Dès que les fruits sont noirs, ils commencent à perdre en eau et à se détacher de la grappe : c’est donc le moment de récolter ce super fruit. Le cassis s’est longtemps récolté à la main mais depuis la fin des années 70, la récolte est mécanique.

Si les machines utilisées peuvent sembler familières, c’est qu’il s’agit des machines à vendanger qui ont tout simplement été adaptées à la récolte de plus petits fruits. Selon les années, le rendement est de 3 à 9 tonnes par hectare. Avant que le cassis ne s’oxyde, il s’écoule douze heures : c’est pourquoi, bien que ce fruit soit mondialement connu, nous ne le voyons pas sur les marchés. Le cassis est donc soit transformé immédiatement après récolte, soit congelé dans des bacs plats, afin d’éviter qu’il ne gèle sous forme de bloc, et surtout pour qu’il reste le plus malléable possible même une fois congelé.

Etapes suivantes : la macération et la transformation du cassis pour pouvoir le déguster toute l’année !

**Texte 3 / Chronique 3 / étape 3 : « La transformation du produit »**

Crème de cassis, liqueur de cassis, confiture de cassis, sirop de cassis, jus de cassis et même ketchup de cassis : oui, le cassis se décline et se déguste sous de nombreuses formes ! Mais pas avec n’importe quelle variété de cassis : en Côte-d’Or, c’est le Noir de Bourgogne qui est plébiscité pour sa qualité aromatique inégalée. D’un bois très solide, semi-érigé, permettant une conduite soit en buisson, soit en tige, le Noir de Bourgogne est particulièrement apprécié par les liquoristes.

Place à l’étape de macération : les fruits mûrs sont d’abord légèrement broyés et versés dans une cuve. Ces mêmes fruits sont alors recouverts d’un mélange d’alcool et d’eau. L’alcool utilisé est un alcool neutre surfin, issu de la betterave sucrière française. Il n’a ni goût ni odeur afin de conserver tout l’arôme du fruit. Cette opération qui dure entre 6 et 8 semaines est appelée la macération, et a pour objectif d’obtenir un jus alcoolique. Ce jus est appelé « infusion vierge » ou « jus de goutte », et est obtenu lors de la première macération. Pour les macérations suivantes c’est de l’infusion issues de lavages, elle n’est alors plus vierge. Ensuite, les liquoristes procèdent au soutirage : ils récupèrent ce fameux jus de goutte. L’étape suivante consiste à presser les baies de cassis à l’aide d’un pressoir manuel ou pneumatique pour obtenir le second jus : le jus de presse. Le jus de goutte et le jus de presse sont alors assemblés pour obtenir une infusion de cassis. Il ne restera ensuite que le sucre blanc à ajouter pour obtenir la fameuse crème de cassis. Pour l’anecdote, les cuves de macération étaient par le passé en bois, pour ensuite être remplacées par de l’inox. L’inox permet d’éviter toute oxydation et surtout de garantir des crèmes de cassis de qualité.

Qu’il s’agisse de fabrication artisanale ou industrielle : si le procédé est le même, les recettes diffèrent d’un liquoriste à un autre que ce soit en termes de quantité de fruit utilisée ou encore de niveau de sucre. Il ne vous reste plus qu’à déguster pour trouver celle qui vous convient le mieux !

**Texte 4 / Chronique 4 / étape 4 : « L’échappée bien-être »**

Plusieurs parties de la plante (fruits, feuilles, bourgeons et pépins) peuvent être utilisées à des fins médicinales. Les Moines de Cîteaux l’avaient bien compris. Les fruits du cassis ont plusieurs vertus : ils sont nutritifs, ils sont énergisants, ils sont rafraîchissants et ils sont exceptionnellement riches en vitamine C. Ils ont un effet stimulant sur le système immunitaire et agissent contre les infections respiratoires, la grippe et les maladies virales.

Les feuilles, qui ont un goût agréable, sont utilisées principalement en infusion et peuvent remplacer le thé. Elles contiennent des tanins et de l’huile essentielle. Elles sont diurétiques, favorisent l’élimination des acides uriques et soulagent les rhumatismes, l’arthrite et la goutte.

Par voie externe, les feuilles de cassis peuvent même soigner, dit-on, des piqûres d’insectes, de même que les abcès et les plaies lorsqu’elles sont appliquées en cataplasme. L’ESCOP, la Coopération scientifique européenne en phytothérapie, a reconnu les feuilles de cassis comme traitement adjuvant des rhumatismes. On leur attribue aussi des propriétés anti-inflammatoires et antioxydantes.

La gemmothérapie, du latin “gemmae” signifiant “bourgeon”, est une branche de la phytothérapie (médecine naturelle fondée sur l’utilisation des plantes) qui utilise les bourgeons et jeunes pousses de plantes. Ce domaine consiste en effet en l’utilisation, à des fins thérapeutiques, de bourgeons, tels que les bourgeons de cassis, jeunes pousses et radicelles de certains arbres et arbustes. En France, en gemmothérapie, on considère les bourgeons de cassis comme des « concentrés naturels » efficaces contre les allergies, les migraines d’origine allergique, l’urticaire, le rhume des foins et les affections du foie. Stimulant des glandes surrénales, du rein, du pancréas, du foie, le macérat de bourgeons de cassis constitue une préparation particulièrement utile dans le drainage des différents organes et de leurs tissus. Il agit efficacement au niveau respiratoire contre l’asthme, les bronchites chroniques, l’emphysème et les rhinites allergiques.

L’huile de pépins de cassis quant à elle, contient entre 11 et 24 % d’acide gamma-linolénique : un acide gras oméga-6. Elle est utilisée en cosmétologie mais aussi sous forme de supplément, comme l’huile de bourrache ou d’onagre, pour renforcer le système immunitaire des personnes âgées, contre l’arthrite rhumatoïde, la neuropathie diabétique, la mastodynie cyclique et la maladie de Raynaud, en prévention des maladies cardiovasculaires, des inflammations et des pertes de mémoire (Passeport santé, 2006).

Ce qu’il faut retenir ? C’est que la plante de cassis soigne : que ce soient les feuilles, les fruits, les bourgeons et même l’huile qui est contenu dans les pépins. On reconnait au cassis deux vertus principales à savoir l’amélioration de la circulation veineuse et l’action anti-inflammatoire pour soulager des articulations douloureuses. Il n’y a donc rien d’étonnant à ce que la cosmétique et les soins à base de cassis se développent notamment en Côte-d’Or.

Sur la Route du cassis en Côte-d’Or, des Spas comme Le Richebourg à Vosne-Romanée, la Cueillette à Meursault ou Ô Rouge à Gevrey-Chambertin pour ne citer qu’eux, proposent des soins et des massages à base de cassis. D’ailleurs, La Cueillette (Meursault) abrite l’unique spa de Fruitithérapie® au monde. C’est le Docteur Garnier, propriétaire de l’établissement, médecin esthétique spécialiste de l’anti-âge et de la nutrition qui est à l’origine de ce concept. La Fruitithérapie® s’appuie sur le pouvoir antioxydant et sublimateur des petits fruits rouges biologiques de Bourgogne comme le cassis.

**Texte 5 / Chronique 5 / étape 5 : « Le cassis festif, le cassis qui se célèbre toute l’année »**

La Côte-d’Or est une terre d’hospitalité et festive ! On aime d’ailleurs à dire que la Côte-d’Or se vit, se respire, se déguste et se fête. Il n’est donc pas étonnant qu’il existe une Confrérie du cassis de Dijon et ce depuis 1964. Sa raison d’être ? Faire connaître, défendre et promouvoir la véritable Crème de Cassis de Dijon en France, en Europe et dans le monde.

Tout au long de l’année, la Côte-d’Or vibre au rythme des manifestations qui sont dédiées au cassis. Que ce soit à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin qui propose des dégustations de cassis au Village Gastronomique, des ateliers autour du cassis (il est même possible de participer à des ateliers qui associent moutarde et cassis) et un parcours du cassis avec l’histoire du cassis, des anecdotes… Pour les plus curieux, pousser les portes de « La Planche » pour découvrir son « mur de cassis » qui présente les quatre maisons Dijonnaises ain si que les producteurs liés au Cassis de Bourgogne.

Certains producteurs présents sur la Route du cassis ont également à cœur de partager leurs connaissances et leur savoir-faire autour du cassis : rendez-vous à la Ferme Fruirouge à Concoeur ou chez Lejay-Lagoute à Dijon pour des visites de l’entreprise avec l’Office de tourisme de Dijon métropole. A la liquoristerie Joannet Jean-Baptiste, petite structure artisanale à Arcenant, une dégustation commentée est systématiquement proposée afin de partager la passion du cassis et la transformation en différents produits. Au Cassissium (Nuits-Saint-Georges), en plus de la visite de l’espace muséographique, de la visite guidée de la liquoristerie Védrenne, il est possible d’opter pour la version « Expérience cassis » pour clôre votre venue avec une dégustation gourmande !

**Texte 6 / Chronique 6 / étape 6 : conclusion pour évoquer l’avenir du cassis**

Et demain ? Les cassissiers, présents depuis des siècles en Côte-d’Or, doivent sans cesse innover et s’adapter pour faire face : aux aléas climatiques, qui entrainent une baisse de la production.

Les producteurs de cassis doivent également faire face aux baisses de consommation de liqueurs de cassis. Des liqueurs qui reviendront un jour, en force, sur le devant de la scène comme ce fut le cas pour d’autres boissons délaissées un temps et qui ont connu un nouveau succès notamment grâce à l’engouement des cocktails. En Côte-d’Or, nombreux sont les bars qui font déjà la part belle au cassis. Les consommateurs et les nouvelles tendances permettent également aux producteurs de cassis de savoir vers quoi se tourner : qu’il s’agisse de gemmothérapie ou du cassis « bien-être » sous toutes ses formes (tisanes, crèmes de soin…).

La recherche en biodiversité et l’activité économique : les deux doivent pouvoir cohabiter et exister. Concernant le rendement, l’abondance des pollinisateurs est un axe de travail. L’abeille terrestre est le pollinisateur naturel du cassis mais celle-ci a fini par déserter les parcelles raison de la chute de cette population au cours des 40 dernières années. Des études ont été récemment menées sur ce sujet sur la variété Noir de Bourgogne.

L’une des questions étant de savoir comment améliorer la pollinisation du cassis ? Dans les solutions envisagées, ont été évoqués l’installation de bandes fleuries ou d’hôtels à insectes pour fournir le gîte et le couvert aux insectes pollinisateurs. A l’instar des producteurs de la coopérative Socofruits Bourgogne (Merceuil) qui se sont engagés vers une démarche de restauration de la biodiversité dans les vergers. Ils étaient une dizaine de producteurs en 2024 à mettre en place des hôtels à abeilles sauvages dans leurs vergers pour améliorer la pollinisation des fleurs de cassis. Finalement, ce sont 110 hôtels supplémentaires qui sont apparus la même année et 75 ha de cassissiers qui ont accueilli des abeilles sauvages, avec des résultats très intéressants en termes de rendement.

Des travaux de sélection variétale sont actuellement menés pour permettre d’adapter à terme la variété de cassis Noir de Bourgogne au contexte climatique tout en préservant ses qualités organoleptiques exceptionnelles.

Face à ces challenges multiples, les producteurs doivent ainsi imaginer, innover et se tourner vers de nouveaux marchés, comme ils l’ont fait par le passé notamment avec le développement de la filière dédiée aux bourgeons. La filière cassis, ce sont des professionnels issus pour la plupart de familles mais ce sont surtout des professionnels capables d’une grande solidarité pour inscrire le cassis et sa culture dans le temps. A l’instar de l’association interprofessionnelle des « Acteurs du Cassis en Bourgogne », qui a vu le jour en 2016, et qui est le porteur du projet « Pérennité et développement de la filière cassis en Bourgogne ».