



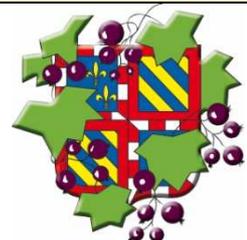
Confrérie du cassis de Dijon

Adresse Maison des Associations - 2 rue des Corroyeurs – BP V9 - 21068 Dijon Cedex

Sites <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057389832943>

Courriel confreriecassis.dijon@gmail.com

Date de création 29/03/2005 **Nombre de Membres** 16 **F** 7 **H** 9 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître Denise LAURENCÉ ☎ @ blaurence@neuf.fr

Président Denise LAURENCÉ ☎ @ blaurence@neuf.fr

Secrétaire Daniel SCRIBOT ☎ @ dscribot@gmail.com

Trésorier Marie-Odile PILLOT ☎ @ mopillot@gmail.com

Historique

Elle a vu le jour en 1964. Son objet est de faire connaître, défendre et promouvoir la véritable Crème de Cassis de Dijon. Elle est soutenue par le Syndicat des Fabricants de Cassis de Dijon, la Ville de Dijon, le Département de la Côte-d'Or.

La Confrérie participe à des salons, des foires artisanales et gastronomiques, des marchés gourmands et autres événements où elle fait découvrir et apprécier le Cassis de Dijon.

Ces différentes manifestations peuvent donner lieu à des intronisations lors des moments traditionnels et festifs.

La Confrérie rassemble des personnes de tous âges, dans une ambiance conviviale.

Membre actif de l'Ambassade des Confréries de Bourgogne Franche-Comté, présente à la Cité Internationale de la Gastronomie et des Vins de Dijon, elle participe activement à son animation.

Produits et Traditions

Le cassis ou « groseillier noir » fut cité par Anne de Bretagne en 1508 et l'abbé Bailly de Montaran fit l'éloge de ses « propriétés admirables » en 1712. Le cassis devient le fruit préféré des Français au 18e siècle. Il est connu sous le nom d'élixir de vie, a des effets bénéfiques sur les rhumatismes, les inflammations, les troubles de la circulation et accélère la guérison des plaies et piqûres. (le cassis contient 2 fois plus de vitamine C que le kiwi est 3 fois plus que l'orange)

En 1841 ayant constaté que les pichets de cassis, servis dans les bistrotis parisiens, avaient beaucoup de succès, Denis Lagoute met au point une liqueur de cassis : il en fabrique 4 hl la première année et l'engouement est tel qu'à la fin du siècle, les 29 maisons de Cassis de Dijon produisent 10000 hl.

Aujourd'hui les 4 liquoristes dijonnais en produisent 13 millions de bouteilles par an, l'exportent dans 80 pays et génèrent quelques 200 emplois.

Le procédé de fabrication est toujours le même : baies macérées dans de l'alcool et du sucre (neutres).

Le Chanoine KIR, ancien maire de Dijon a fait connaître le « Blanc-Cassis » dans le monde entier.

En 1923 la Cour d'Appel de Dijon définit l'appellation « Crème de Cassis de Dijon » comme ne pouvant être produite que dans la ville de Dijon. En 2013, le Syndicat obtient « l'Indication Géographique ».

Vos Chapitres	1 ^{er} juin 2024	Lieu	Dijon
Vos Manifestations	Salons, foires artisanales et gastronomiques, marchés gourmands et autres événements	Lieu	Région Bourgogne – Franche Comté

Fonction Nom et Prénom Secrétaire Daniel SCRIBOT **Date** 03/07/2023

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations