

Les liqueurs de Robert Gueniffey

Bue pure, ajoutée à du vin blanc ou rouge, du crémant ou du champagne, la crème de fruit réussit tous ses mariages.

Noyers, village médiéval classé parmi les cent plus beaux villages de France. À l'entrée à droite, en venant de Saint-Bris, un panneau vante la production de Robert Gueniffey, l'un des deux producteurs liquoristes du département. Il y a 25 ans que cet ancien agriculteur céréalier, désireux de profiter du passage des touristes, a commencé à fabriquer ses crèmes de fruits réputées. Avec en première place le cassis, ingrédient indissociable de l'aligoté du fameux kir bourguignon, dit « kir du chanoine »⁽¹⁾. « J'ai deux hectares de cassis en production que je transforme en liqueur et en nectar sans alcool. Savez-vous que le cassis est un diurétique et qu'il contient quatre fois plus de vitamines C que l'orange ? Si vous en buvez un verre le matin ça tonifie de manière incroyable ! D'ailleurs les gens qui y ont goûté y reviennent... » Pour varier les plaisirs, le liquoriste fabrique également de la crème de cerise (récoltée à Saint-Bris), de prunelle sauvage (ramassée dans le Morvan), de mûre sauvage, de framboise (achetée à côté de Nuits-saint-Georges), de pêche de vigne et depuis peu de noix verte (« ça aide à digérer »), appelée bien sûr... « crème de Noyers » !

Week-end portes ouvertes

Les teneurs en alcool varient de 16 à 22° : 16 à 20° pour le cassis, 20° pour la prunelle, 22° pour la noix et 18° pour les autres. Chaque année, Robert Gueniffey produit 5 000 à 6 000 bouteilles selon un rite immuable : « Il suffit de prendre un fruit, de l'alcool (neutre à 96°) et du sucre... » Le secret de fabrication repose sur une mutation : « Le fruit donne son parfum et sa couleur à l'alcool qui de son côté apporte le degré. »

Après deux mois et demi de macération (le double pour la prunelle), les fruits sont pressés et le jus (à 25°) récupéré placé dans des cuves. Pour détenir l'ap-



pellation crème de cassis, le produit doit contenir 400 g de sucre par litre. Le producteur ajoute donc du sucre, qui en augmentant le volume (1 kg de sucre entraîne une augmentation de volume de 0,66 l) descend le degré d'alcool à 20°. (Pour obtenir de la crème de cassis à 16°, il ajoute un peu d'eau.) Pour ceux qui veulent en savoir plus et goûter les produits de Robert Gueniffey, celui-ci organise, les 26 et 27 mai, un week-end portes-ouvertes durant lequel seront également présents des

producteurs de fromage de chèvre, de vin blanc, de Chablis, de Beaujolais... Car si les crèmes de fruits se boivent pures ou avec du vin blanc, elles se marient également très bien avec du crémant, du champagne et du vin rouge.

Nathalie Hadrbolec
nathalie.hadrbolec@free.fr

(1) Le chanoine Kir, maire de Dijon de 1945 à 1968, avait pris l'habitude de faire du blanc cassis l'apéritif officiel de toutes les réceptions à l'Hôtel de Ville.

Contact : Robert Gueniffey,

27, rue de la Gare, 89310 Noyers-sur-Serein. Tél. : 03 86 82 83 37

Robert Gueniffey vend également un confit de cassis et un confit de cerise, qu'il conseille pour réaliser des fonds de sauce (côte de bœuf, magret, gibier...), ainsi qu'une eau de vie de prunelle qui lui a valu une médaille d'argent au Salon de l'agriculture il y a deux ans.