

À propos de chanoine et de cassis

Solange CONTOUR

L'intérêt porté au cassis, par la signataire du présent texte, résulte de souvenirs d'enfance. De père bourguignon, elle a toujours vu de la crème de cassis figurer dans le placard aux alcools familial. Par ailleurs, il lui a été beaucoup parlé de cassis à propos d'une arrière-grand-mère fort pauvre, qui recueillait un peu d'argent deux fois par an seulement, lorsqu'elle vendait les cornichons ou les cassis de son jardin. Alors, au grand dam de sa famille, au lieu de conserver les sommes recueillies pour acheter des choses utiles ou avoir quelques réserves financières, elle organisait une fête où elle invitait ses voisins... Le texte ci-après est rétrospectivement dédié à cette aïeule bourguignonne, joyeuse et « panier percé ».

Le cassis, plante aux multiples usages

Le cassissier est une sorte de groseillier, très riche en vitamine C, potassium, calcium, magnésium et fer et dont la baie a un goût très prononcé. On s'interroge sur son origine, le cassis existant à l'état sauvage dans toute l'Europe, en Arménie et jusque en Sibérie ainsi que sur les pentes de l'Himalaya.

Les baies de cassis ont joué un rôle économique à l'époque gauloise, grâce à leur richesse en matière tinctoriale : les fruits non mûrs mélangés à des baies de genièvre coloraient la laine en vert.

Ensuite, le cassis a été quasi ignoré jusqu'à la Renaissance, époque où il est signalé par un botaniste comme « fruit de bouche ». En 1712, un habitant de Bordeaux publie un livre « Les propriétés admirables du cassis » et, à partir du XVIII^e siècle, la culture du cassis se développe et avec elle sa réputation de panacée universelle.

L'utilisation du cassis à des fins médicinales démarre en effet seulement à cette époque. Pourtant, actuellement, c'est l'une des plantes majeures de la phytothérapie. Le cassis agit comme diurétique, facilitant l'élimination de l'acide urique ; on l'emploie également contre les rhumatismes ou comme astringent ; il sert aussi pour améliorer la qualité des vaisseaux capillaires et stimuler les défenses naturelles.

La macération des bourgeons donne un produit aux propriétés soi-disant voisines de celles de la cortisone et qui est utilisé dans tous les cas de processus inflammatoires. Par ailleurs, depuis 1970, on utilise les huiles essentielles, provenant de ces bourgeons, comme constituants des plus célèbres parfums.

Avec le cassis, on peut réaliser des gelées, des confitures, des tartes, des sorbets, etc... ; les baies de cassis sont également conservées sous forme surgelée. Ce fruit peut aussi être consommé sous forme liquide, la célèbre crème de cassis.

La crème de cassis

Celle-ci est produite à partir de baies de cassis macérées dans de l'alcool surfin auxquelles on ajoute du sucre. La législation a défini la crème de cassis comme une liqueur devant tirer au moins 15° (16 à 20° dans la réalité) et contenir au minimum 400 gr de sucre par litre.

La crème de cassis, telle qu'elle existe actuellement, est apparue en Bourgogne en 1841 (succédant au ratafia de cassis du XVIII^e siècle). À cette date, en effet, M. Lagoute père et son distillateur, M. Joly, font un voyage à Paris et constatent qu'il s'y fait une grande consommation de ratafia de cassis. De retour à Dijon, ils mettent au point une recette mais ont la plus grande peine à trouver, la première année, 4 hl de baies de cassis ; trois ans après, ils traitent 250 hl. À noter que le nom de Lejay, associé traditionnellement à celui de M. Lagoute, est celui de son gendre.



Ultérieurement, d'autres fabricants s'installent à Dijon et particulièrement les entreprises L'Héritier-Guyot ainsi que Boudier et Brillotet.

Pour s'appeler « de Dijon », la crème de cassis doit obligatoirement avoir été fabriquée sur le territoire de la commune de Dijon. La maison Vedrenne, par exemple, installée à Nuits-St-Georges, produit non une crème de cassis de Dijon mais un « Supercassis », dont la qualité est d'ailleurs excellente.

La maison Lejay-Lagoute travaille toujours avec des fûts de bois et le mélange se fait encore à la main. Ailleurs, chez Vedrenne par exemple,

on emploie des cuves en inox.

Chaque année, 16 millions de litres de crème de cassis sont fabriqués en France dont 80 % en Côte d'Or.

Le blanc-cassis ou Kir

Il y a belle lurette que l'association de deux produits du terroir – le vin blanc et la liqueur de cassis – est pratiquée en Bourgogne. Cette utilisation s'est d'ailleurs répandue sur l'ensemble du territoire et, autrefois, il n'était pas rare, dans les cafés, d'entendre commander un « blanc-cassis », quelquefois contracté en « blancass ».

Ce mélange est maintenant connu sous le nom de « Kir », cette dénomination résultant du fait que le chanoine Kir, lorsqu'il était maire de Dijon, servait systématiquement du vin blanc mêlé de crème de cassis, dans toutes les réceptions données par la municipalité. Des journalistes avaient également remarqué qu'à la buvette de l'Assemblée nationale, il demandait toujours un blanc-cassis et ce sont eux principalement qui ont fait une association entre cette boisson et le nom du chanoine. ▶

► Le Kir était à l'origine composé de 1/3 de crème de cassis de Dijon à 20° avec 2/3 de vin blanc (bourgogne aligoté exclusivement). Dans la pratique, actuellement, les proportions sont de 1/4 de crème de cassis et 3/4 de bourgogne aligoté. Si l'on utilise une autre sorte de vin blanc, on peut obtenir un mélange savoureux, mais il ne s'agit plus de Kir à proprement parler.

Le Kir, est un apéritif maintenant bien connu (c'est le second apéritif consommé par les Français). Sous ce vocable, toutefois, on enregistre beaucoup de variantes. On sert sous le nom de « kir royal » un mélange de champagne et de crème de cassis (le champagne étant souvent remplacé par du mousseux ou du vin pétillant) ; en Bourgogne, l'association crème de cassis et marc est fréquente. Au lieu d'utiliser du vin blanc, on peut également employer du vin rouge et l'on obtient une boisson qui, au goût, s'apparente à un vin cuit, voire à un porto ; il s'agit alors (selon les opinions de chacun), d'un « cardinal » ou d'un « communard ». Le « téméraire » utilise du crémant de Bourgogne (vin pétillant). Le « Double K », a été créé à l'occasion d'une rencontre entre le chanoine Kir et Nikita Khrouchtchev ; il se compose de crème de cassis, de vin blanc et de vodka.

En Normandie ou en Bretagne, le « kir » est confectionné à partir de cidre. Par ailleurs, on substitue souvent, à la liqueur de cassis, des liqueurs d'autre provenance : mûre, pêche, framboise, etc... ; le « kir lorrain » est obtenu à partir de liqueur de mirabelles. Certains restaurants servent, sous la dénomination de « cocktail maison », un vin blanc ou un champagne aromatisés par des liqueurs exotiques. Le « vermouth-cassis » est un mélange comprenant 1/3 de vermouth blanc, 2/3 de crème de cassis, le tout allongé d'eau de Seltz.

À noter que « kir » est aussi une marque déposée. En effet, le chanoine Kir a donné à la maison Lejay-Lagoute, en 1951, par une lettre sur papier de l'Assemblée Nationale, l'autorisation d'utiliser son nom pour désigner « le vin blanc cassis ». Les autres fabricants de crème de cassis ont bien évidemment protesté mais, depuis un arrêté de la cour de cassation en 1992, la marque « kir » appartient définitivement à la maison Lejay-Lagoute.

Voyons maintenant qu'elle a été la carrière du prélat original dont la mémoire se perpétue à travers un apéritif.

Qui était le chanoine Kir ?

Félix Kir naît en 1876, dans une petite localité de Côte-d'Or. Ayant connu une vocation précoce, il est élève du séminaire de Plombières-lès-Dijon puis exerce son ministère dans différentes paroisses de la région. A l'heure du conflit entre l'Église et l'État, il se révèle un orateur puissant, sachant mettre les rieurs de son côté.

Après la Grande Guerre, qu'il accomplit comme infirmier et où il se révèle un patriote exigeant, l'abbé Kir montre bientôt des talents de chroniqueur. Remarqué par son évêque, il devient journaliste puis rédacteur en chef d'un journal catholique, le « *Bien du Peuple* », hebdomadaire qui lutte pour le catholicisme social tel que prôné par le Pape Léon XIII.

En 1940, celui qui est devenu le chanoine Kir déplore la fuite des élus dijonnais, à l'approche des troupes allemandes ; il prend alors en mains la destinée de la ville, avec une poignée d'hommes décidés. Devenu délégué municipal de Dijon, il ne cesse de fustiger l'occupant tout en organisant un réseau d'évasion pour les prisonniers de guerre du camp de Longvic.

Cela lui vaut d'être arrêté et de n'échapper que de peu au peloton d'exécution. Il est arrêté de nouveau en 1943 ; puis, en 1944, il est blessé de trois balles par un milicien, avant de passer à la clandestinité.

Rentré à Dijon avec la 1^{ère} armée française, il est tout naturellement élu maire avec le programme suivant : « *Nourrir, vêtir, loger* ». Il entre alors en politique, est élu conseiller général et participe aux deux assemblées constituantes. De fait, il sera député de la Côte-d'Or, sans discontinuer, de 1945 à 1967.

Il s'agit d'un personnage controversé. Il était très généreux avec les pauvres et d'un grand dévouement pour son entourage. Toutefois certains ont pu le qualifier de menteur, vindicatif, opportuniste et excentrique (n'a-t-il pas voulu jumeler Dijon avec Stalingrad ?). C'était en tout cas un ecclésiastique pittoresque et un homme politique truculent. À l'Assemblée Nationale, il s'est distingué par son indépendance d'esprit et par son originalité (par exemple, il portait des soutanes très courtes, des « soutanes de course » disait-il). Il a fait le bonheur des chansonniers de l'époque par ses extravagances.

Il avait également la réputation d'être un bon vivant. A la fin de sa carrière de député, devenu doyen d'âge (1953-1967), il assurait parfois l'intérim du Président de l'Assemblée et en profitait pour organiser, paraît-il, de solides gueuletons.

Après une chute dans son escalier, il est décédé en 1968, entouré du respect et de l'affection des habitants de Dijon, ville dont il était encore maire à 92 ans. Il a en effet beaucoup contribué à moderniser et embellir cette cité (rénovation des vieux quartiers, construction de logements, d'école, d'hôpitaux). Il a notamment fait établir, à proximité de la ville, un lac destiné à retenir les eaux, lors des inondations ; les rives de ce lac ont été ultérieurement aménagées pour devenir une vaste base de loisirs. ■

Nota : Pour plus d'informations sur le cassis, on peut se rendre à Nuits-Saint-Georges où existe une sorte de musée du cassis, dénommé Cassis-sium ; des visites guidées y sont organisées, qui se terminent par un passage dans la boutique de la société Vedrenne.



Le chanoine Kir, en habit de «Chevalier du taste-vin », vers la fin de sa vie.