



· L'HÉRITIER-GUYOT · GABRIEL BOUDIER ·

LE CASSIS *de Dijon*

DES SIÈCLES D'HISTOIRE

· LEJAY LAGOUTE · BRIOTTET ·

DOSSIER DE PRESSE
DU SYNDICAT DES FABRICANTS
du Cassis de Dijon



DIJON, CAPITALE INCONTESTABLE
DE LA CRÈME DE CASSIS. (....)

LE CASSIS DE DIJON SE CONFOND
AVEC L'HISTOIRE DE LA VILLE,
ET APPARTIENT TOTALEMENT
AU PATRIMOINE DIJONNAIS.
LA RENOMMÉE DU CASSIS
A D'AILLEURS LARGEMENT
CONTRIBUÉ À LA NOTORIÉTÉ
DE DIJON EN FRANCE ET DANS
LE MONDE¹.



¹ Citations extraites du Cahier des Charges de l'IG Cassis de Dijon, homologué par l'arrêté du 7 août 2013, JORF du 31 août 2013

LES 4 MAISONS DIJONNAISES, *fabricants du Cassis de Dijon*



Sommaire

1 / LE CASSIS DE DIJON, UNE FILIÈRE SÉCULAIRE	5
A / Un élément clé du patrimoine dijonnais depuis le XIX ^{ème} siècle	6
B / Protéger et promouvoir un savoir-faire dijonnais ancestral : un engagement constant des acteurs de la filière	7
2 / LE CASSIS DE DIJON, UNE FILIÈRE AU RAYONNEMENT INTERNATIONAL	9
A / De l'après-guerre à l'Indication Géographique : structuration de la filière et de sa reconnaissance européenne et internationale	10
B / Une reconnaissance économique, gastronomique et symbolique qui est aussi celle de la ville de Dijon	14
C / Les engagements et les valeurs portées par le Syndicat des Fabricants du Cassis de Dijon	15
3 / INFOGRAPHIE - LE CASSIS DE DIJON EN CHIFFRES CLÉS	16
4 / FAQ À PROPOS DE LA CRÈME DE CASSIS DE DIJON	18
5 / FICHES D'IDENTITÉ DES 4 MAISONS DIJONNAISES, FABRICANTS DU CASSIS DE DIJON	20
6 / QUELQUES RECETTES À BASE DE CRÈME DE CASSIS DE DIJON	25

PARTIE N°1

Le Cassis de Dijon.
UNE FILIÈRE SÉCULAIRE



DOSSIER DE PRESSE
Le Cassis de Dijon

Le Cassis de Dijon. UNE FILIÈRE SÉCULAIRE

Le Cassis de Dijon est bien davantage qu'une liqueur ; depuis la moitié du XIX^{ème} siècle, il s'est imposé comme **un élément clé du patrimoine gastronomique et économique de la ville de Dijon**. C'est l'engagement volontariste des différents acteurs de la filière qui a permis, à travers les décennies, de pérenniser cet ancrage historique et exceptionnel pour l'économie de la Cité des Ducs. La diversité des acteurs n'a jamais entaché, depuis le XIX^{ème} siècle jusqu'à nos jours, leur volonté commune de promouvoir le Cassis de Dijon.



Crédit Photo Maison LEJAY LAGOUTE

A / UN ÉLÉMENT CLÉ DU PATRIMOINE DE DIJON DEPUIS LE XIX^{ème} SIÈCLE

L'histoire du Cassis de Dijon, et l'émergence d'une véritable organisation des plantations côte-d'oriennes et bourguignonnes, remontent effectivement à la fin du XIX^{ème} siècle. C'est **Auguste-Denis LAGOUTE qui le premier, en 1841**, obtient une nouvelle liqueur par macération de baies de cassis dans l'alcool. Ainsi est née la **Crème de Cassis de Dijon, première Crème de Cassis créée en France**.

Dès cette époque, il est acté que la Crème de Cassis de Dijon doit, pour porter son nom, **être produite sur le territoire de la commune de Dijon**. Face au succès du produit ainsi créé, c'est une véritable économie territoriale qui se met alors en place, et qui contribue, au fil des ans, au rayonnement de la tradition et du savoir-faire des maisons dijonnaises – plus de 50 à la fin du XIX^{ème} siècle ! - comme de la Cité des Ducs. Les premières plantations organisées de cassis ont en effet été réalisées sous l'impulsion des maisons dijonnaises de l'époque, contribuant déjà à façonner ce qui deviendra une véritable filière économique pour la région.

**B /
PROTÉGER ET PROMOUVOIR UN SAVOIR-FAIRE DIJONNAIS ANCESTRAL :
UN ENGAGEMENT CONSTANT DES ACTEURS DE LA FILIÈRE**

En effet, si ce volet véritablement patrimonial a pu et su perdurer à travers les siècles, c'est **du seul fait d'un engagement spontané et constant des maisons dijonnaises**.

L'image et le nom de la ville, mais aussi l'antériorité de l'implantation des maisons à Dijon font en effet pleinement partie de leur ADN comme de celui du produit ; il a donc été essentiel, aux yeux des différentes générations d'entrepreneurs qui se sont succédé à la tête des maisons LEJAY-LAGOUTE, L'HERITIER-GUYOT, EDMOND BRIOTTET et GABRIEL BOUDIER, de promouvoir cet ancrage. Sans leurs actions au fil des ans pour protéger à la fois un savoir-faire et son existence sur le territoire de la commune de Dijon, il est fort à parier que la fabrication du Cassis, comme celle d'autres spécialités dites « *de Dijon* », aurait depuis longtemps quitté le territoire municipal... !

Ainsi, depuis le milieu du XIX^{ème}, ces quatre maisons dijonnaises, qui composent aujourd'hui le Syndicat des Fabricants du Cassis de Dijon, ont marqué d'une **volonté intacte leur empreinte pour défendre la filière, et protéger et promouvoir les valeurs et la tradition des procédés de fabrication de la Crème de Cassis de Dijon** (voir page suivante).



LE TOURNANT DE 1923

1923

LES FABRICANTS
DIJONNAIS
DÉCIDENT
DE PROTÉGER
L'APPELLATION
CASSIS DE DIJON

Cet engagement s'est particulièrement matérialisé dans les années 1920. Pour faire face à la concurrence comme aux imitations qui se font de plus en plus nombreuses, les fabricants dijonnais décident de protéger l'appellation Cassis de Dijon. C'est la jurisprudence de la Cour d'appel de

Dijon qui viendra, en décembre 1923, poser juridiquement et symboliquement le cadre. La Cour d'appel de Dijon souligne en effet : « *l'appellation Cassis de Dijon indique une origine incontestablement limitée. Grammatically et logiquement, le produit ainsi dénommé, qui a acquis depuis un temps déjà long une renommée dont le résultat est de le faire préférer aux liqueurs similaires fabriquées dans d'autres localités, ne saurait provenir que de la ville de Dijon. (...) Le légitime bénéfice de la spécialité dijonnaise ne pouvait échapper à la ville où elle a pris naissance et dont elle porte le nom* ». Cette jurisprudence a ensuite été confirmée par la Cour de Cassation en 1925.

Après-guerre, la profession s'est organisée, pour garantir le cahier des charges du Cassis de Dijon, et structurer la filière et son développement.

LA CRÈME
DE CASSIS
de Dijon



LE PROCÉDÉ DE FABRICATION DE
LA CRÈME DE CASSIS DE DIJON,
UNE TRADITION INTACTE DEPUIS
LE XIX^{ÈME}

Si l'économie comme le nombre d'acteurs du Cassis de Dijon se sont logiquement rationalisés depuis la fin du XIX^{ème} siècle, il n'en reste pas moins que l'apparente « industrialisation » qui peut émaner des chiffres d'affaires des 4 maisons de la filière, comme du nombre de bouteilles de Crème de Cassis de Dijon aujourd'hui vendues à travers le monde, ne doivent pas induire l'observateur en erreur.

Le procédé de fabrication du Cassis de Dijon n'a en rien été industrialisé ; il n'a jamais varié. Il est en effet le même aujourd'hui qu'au XIX^{ème} siècle, basé sur la macération de baies de cassis dans l'alcool neutre surfin, puis de sucrage à froid. C'est aussi ce savoir-faire et cette tradition historiques que les maisons défendent à travers le Syndicat et leurs actions. Du choix minutieux des fruits utilisés pour la production en passant par le process, qui a su bien entendu s'adapter au fil des années aux exigences clés de sécurité et de traçabilité, **la fabrication de la Crème de Cassis de Dijon revendique son caractère hautement artisanal, séculaire.** La taille des entreprises, la diversification et l'internationalisation des marchés n'ont ainsi jamais diminué **l'exigence de transparence, l'attachement à la tradition et au goût, des acteurs du Cassis de Dijon.**

PARTIE N°2

Le Cassis de Dijon.
UNE FILIÈRE AU RAYONNEMENT
INTERNATIONAL



DOSSIER DE PRESSE
Le Cassis de Dijon

Le Cassis de Dijon. UNE FILIÈRE AU RAYONNEMENT INTERNATIONAL

A / DE L'APRÈS-GUERRE À L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE : STRUCTURATION DE LA FILIÈRE ET RECONNAISSANCE EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE

Le produit « Crème de Cassis de Dijon » comme la filière ont, dès l'après-guerre, gagné en rayonnement, pour atteindre à la fin du XX^{ème} siècle une renommée internationale. Là encore, ce n'est pas sans volontarisme de la part des acteurs de la filière pour protéger et valoriser leur savoir-faire et ses spécificités, et s'adapter aux exigences communautaires, notamment.



STRUCTURATION DE LA FILIÈRE

La structuration de la filière est allée de pair avec la notoriété croissante du produit, et le développement de son succès à l'export.

La création du Syndicat des Fabricants du Cassis de Dijon date de 1945. Elle est alors synonyme de trois actions phare :

- mise en place d'un cahier des charges de la fabrication du Cassis de Dijon ;
- incitation à la plantation ;
- valorisation et promotion du fruit, et de ses vertus : un fruit riche en vitamine C et antioxydant.

Une dizaine d'années plus tard, en 1955, **un Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon est créé, qui va quant à lui permettre de structurer et d'organiser la filière amont pour répondre au succès commercial grandissant du Cassis de Dijon.** Il rassemble à la fois les producteurs et les transformateurs.

Ce dernier est synonyme de nombreuses initiatives, et notamment parmi les plus récentes :

- le développement et l'organisation de la filière agricole pour le Cassis, à l'échelle régionale et nationale ;
- la mise en place d'un cadre et d'un suivi phytosanitaire, en lien avec la Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles (FREDON) ;
- l'étude et le développement de nouvelles variétés en lien avec l'INRA dans le cadre de la réduction des intrants et dans un souci de protection de l'environnement ;
- le financement du développement régional.

La mission du Comité Interprofessionnel à l'initiative des membres du Syndicat, a été reprise à l'automne 2017 par l'association *Les Acteurs du Cassis*, et ce pour l'ensemble de la filière Bourgogne-Franche-Comté (producteurs et transformateurs).

UNE PRIME QUALITÉ POUR LA PRODUCTION RÉGIONALE

Ce Comité met surtout en place une mesure unique, qui constitue l'une des vraies spécificités de la Crème de Cassis de Dijon au regard des autres Crèmes de Cassis, et **qui est un signal fort quant à l'engagement des acteurs pour la production régionale, son rayonnement et sa reconnaissance : une prime qualité pour la filière agricole régionale bourguignonne.**

En effet, soucieux de permettre aux producteurs régionaux de s'engager dans une démarche hautement qualitative, comme de sécuriser leurs débouchés mais aussi de garantir pour leurs maisons un approvisionnement haut de gamme de proximité, les acteurs ont décidé d'ajouter une prime au prix contractuel. Cette mesure en dit long sur leur volonté de **promouvoir très tôt, dès les années 1950, la réussite de toute une économie régionale et des producteurs qui l'animent.**



GARANTIR POUR
LEURS MAISONS UN
APPROVISIONNEMENT
HAUT DE GAMME
DE PROXIMITÉ





L'HISTOIRE DU BLANC-CASSIS

On se plaît souvent à penser que le Chanoine Kir, maire de Dijon de 1945 à 1968, inventa la fameuse boisson du même nom ; mais il n'en est rien ! S'il a bien participé activement à sa promotion, c'est à l'un de ses prédécesseurs à la mairie de la Capitale des Ducs que l'on doit cette fameuse boisson. En effet, au début du XX^{ème} siècle, la municipalité de Dijon avait l'habitude de servir du champagne dans ses différentes réceptions. Au regard du budget que cela impliquait, le maire, Henri Barabant, décida en 1910 de servir un vin blanc additionné de crème de cassis. Cet apéritif n'avait à l'époque pas de nom particulier : on l'appelait un blanc-cassis.

En 1945, le Chanoine Kir pérennisa cette tradition, tout en multipliant les réceptions municipales. Le blanc cassis avait déjà, à cette époque, franchi la porte de la mairie pour être servi dans les cafés de Dijon, souvent avec un blanc supérieur ; le Chanoine imposa qu'on le serve avec un aligoté. Une décision qui connut un grand succès ! La recette imposée, soit 1/4 de crème de cassis, et de 3/4 de vin blanc aligoté, franchit les portes de la ville cette fois-ci...en portant le nom du Chanoine qui avait soutenu sa promotion et son expansion. Ce dernier en retira une belle notoriété. Aujourd'hui, la marque Kir® est déposée par la Maison Lejay-Lagoute, seule légalement autorisée à commercialiser une boisson sous les appellations Le Kir® et Kir Royal®. Pour la recette historique, il convient donc de parler de blanc-cassis (**voir recettes en chapitre 6**).

LA CONSTRUCTION DE L'EUROPE, SOURCE D'OPPORTUNITÉS

Sous l'impact de l'évolution de la réglementation européenne, rendue indispensable au regard des élargissements successifs de l'UE, le Syndicat a su transformer les contraintes en opportunités et s'engager au fil des décennies dans une démarche de renforcement de la traçabilité.

C'est ainsi que le Cassis de Dijon fut au cœur de l'un des principes fondateurs dans l'évolution du marché commun sous l'impulsion de la maison l'Héritier-Guyot. L'Allemagne avait en effet interdit l'importation de la crème de cassis à un importateur allemand, au motif que sa teneur en alcool était inférieure au taux minimal prescrit par le droit allemand. En février 1979, la Cour de Justice des Communautés Européennes, dans l'arrêt dit « Cassis de Dijon », soutient que ce faisant, la législation allemande apportait une restriction à la libre circulation des marchandises, puisque cette liqueur était licitement produite et vendue en France, restriction non justifiée par l'intérêt général. Elle entérine ainsi le principe de libre circulation des marchandises dans la Communauté et consacre le principe de reconnaissance mutuelle des produits.

Fort de sa notoriété, la dénomination géographique Cassis de Dijon a ensuite été inscrite en 1989 dans le premier règlement de la CEE relatif aux boissons spiritueuses ; ce dernier a confirmé dans le droit européen le mode de fabrication du Cassis de Dijon, obtenu par macération des baies de cassis dans l'alcool neutre surfin, et a permis au Cassis de Dijon de bénéficier d'une reconnaissance communautaire.

Une seconde étape, majeure celle-ci, a été franchie en 2013. C'est cette année-là que l'INAO a reconnu le Cassis de Dijon comme une IG (indication géographique), le premier des cassis en France et en Europe à obtenir ainsi ce signe distinctif officiel de qualité. Il put ainsi répondre aux obligations de la nouvelle réglementation européenne, en l'occurrence d'un nouveau règlement (dit I 10/2008) définissant les crèmes de fruits.

Cette étape a été essentielle pour le Cassis de Dijon ; elle a notamment été l'occasion de renforcer encore davantage la traçabilité du produit, et son ancrage dijonnais historique.



Ainsi, depuis lors, **l'agrément des fabricants de Cassis de Dijon est conditionné à deux volets supplémentaires à ceux qui existaient jusqu'alors :**

- **une déclaration de production à la Mairie de Dijon ;**
- **et un contrôle d'un organisme certificateur indépendant, qui atteste de leur conformité.**

LE CASSIS DE DIJON
FUT « LE PREMIER
DES CASSIS »
À OBTENIR SA
RECONNAISSANCE
EN INDICATION
GÉOGRAPHIQUE

**B /
UNE RECONNAISSANCE ÉCONOMIQUE, GASTRONOMIQUE ET SYMBOLIQUE
QUI CONTRIBUE AU RAYONNEMENT DE LA VILLE DE DIJON**

Il existe aujourd'hui peu de cas comparables en France de filières entières qui soient à la fois physiquement, économiquement et symboliquement aussi étroitement associées au nom d'une ville comme l'est celle du Cassis de Dijon. Un cercle vertueux pour la ville, qui bénéficie de ses actions, de son engagement et de la diffusion du produit, et partant, de son propre nom, dans le monde entier.

PHYSIQUEMENT ET SYMBOLIQUEMENT D'ABORD.

C'est le cahier des charges de l'Indication Géographique obtenue en 2013 qui le dit le mieux : « la renommée du Cassis a d'ailleurs largement contribué à la notoriété de Dijon en France et dans le monde ». L'ancrage séculaire des maisons dijonnaises sur le territoire municipal contribue pleinement au rayonnement culturel de la ville, mais aussi à la notoriété internationale de son patrimoine gastronomique. Rares sont les produits effectivement fabriqués sur le territoire de la ville de Dijon et qui dans le même temps, portent et exportent littéralement avec eux le nom de la commune, et de fait, participent à sa reconnaissance et à son rayonnement. Voilà plus de 175 ans que leur histoire est liée ! Une antériorité qui constitue un beau vecteur communicant pour la Cité des Ducs, et sa vocation gastronomique grandissante, non seulement en France, **mais aussi sur le plan international, et ce, dans plus de 80 pays sur les 5 continents** (3,8 millions de bouteilles).



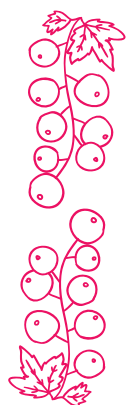
**AVEC LE CASSIS DE
DIJON, C'EST DIJON
QUI EST CONNUE,
RECONNUE ET
DÉGUSTÉE DANS LE
MONDE ENTIER !**



C /

LES ENGAGEMENTS ET LES VALEURS PORTÉES PAR LE SYNDICAT DES FABRICANTS DU CASSIS DE DIJON

Dans un contexte où les habitudes de consommation varient à une vitesse folle et s'internationalisent, LEJAY-LAGOUTE, L'HERITIER-GUYOT, EDMOND BRIOTTET et GABRIEL BOUDIER s'emploient aujourd'hui, à travers le Syndicat des Fabricants du Cassis de Dijon, à défendre les valeurs qui ont toujours caractérisé leur action et leur positionnement.



La qualité, avant tout. Elle est au cœur du cahier des charges de l'Indication Géographique mais aussi de la construction de la filière régionale qu'ils tiennent à valoriser.

La tradition et la singularité d'un savoir-faire. Les 4 maisons tiennent à la pérennité d'un processus de fabrication artisanal, respectueux du goût et des arômes des fruits. Ils sont particulièrement engagés dans le maintien et la promotion de cette tradition.

Les atouts et le rayonnement du territoire dijonnais. L'antériorité des maisons dijonnaises sur le territoire de la ville est bien plus qu'un fait ; c'est une valeur, véritablement constitutive de leur identité, qu'ils veillent à promouvoir dans chacune de leurs actions. Et ce tout particulièrement dans un contexte où Dijon s'engage pour faire reconnaître son statut de Cité de la gastronomie.

Pour protéger et promouvoir ses spécificités, le Syndicat s'implique ainsi dans toute une série d'actions événementielles : participation à des salons, dégustations, création de supports dédiés au Cassis de Dijon...etc. Elle mène également une veille active quant à l'évolution de la réglementation française et européenne afin de défendre les intérêts de toute la filière, et de garantir sa pérennité.



PARTIE N°3

Le Cassis de Dijon.
EN INFOGRAPHIE



DOSSIER DE PRESSE
Le Cassis de Dijon

LE CASSIS *de Dijon*

1841

Auguste-Denis LAGOUTE
créé la Crème de Cassis de Dijon

2^{ÈME} liqueur

la plus vendue en France
aujourd'hui

1^{ÈRE} Crème de Cassis
créée **en France**

Indication Géographique
depuis **2013**

2^{ÈME} **apéritif**

consommé en France hors domicile



LES 4 LIQUORISTES DIJONNAIS

- **fabriquent** la Crème de Cassis de Dijon
- **produisent 13 millions de bouteilles** de Cassis de Dijon par an
= 75 % de la production nationale de Crème de Cassis
- **réalisent 90% des exportations** de Crème de Cassis française
- s'approvisionnent en **baies de cassis 100% françaises**



LES 4 MAISONS

- les **plus gros acheteurs de cassis** (fruits) français destinés à la production alimentaire, soit 2500 tonnes de baies de cassis
- les **acheteurs de 2/3 de la production bourguignonne** toutes variétés, et notamment du Noir de Bourgogne (80%)

LES MAISONS DU CASSIS DE DIJON



70 millions d'euros de CA au total
dont **28 millions** à l'export, avec
une présence dans plus de 80 pays



190 emplois directs
230 emplois indirects dans
les industries régionales (verre,
carton, service et imprimerie).

PARTIE N°4
FAQ À PROPOS DE
la Crème de Cassis
de Dijon



DOSSIER DE PRESSE
Le Cassis de Dijon

1 / D’OÙ VIENNENT LES BAIES DE CASSIS QUI SERVENT DE BASE AU CASSIS DE DIJON ?

Il faut d’ores et déjà noter que la Crème de Cassis de Dijon est fabriquée uniquement à partir de baies, et non d’arômes.

L’Indication Géographique est venue préciser la composition du Cassis de Dijon (voir ci-dessous). Il n’y a pas d’obligation formelle d’approvisionnement strictement local mais un engagement et un usage, que confirme l’existence d’une interprofession régionale, d’utiliser des baies de cassis d’origines bourguignonne et française.

Toutefois, depuis l’après-guerre, l’engagement des fabricants du Cassis de Dijon est clair, ancré et structuré envers la production régionale, via notamment la prime qualité. Toute la production ne pouvant servir à approvisionner les 4 maisons dijonnaises, celles-ci achètent également des fruits dans d’autres régions reconnues pour l’excellence de leur production, comme le Val de Loire par exemple. Cela permet également de répartir le risque d’aléas climatique sur d’autres régions françaises (et uniquement françaises !)

2 / QU’EST-CE QUE LE NOIR DE BOURGOGNE ?

C’est incontestablement, pour tous les liquoristes, la meilleure variété de Cassis au monde, car la plus aromatique, la plus équilibrée et celle qui convient le mieux en liqueur. Elle n’est cultivée qu’en France, mais pas uniquement en Bourgogne, contrairement à ce qu’on pourrait croire ! Il s’agit en effet d’une variété qui, si elle majoritairement cultivée en Bourgogne (1500 tonnes sur les 2000 tonnes annuelles produites en France), est également produite dans le Val de Loire, par exemple.

3 / QU’EST-CE QU’UNE IG ?

Une Indication Géographique est un nom, un signe distinctif de qualité (INAO) appliqué à certains produits ou services qui officialise une production locale fondée sur une tradition d’usage et de savoir-faire. En l’occurrence, ici, Dijon !

Le Cassis de Dijon a été l’une des premières Indications Géographiques à voir le jour dans les spiritueux et les liqueurs en France. Elle présente plusieurs spécificités :

- 200g de cassis mis en œuvre minimum par litre ;
- 25% de variété de Noir de Bourgogne minimum ;
- est obligatoirement fabriquée sur la commune de Dijon. La crème de Cassis de Dijon est ainsi authentifiée par une déclaration de production annuelle à la mairie de Dijon et contrôlée par un organisme vérificateur indépendant ;
- et est issue d’une macération de cassis dans l’alcool neutre surfin (cf. processus de fabrication).

PARTIE N°5
FICHES D'IDENTITÉ
DES 4 MAISONS DIJONNAISES,
fabricants du Cassis de Dijon



DOSSIER DE PRESSE
Le Cassis de Dijon



Maison Lejay Lagoute

FICHE D'IDENTITÉ



DATES CLÉS

- Création de l'entreprise en **1836** à Dijon, première maison liquoriste à Dijon
- En **1841** : Auguste-Denis Lagoute invente la Crème de Cassis de Dijon en s'inspirant du Ratafia de Neuilly
- **1951** : le Chanoine Kir, Député-Maire de Dijon donne en exclusivité à Lejay Lagoute le droit d'utiliser son nom pour désigner un vin blanc – cassis à des fins publicitaires.
- **1952** : la marque Le Kir® est déposée par Lejay Lagoute
- **2004** : rachat de 65% des parts de la maison par la famille Henriot, propriétaires de champagnes, mais aussi des vins de Bourgogne Bouchard Père & Fils et des Vins de Chablis William Fèvre
- **2013** : lancement de Lejay Crème de Cassis originale aux USA, et d'un prêt-à-boire de la marque Le Kir®.
- **2015** : la Crème de Cassis de Dijon Lejay Lagoute remporte le titre de meilleur spiritueux du monde lors de l'International Spirits Challenge
- Juin **2017** : l'entreprise reçoit le Label Entreprise du Patrimoine Vivant

CHIFFRES CLÉS

- **24 millions** d'euros de CA
- **9 millions** de bouteilles produites par an, toutes gammes confondues
- **70% de la production** est destinée à l'export
- 4 marchés clés : **Japon, France, USA, UK**
- Effectif de l'entreprise : **60** personnes

L'HÉRITIER-GUYOT

- 1845 -

Maison L'Héritier Guyot

FICHE D'IDENTITÉ



DATES CLÉS

- **1845** : Création de l'entreprise à Dijon par Louis-Baptiste L'Héritier
- **1855** : Louis-Baptiste L'Héritier épouse Mlle Guyot
- **1883** : Construction de l'usine du cours du parc
- 20 mai **1920** : Création de la société anonyme L'HERITIER-GUYOT
- **Entre les deux-guerres** : Construction de la 2^{ème} nouvelle usine L'HERITIER-GUYOT aujourd'hui classé Monument historique (Consortium)
- **1951** : Lancement de la première publicité « *Laissez l'eau pure aux grenouilles... !* ».
- **1978** : Construction et aménagement de la nouvelle usine en zone Cap Nord (17000m²)
- **2009** : Rachat par la Société SUPREX et réaménagement de l'atelier d'embouteillage
- **2010** : Importants travaux de transformation de la cuverie de macération des fruits.
- **2015** : Ouverture d'une boutique au centre-ville de Dijon.

CHIFFRES CLÉS

- **30 millions** d'euros de CA consolidé
- **16,8 millions** de bouteilles produites par an, toutes gammes confondues
- **2^{ème} marque** de liqueurs en France après Get 27
- **Leader du marché** : 33% de part de marché GMS, 41% de la Crème de Cassis de Dijon française produite par L'HERITIER-GUYOT
- **20% de la production** est destinée à l'export
- Marchés clés : **Allemagne** 93% du marché allemand, 50% du marché **Benelux** et **Japon**
- Effectif de l'entreprise : **47** salariés



Maison Briottet FICHE D'IDENTITÉ



DATES CLÉS

- Création de l'entreprise en **1836** à Dijon, par James Demontry, propriétaire d'un vignoble à Chambolle-Musigny
- Années **1900** : reprise de l'affaire par Edmond Briottet, qui se concentre sur la fabrication de la Crème de Cassis de Dijon
- **2010** : la 6^{ème} génération de Briottet, Claire et Vincent, reprennent l'entreprise familiale
- **2012** : agrandissement de la cuverie de la maison, toujours située au centre ville de Dijon
- **2016** : Crème de cassis 20% Briottet a reçu la note de : 95 - 100 « Extraordinary, Ultimate Recommendation » Finalist, Great Value à l'Ultimate Beverage Challenge, New-York

CHIFFRES CLÉS

- **2,2 millions** d'euros de CA
- **520 000** bouteilles produites par an, toutes gammes confondues
- **63** liqueurs, **8** eaux de vie, **4** alcools fins
- **65% du CA** réalisé à l'export
- Marchés clés : **France, UK, Europe, Japon, USA**
- **100 % distribution spécialisée** (pas de grande distribution)
- Achats à **100% de cassis « Noir de Bourgogne »** origine Bourgogne.
- Effectif de l'entreprise : **7** personnes

**GABRIEL BOUDIER
DIJON**

Maison Gabriel Boudier

FICHE D'IDENTITÉ



DATES CLÉS

- **1874** : Naissance de l'entreprise Fonbonne à Dijon, qui fabrique déjà de la Crème de Cassis de Dijon et des liqueurs
- **1909** : reprise de l'entreprise par Gabriel Boudier, qui lui donne son nom
- **1936** : vente à Marcel Battault par la veuve de Gabriel Boudier ; depuis lors, la famille Battault est à la tête de l'entreprise
- **2008** : création du Saffron Gin
- **2009** : partenariat avec la Maison Loiseau pour donner naissance à la gamme de liqueurs Bernard Loiseau
- **2013 puis 2014** : la Crème de Cassis de Dijon Gabriel Boudier remporte durant deux années successives le titre de meilleur spiritueux du monde lors de l'International Spirits Challenge
- **2016** : Trophée du meilleur producteur de liqueur (IWSC)
- Juin **2017** : l'entreprise reçoit le Label Entreprise du Patrimoine Vivant

CHIFFRES CLÉS

- **13 millions** d'euros de CA
- **3 millions** de bouteilles produites par an, toutes gammes confondues
- **65 % de la production** est destinée à l'export
- Marchés clés : **UK, Europe, Etats-Unis, Japon**
- Effectif de l'entreprise : **60** salariés

PARTIE N°6

QUELQUES RECETTES À BASE *de Crème de Cassis de Dijon*



DOSSIER DE PRESSE
Le Cassis de Dijon

QUELQUES RECETTES À BASE *de Crème de Cassis de Dijon*

Ci-dessous, figurent quelques-unes des recettes traditionnelles comme quelques recettes de cocktails particulièrement renommées réalisées à base de Crème de Cassis de Dijon.

Il est à noter que celle-ci peut également être utilisée en pâtisserie, ou en cuisine, et qu'elle connaît, depuis les dix dernières années, une très belle évolution sur le volet gastronomie, ainsi qu'en mixologie (art du mélange des ingrédients visant à réaliser des cocktails).

Octobre Rouge

- 2 cl de Vodka •
- **1 cl de Crème de Cassis de Dijon** •
- 2 cl de jus de pamplemousse •
- 2 cl de citron vert •
- 1 cl de crème de mûre •

Versez l'ensemble dans un verre, mélangez à la cuillère ou au shaker, complétez de glaçons.

Cocktail Chimayo

- 45 ml de Cidre •
- 45 ml de Tequila •
- **22.5 ml de Crème de Cassis de Dijon** •
- 7.5 ml de Liqueur de Gingembre •
- 15 ml de citron pressé •

Mélanger l'ensemble dans un shaker et servir sur glace.

Vin blanc-cassis

- 1/4 Crème de Cassis de Dijon •
- 3/4 de Bourgogne Aligoté (ou autre vin blanc sec) •

Cassis Royal

- 1/4 Crème de Cassis de Dijon •
- 3/4 de Crémant de Bourgogne •

Le « cardinal »

OU « COMMUNARD »

- 1/5 Crème de Cassis de Dijon •
- 4/5 de vin rouge •

Le « mêlé-cass »

OU « MARCASSIN »

- 4/5 Crème de Cassis de Dijon •
- 1/5 de Marc de Bourgogne •

Le « rubi-cass »

- 1/5 de Crème de Cassis de Dijon •
- 3/5 de vermouth blanc •
- 1/5 de gin •
- un zeste d'orange ou citron •

Contact presse

Karen Bornaghi-Patouillet

Agence Vingt-Quatre

karen@vingt-quatre.fr

Tél. : 06.29.90.94.93