



Maison
Jean-Baptiste
Joannet ●

LIQUORISTE À ARCENANT
DEPUIS 1978

Maison Jean-Baptiste Joannet
4, rue Amyntas Renevey
21700 Arcenant



Élise

*Petite-fille de
Jean-Baptiste Joannet*

Viviane

*Fille de
Jean-Baptiste Joannet*

Maison
Jean-Baptiste
Joannet

Notre histoire

DEPUIS DES GÉNÉRATIONS, notre famille est installée à Arcenant, village au cœur de la Bourgogne, traditionnellement réputé pour la culture des petits fruits rouges.

A l'origine, notre père et grand-père Jean-Baptiste Joannet était producteur de fruits, essentiellement de framboises, mais aussi de fraises, cerises, cassis. Il récoltait ses fruits et les vendait aux industries qui en faisaient des liqueurs, des confitures, du parfum et des extraits.

Dans les années 1970, le cours des fruits baissa drastiquement et la sécheresse de 1976 détruisit de nombreuses parcelles. Malgré ces aléas climatique et économique, Jean-Baptiste Joannet resta **convaincu de l'excellente qualité de ses fruits**.

Avec courage et audace, il replanta des hectares de champs mais cette fois-ci, au lieu de vendre sa production, il réfléchit à une autre manière pour les valoriser lui-même. Au fil des essais pour transformer sa production, il s'orienta finalement vers les liqueurs et les confitures. **Jean-Baptiste Joannet devint alors le premier producteur-transformateur de fruits de la région**. Il n'était plus seulement un paysan mais aussi un liquoriste qui fabriquait ses liqueurs et crèmes à partir de ses propres fruits.

C'est ainsi que la Maison Jean-Baptiste Joannet existe depuis 1978.

Élise & Viviane
Gérantes
de la Maison Jean-Baptiste Joannet

Notre savoir-faire

Nous cultivons nos fruits dans nos champs à Arcenant, village au cœur de la Bourgogne.

Nos fruits sont récoltés à maturité optimale : c'est le secret de la qualité de nos produits artisanaux.

Liquoristes de génération en génération, **nous produisons des liqueurs, crèmes de fruits et confitures, coulis de fruits et un nectar de cassis pur jus.**

FABRICATION ARTISANALE

Nos liqueurs et confitures sont fabriquées en famille depuis 1978, de manière artisanale et avec le plus grand soin selon nos recettes traditionnelles.

FRUITS NATURELS

Tous nos produits sont réalisés avec des variétés de fruits très parfumées et sont 100 % naturels.

CULTURE RAISONNÉE

Nous cultivons de manière très raisonnée nos champs et récoltons nos fruits à parfaite maturité.

NOTRE CRÈME DE CASSIS LABELLISÉE IGP



Notre crème de cassis est labellisée par l'**indication géographique protégée** "cassis de Bourgogne". Elle respecte un strict cahier des charges : les baies de cassis doivent être cultivées et transformées en Bourgogne et notre recette doit offrir une forte concentration en cassis *Noir de Bourgogne*.

“

Nous veillons à **préserver notre terroir** et la qualité de nos récoltes en privilégiant une culture raisonnée, un travail du sol et un enherbement naturel maîtrisés.

”

Maison
Jean-Baptiste
Joannet ●

40 ANS DE SAVOIR-FAIRE RÉCOMPENSÉS



Depuis 2010, la qualité de notre travail a été récompensée par le **concours général agricole de Paris**. Nos liqueurs, crèmes et confitures ont reçu 18 médailles :

- 9 médailles d'or
- 4 médailles d'argent
- 5 médailles de bronze



En 2020, la crème de cassis 16 % s'est vue décerner la médaille d'or pour la 3^{ème} fois.

Crèmes de fruits



“ La crème de cassis doit être bien rouge et napper le verre longtemps. C'est comme ça que l'on peut reconnaître une crème de cassis qui a une teneur importante en fruits et qui est fraîchement fabriquée. ”

Maison
Jean-Baptiste
Joannet ●



CRÈME DE CASSIS

Notre crème de cassis est fabriquée exclusivement avec du *cassis Noir de Bourgogne*, fruit à faible rendement à l'**Parôme incomparable** en liquoristerie.

16 % ou 20 % vol.
35 cl, 50 cl, 70 cl & 100 cl

DÉGUSTATION



EN APÉRITIF

mélangées à du vin blanc, *Bourgogne aligoté de préférence*, du vin rouge, rosé ou pétillant.



EN DIGESTIF

seules, avec ou sans glaçon.



CRÈME DE CERISE

Notre crème de cerise est fabriquée à base de *cerises griottes* et de *cerises Montmorency*.

La crème de cerise est plus **gourmande** que le guignolet.

18 % vol.
35 cl, 50 cl et 100 cl

CONSERVATION



1 an après sa fabrication,
6 mois après son ouverture.



Tenir les bouteilles debout, au frais, à l'abri de la lumière, dans une cave ou un réfrigérateur.



CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE

Notre crème de pêche est fabriquée à partir de *pêches de vigne*, une **variété juteuse et aromatique**.

18 % vol.
35 cl, 50 cl, 70 cl & 100 cl



GUIGNOLET

Notre guignolet est fabriqué à partir de la macération de cerises griottes, de cerises Montmorency et de cerises noires.

Le *guignolet* tient son nom de *guigne*, qui est une variété de cerise. Le guignolet se déguste bien frais, seul ou mélangé à du kirsch pour faire le traditionnel **guignolet-kirsch**.

18 % vol. - 50 ou 100 cl

Liqueurs



“ Notre secret est de **cueillir nos fruits à maturité optimale**. Sur une même parcelle, nous récoltons en plusieurs passages, et récoltons à la main les fruits les plus fragiles comme les framboises. ”

Maison
Jean-Baptiste
Joannet ●



LIQUEUR DE FRAISE

Notre liqueur de fraise est fabriquée à partir de *fraises mara des bois*, à la chair **gourmande et parfumée**.

18 % vol.
50 cl & 100 cl



LIQUEUR DE FRAMBOISE

Notre liqueur de framboise est fabriquée avec de la *Lloyd George*, framboise à faible rendement mais à l'**arôme fin et puissant**.

18 % vol.
35 cl, 50 cl & 70 cl & 100 cl



LIQUEUR DE PRUNELLE

Notre liqueur de prunelle est fabriqué exclusivement avec les noyaux de prunelle, ce qui lui donne le subtil goût et le **parfum de l'amande**.

18 % vol.
70 cl

DÉGUSTATION



EN APÉRITIF

mélangées à du vin blanc, *Bourgogne aligoté de préférence*, du vin pétillant, ou en cocktail.



EN DIGESTIF

seules,
avec ou sans glaçon.



EN PÂTISSERIE

une touche de liqueur parfume les gâteaux, crêpes & entremets.



RATAFIA DE BOURGOGNE

Le ratafia est une spécialité de Bourgogne qui se déguste à l'apéritif. C'est une **boisson douce** fabriquée à partir d'un mélange de jus de raisin et d'alcool. **Sans sucre ajouté ni fermentation**, il est obtenu par l'ajout d'alcool neutre juste après le pressurage du raisin. 16 % vol. - 70 cl

A déguster avec du pain et du comté 18 mois.

Confitures & coulis

CONFITURES ARTISANALES

Nos confitures artisanales sont produites avec les fruits de notre exploitation, selon les saisons. Elles sont préparées dans une bassine en cuivre d'après nos recettes familiales traditionnelles.

Nous proposons des confitures de cassis, framboise entière, framboise épépinée, framboise/groseille, pêche de vigne, mûre, quetsche, rhubarbe...

Délicieuses sur des tartines, en pâtisserie ou en accompagnement d'un yaourt ou de fromages.

Pot de 450 g



COULIS DE CASSIS & COULIS DE FRAMBOISES

Nos coulis de fruits sont élaborés à partir des cassis et framboises de notre exploitation. **Ils sont cuisinés de façon artisanale, sans colorant, ni conservateur.**

Le coulis de fruits accompagnent vos desserts : tartes, panna cotta, gâteaux, fromages blancs, yaourts ou glaces.

Pot de 160 g



NECTAR DE CASSIS

Noir de
100 %
Bourgogne

Notre nectar de cassis est **élaboré avec des cassis noir de Bourgogne exclusivement**, qui proviennent de nos champs.

C'est une boisson sans alcool aux arômes intenses. A déguster bien frais, pur ou en cocktail.

75 cl



“ Les confitures artisanales sont concoctées avec les fruits de nos vergers. Elles sont préparées dans des bassines en cuivre d'après nos **recettes familiales traditionnelles**. ”

Maison
Jean-Baptiste
Joannet ●

Maison Jean-Baptiste Joannet ●

DEPUIS 1978,

nous cultivons de manière raisonnée les fruits dans nos propres champs.

Nos fruits, dont les variétés sont choisies pour leur arôme intense, sont récoltés à maturité optimale : c'est le secret de la qualité de nos produits artisanaux.

Liquoristes de génération en génération,
nous élaborons nos liqueurs, crèmes de fruits et confitures
selon nos recettes familiales traditionnelles.

**Nous vous accueillons dans notre boutique
pour y déguster nos produits**
du lundi au samedi
de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30

Nous organisons également des visites et dégustations sur rendez-vous.



Maison Jean-Baptiste Joannet

4, rue Amyntas Renevey

21700 Arcenant

03 80 61 12 23 - contact@cremedecassis-joannet.com

CREMEDECASSIS-JOANNET.COM