

L'HISTOIRE

LA FONDATION

En 1882, Joseph Cartron fonde la Maison éponyme à Nuits-Saint-Georges.

Fournisseur des débits de boissons bourguignons, la jeune société distribue les incontournables limonades et eau de Seltz et fabrique en outre des liqueurs d'anthologie comme la Prunelle, le Marasquin, le Cacao, le Kummel, l'Idéal Bourguignon ou encore la Bisette.

Mais ce qui distingue dès le départ cette petite entreprise familiale, c'est la création de la crème de cassis Double Crème appelée à l'époque "Double crème de cassis Cartron" comme une reconnaissance naturelle de l'authenticité et de l'originalité de ce produit dans le berceau même de la crème de cassis.

Sans enfant, Joseph, le fondateur, lègue son entreprise à son frère Armand qui passe ensuite les rênes à son fils Henri. Décédé en 1949, Henri fera partie des 7 fondateurs de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en 1934 et sera Maire de Nuits-Saint-Georges pendant la guerre.

L'entreprise, bien implantée localement, commence dès lors à avoir un rayonnement national.

LA CREATION

C'est Armand, le fils d'Henri, entré dans la société dans les années 30, qui va diriger l'entreprise de 1940 à 1985 et la marquer de son empreinte. En effet, il cesse l'activité de grossiste -et donc la fabrication de limonade- pour se consacrer au développement de ses produits à forte valeur ajoutée, sur le marché français bien sûr, mais aussi à l'international.

En visionnaire, il plante sa marque dans la grande distribution alors qu'elle n'en est qu'à ses balbutiements en France. Il développe l'entreprise au Canada, au Japon, au Luxembourg, en Belgique, en Allemagne, en Italie et aux Etats-Unis. Il voyage beaucoup et sa maison ne désemplit pas de clients amis qui viennent déguster ses produits.

C'est sous son règne que les murs de l'entreprise ont été repoussés pour l'agrandir et que le conditionnement des bouteilles a été mécanisé.

Armand est un créatif, gastronome, lettré et pianiste émérite. Il est aussi un nez et un palais très fins. Il va donc développer largement la gamme des produits en s'attachant à la qualité des saveurs et des parfums.

La Maison lui doit de nombreuses recettes originales, notamment le n°7, septième essai d'une rare alchimie destinée à partager la Bourgogne des fruits rouges grâce à l'harmonie particulière de ses 15 composants.

Ces créations, consignées par écrit dans un cahier d'écolier, sont aujourd'hui encore jalousement gardées.

LES LICORNES

Amateur d'art et de littérature, ami des surréalistes, Armand crée au début des années 30 un blason orné de deux licornes pour représenter sa société.

En effet, la licorne, chère à Dali, est à la fois une figure héraldique symbole de vertu, de noblesse, de féminité et de pureté qui figure sur de nombreux blasons depuis le XVIIème siècle ... et une figure emblématique de la Bourgogne avec la tapisserie de la Dame à la Licorne du musée de Cluny.

Cette licorne médiévale désigne également pour certains alchimistes une voie d'éveil dans leur quête de la pierre philosophale.

Armand Cartron a sans doute voulu signifier là sa quête de l'excellence du goût.

Enfin, pour refermer la page de la licorne, Roger Caillois dit que la licorne incarne "solve et coagula" (pour spiritualiser le corps et donner corps à l'esprit).

Cela pourrait bien se référer également aux saveurs originelles créées par la Maison Joseph Cartron...

Page 1/2

