

L'excellence Artisanale

Liqueurs Jean-Baptiste Joannet : une affaire de femmes et de goût

**Dans la famille Joannet,
le savoir-faire se transmet
d'une génération à l'autre.
Il y a d'abord eu le grand-père,
Jean-Baptiste, puis la mère,
Viviane, et enfin la fille, Élise.**

L'histoire de l'entreprise Joannet se confond avec celle du village d'Arcenant. Dans les Hautes-Côtes, la culture des petits fruits est, ou plutôt était, une tradition. Framboises et cassis étaient revendus à des liquoristes et parfumeurs. Il existait même une coopérative florissante.

Jean-Baptiste Joannet faisait partie de ces producteurs dynamiques. La concurrence des pays de l'Est et la sécheresse de 1976 ont sonné le glas de cette activité. Les plants de fruits rouges ont été arrachés et remplacés par de la vigne, sauf chez les parents de Viviane Joannet qui ont décidé, en 1978, de transformer eux-mêmes leur récolte et de vendre leurs propres liqueurs. « Ils ont tout appris sur le tas », explique Élise, leur petite-fille. « Il n'y a pas de formation de liquoriste, ni d'ailleurs de matériel spécifique. Nous utilisons toujours une tireuse à huile d'olive et un pressoir à raisins. »

Ces travailleurs acharnés ont relevé le défi avec brio et transmis leur passion à leur descendance. Viviane et sa fille Élise ont commencé par prendre d'autres voies, mais l'une comme l'autre,



Viviane et Élise Joannet, liquoristes

à quelques années d'intervalle, ont finalement répondu à l'appel de la terre. Les deux femmes exploitent aujourd'hui douze hectares de plantations, dont la moitié en cassis noir de Bourgogne.

La crème de cassis constitue en effet la majeure partie de la production aux côtés des liqueurs de framboise, cerise, pêche de vigne ou prunelle.

Ces dames sont au four et au moulin, comprendre ici à la fois aux champs, à la distillerie et au magasin. Leurs liqueurs, « cousues mains », sont patiemment élaborées dans l'atelier d'Arcenant. Leur goût exceptionnel provient bien sûr

de la qualité des fruits, récoltés à maturité dans les vergers voisins, mais tient aussi au procédé de fabrication : le cassis Joannet est issu d'une infusion vierge, c'est-à-dire de baies n'ayant subi qu'une seule macération ce qui confère au produit fini sa puissance aromatique.

Des saveurs incomparables qui n'ont pas échappé aux experts : les spécialités signées Jean-Baptiste Joannet sont primées chaque année au Concours Général Agricole ! La dernière récompense en date est la médaille d'or décernée en 2017 à la liqueur de framboise. La nouvelle marque l'excellence Artisanale, récemment créée, vient reconnaître le parcours

exemplaire et le travail des héritières de Jean-Baptiste Joannet.

Solaires, courageuses et humbles, Viviane et Élise innovent pour diversifier leur offre en proposant aussi des confitures et du nectar de cassis sans alcool dont les recettes sont mises au point pendant les mois d'hiver. À découvrir lors des journées portes ouvertes des 3, 4 et 5 juin.

Rue Amyntas-Renevey

21700 Arcenant

Tél : 03 80 61 12 23

www.cremedecassis-joannet.com