



COMMUNIQUE DE PRESSE

Nuits-Saint-Georges, le 25 Août 2015.

*Incontournable rendez-vous Gastro Bar - à l'ardoise....*

## *Le Cassis Cueillette 2015 Joseph Cartron*

*Le plein de fraîcheur du fruit juste cueilli !*



J-7... Il arrive le Cassis Cueillette 2015, c'est une fête, un rendez-vous plein de fraîcheur autour duquel, Joseph Cartron distillateur Liquoriste Bourguignon implanté à Nuits-Saint-Georges depuis 1882 a invité Roland Chanliaud, Chef de la Maison du Colombier à Beaune autour de la récolte 2015, une récolte sublime et abondante.

Bourguignons, ils partagent ensemble l'excellence de cette perle noire généreuse et souveraine.

Cette année, la petite perle nous réserve vivacité, délicatesse et gourmandise. Récoltée à pleine maturité dans les vergers des hautes côtes début juillet, le célèbre Cassis Cueillette Joseph Cartron 2015 macère pendant 6 semaines dans de l'alcool neutre chez le liquoriste avant de rejoindre terrasses et soirées conviviales.

Roland Chanliaud, architecte inventif de la cuisine bourguignonne nous délivre les subtilités de cette baie croquante au travers d'une recette du marché très estivale ultra fraîche.

*« Le Cassis Cueillette, il est emblématique. Rien ne ressemble à sa saveur propre et unique. Il réveille en moi des souvenirs d'enfance rappelant la liberté, les vacances, les repas en famille. J'aime associer sa fraîcheur dans ma cuisine libre et créative. En entrée, ce maquereau façon bourguignon servi en nage avec son bouillon, ses herbes, ses accords doux ramenés par le Cassis Cueillette Joseph Cartron rappelle l'esprit d'un cassis vin blanc. »*  
explique Roland Chanliaud – La Maison du Colombier - Beaune

*La Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron 2015 sera disponible chez les cavistes et en épicerie fines à partir du 1<sup>er</sup> Septembre pendant 12 semaines au prix moyen de vente de 12,00 TTC (70 cl).*

## *MAQUEREAU VIN BLANC CASSIS CUEILLETTE*

Pour 4 personnes

Facile – 30 minutes de préparation – la veille

### Marché :

1 kg de filets de maquereau première fraîcheur  
½ bouteille de vin blanc aligoté  
8 cl de **Crème de Cassis Cueillette 2015 Joseph Cartron**  
8 cl de vinaigre blanc  
1,5 dl d'eau  
1 petite botte d'oignons fane  
1 orange ou deux mandarines  
1 feuille de laurier  
1 brin de thym  
Feuilles de menthe  
Grains de cassis frais (optionnel selon saison)  
Sel poivre



(Photo Image & Associés)

### Préparation :

Par le poissonnier, faire lever les maquereaux en filets et désarêter en conservant la peau.

Dans un faitout, préparer la marinade, eau, vinaigre blanc, crème de Cassis Cueillette 2015 Joseph Cartron, thym, laurier, blanc des oignons fane émincés, orange coupée en rondelles, sel et poivre puis la porter à ébullition.

Déposer les filets de maquereaux dans un plat creux puis verser la marinade bouillante sur le poisson.

Pour garder les arômes, filmer à chaud cette préparation.

Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur une nuit.

Au moment de servir, disposer dans une assiette creuse un filet de maquereau, son jus de cuisson, sa garniture puis parsemer de feuilles de menthe émincées et de quelques grains de cassis frais selon la saison.

### Astuce du chef :

Ajouter quelques feuilles de cassissier dans la cuisson pour amener fraîcheur et parfum supplémentaire.

A propos de Joseph CARTRON : [www.cartron.fr](http://www.cartron.fr) / [www.facebook.com/jcartron](https://www.facebook.com/jcartron)

Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors. Joseph CARTRON produit et distribue une collection étendue de saveurs alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits et Liqueurs de Création, ses « T » de CARTRON, ses Apéritifs de Tradition, ses Marc et Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de Tradition. Distribué en France et dans 45 pays à l'international, Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne

Derniers nouveaux produits Joseph CARTRON

2013 : Les Liqueurs de « T »

2014 : La Liqueur de Sureau

2015 : La Crème de Mirabelle

Joseph CARTRON dernières Médailles et Trophées

2014 : dans le Top 10 mondial des liqueurs les plus tendances selon Drinks International

2015 : 9 médailles dont 5 en Or au Concours Général Agricole

A propos de Roland Chanliaud : [www.maisonducolombier.com](http://www.maisonducolombier.com)

Après 22 années passées au jardin des remparts à Beaune, restaurant étoilé Michelin, Roland Chanliaud a créé en 2012 La Maison du Colombier, un gastro-bar et gîte urbain niché dans une maison classée du 17<sup>ème</sup> siècle en plein cœur de la ville. Autour d'une cuisine bistrot, petite cuisine de marché, ce talentueux chef aime à révéler la Bourgogne, ses vins, ses mets qu'il revisite au travers de sa cuisine inventive. A découvrir....et faire connaître !



**Pour plus d'information, demande de visuels haute définition contacter :**

**Equilibre :** Florence Dapoigny, Attachée de Presse, au 01 39 25 00 33 – 06 60 49 83 95 - [florence.dapoigny@sfr.fr](mailto:florence.dapoigny@sfr.fr)