



Briottet

Liquoriste

12 rue Berlier
21005 Dijon
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
Tel : +33 (0)3 80 66 18 59
E-mail : briottet@briottet.fr
www.briottet.fr

L'entreprise Briottet a été fondée en 1836. Elle occupe, depuis 1912, des bâtiments et caves datant du XIXe inscrits à l'inventaire national. Elle est implantée au cœur de Dijon, berceau de la crème de cassis. L'entreprise fait partie de l'IGP Cassis de Dijon. Cette entreprise familiale et indépendante a conservé la méthode traditionnelle : macération lente (2 mois) de baies de cassis dans de l'alcool neutre et de l'eau déminéralisée. Chaque semaine, la cuve est brassée pour que l'ensemble soit homogène. Le jus vierge est ensuite soutiré. Les fruits sont pressés dans un pressoir à pneumatique, en douceur, avec un programme dédié au cassis, pour extraire le second jus : le « jus de presse ». Jus vierge et jus de presse sont assemblés pour obtenir « l'infusion de cassis », jus alcoolisé de cassis. Le sucre ajouté est exclusivement du sucre blanc cristallisé français.

L'entreprise se distingue dans le métier par des crèmes de cassis 100% issues de la variété « Noir de Bourgogne » récoltée en Bourgogne et un minimum de 240 gr de fruits par litre. L'entreprise a également conservé le savoir-faire de conditionnement main : remplissage, bouchage liège, apport de cire, étiquettes personnalisées ou non, mise sous étui. La Maison Briottet est riche d'une gamme de plus de 60 liqueurs,

des classiques framboise ou pêche de vigne aux créations originales telle que Cactus Piment Figue de Barbarie ou Thé vert Hibiscus.

L'entreprise a obtenu des distinctions : New York, 2016, Ultimate Beverage Challenge, Finalist ; Médaille d'or aux Drinks business Liqueurs Masters 2011. Elle bénéficie de citations élogieuses de journalistes spécialisés (Périco Légasse, Paul Pacult, The spirit Journal) ; elle est également citée dans plusieurs ouvrages sur la crème de cassis

- Catalogue Briottet