DIJON. L'apéritif fête cette année ses cent dix ans. L'occasion de retracer son histoire.

Le blanc cassis ou l'histoire de la serveuse maladroite

Prévention. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Recette. Les professionnels vous diront qu'il faut précisément mélanger 1/3 de crème de cassis à 20° avec 2/3 de vin blanc.

Blanc cass', "rince-cochon", Kir®… Le plus célèbre des apéritifs dijonnais souffle, cette année, ses cent dix bougies. De nombreuses légendes tournent autour de sa création.



C'est ici, au Mont Chapet, au début du XXe, que l'apéritif a été inventé. Photo SDR

Dix-sept ans qu'il est là, derrière le zing. Alors, l'histoire du blanc cassis, Claude Bartollino la connaît par cœur. « Ça, c'est à force de la répète aux clients ! », s'exclame madame, du fond du bar-tabac *Le Montchapet*. Normal. C'est dans ce troquet que l'élixir aurait été invité. C'était en 1904. Il y a cent dix ans cette année.

La légende veut que ce soit le maire socialiste dijonnais du début du XXe siècle, Henri Barabant, qui est à l'origine de sa création.

Servi par erreur

« Henri Barabant habitait au 42, rue de Montchapet, soit juste au-dessus du café », entame Claude, tout en sortant des photos jaunies et des coupures de presse de derrière le comptoir. « À l'époque, il venait très souvent ici. Lorsque le maire était là, on lui servait du blanc, pur, ou de la crème de cassis, pure… Les gens la buvaient très bien d'ailleurs », garantit le patron. Mais, c'est une serveuse un brin maladroite qui aurait précipité l'histoire. « Un jour, à la demande d'une tournée générale pour Barabant, la serveuse s'est trompée et a fait couler du vin blanc dans un verre déjà servi en crème de cassis… », poursuit Claude. Devant l'incident, le premier magistrat aurait préféré boire le nouveau mélange que de le jeter. « Il a trouvé ça délicieux », s'amuse Bartollino, en promettant que cette version est « vraie ». « C'est Barabant qui me l'a racontée, alors… », s'amuse-t-il.

Pourtant, une autre version assure que c'est un serveur qui remplaça, par erreur, le vermouth mélangé au cassis par un blanc qui donna naissance au blanc cassis.

Ce qui est certain, en tout cas, c'est que le maire socialiste, séduit par le cocktail, le fera rapidement introduire dans les salons de l'hôtel de ville. Sa fille, Mme Rivière, le racontera d'ailleurs dans nos colonnes, en 1991. « (Son) père fit remplacer le champagne des réceptions municipales par… le vin blanc cassis. Le kir, c'était lui ! Et ça, c'est historique ! », s'était émue l'héritière, alors âgée de 90 ans.

Le blanc cassis à l'Assemblée nationale

Le Kir® justement. C'est l'autre nom du "rince-cochon". Popularisé, bien sûr, par un autre édile fameux de la ville : Félix Kir, député-maire de 1945 à 1968.

Là aussi, il ne reste que des légendes urbaines mille fois entendues : il paraît que le chanoine a voulu liquider un vin de Bourgogne aligoté un brin piquant en le donnant à tous les visiteurs qu'il recevait dans les cuisines ducales. Ainsi, mélangé avec de la crème de cassis, le traditionnel blanc cassis était devenu Kir®. C'est lui, également, qui portera cet apéritif à la buvette de l'Assemblée nationale.

Le troisième apéritif le plus consommé

Depuis, le Kir® est devenu une marque déposée détenue par la maison Lejay-Lagoute et ne peut être utilisée librement. Ainsi, sur les cartes des bistrots et restaurants, il est théoriquement impossible de proposer un Kir® sans proposer la boisson officielle à base de crème de fruit de la maison Lejay et du bourgogne aligoté. Au grand dam des autres liquoristes locaux. « Lejay s'est battu pendant des années et a dépensé beaucoup d'argent pour avoir l'exclusivité du nom. Je pense que c'est une erreur car le nom de Kir® serait renforcé si l'ensemble des fabricants de crème de cassis pouvait l'utiliser. Sa notoriété serait encore plus grande », commente Judith Cartron, des crèmes de fruits Cartron.

Mais, cette « limite » ne l'empêche pas de reconnaître que le blanc cassis est un « emblème de notre région et reste l'un des apéritifs les plus consommés en France ». Selon elle, il occuperait même la troisième place dans le palmarès des cocktails les plus consommés en France, le morito étant en première place.

« Partager un blanc cassis, c'est un moment de convivialité en famille ou entre amis. Et le cassis évoque Dijon et la Bourgogne pour le monde entier », rappelle Judith Cartron. « Les bons blancs cassis faits avec une bonne crème de cassis bourguignonne et un aligoté bien frais restent un moment de bonheur entre amis inoubliables », assure-t-elle.

Pour célébrer cette convivialité et cet anniversaire, le bar *Le Montchapet* invite les candidats aux municipales de Dijon à se « retrouver » autour d'un verre ce vendredi, vers 18 heures. Les Dijonnais, bien sûr, sont aussi conviés à cet anniversaire.

MARIE MORLOT

Contacté plusieurs fois par téléphone, Lejay-Lagoute n'était pas en mesure de nous répondre.

L'anecdote du double K

Il existe de nombreuses variantes du blanc cassis ou du Kir®. Il y a le Kir royal dont on oserait à peine rappeler qu'il se fait avec du champagne. Mais il y a aussi le Kir impérial, qui s'obtient avec une larme de marc de champagne, de la crème de mûre et du champagne. Le Communard, bien sûr, qui repose sur le même principe que le Kir®, mais avec du vin rouge… Toutefois, une autre création dijonnaise semble avoir été oubliée : le double K. Celle-ci aurait été créée par les cafetiers locaux en 1960 en prévision de la rencontre du chanoine Kir avec Nikita Khrouchtchev, alors à la tête de l'URSS. Pour réaliser cet apéritif explosif, il faut mélanger 2 cl de crème de cassis, 4 cl de bourgogne aligoté et 4 cl de vodka. Nul sait, en revanche, si c'est après avoir bu un double K que les deux politiques décidèrent d'établir un jumelage avec la ville de Stalingrad…

LA RECETTE



MAXIME BRUNET
Sommelier à l'hostellerie du Chapeau rouge

« Avec du ratafia »

Le sommelier de l'hostellerie du Chapeau rouge nous livre quelques idées de cocktails à base de crème de cassis. « Moi, j'aime la boire pure, déjà. Mais une autre recette de cocktail marche très bien. Il s'agit de mettre 1 cl de crème de cassis avec 2 cl de ratafia. Le tout, rallongé au crémant de Bourgogne, ça marche très bien », assure le sommelier.