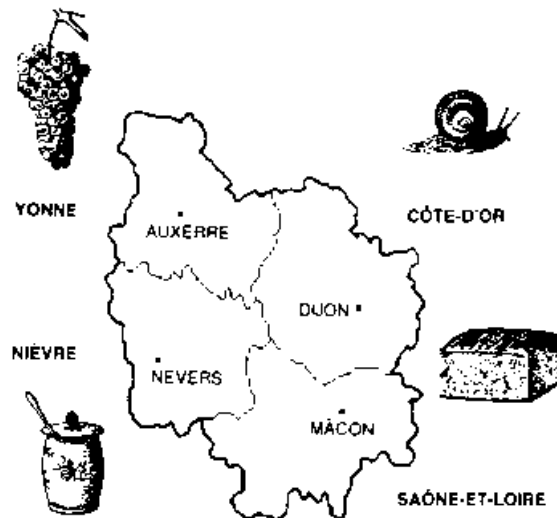


Les spécialités bourguignonnes

La Bourgogne est réputée dans le monde entier pour ses vins.

Les escargots « à la bourguignonne », présentés dans leur coquille avec un beurre relevé d'ail et de persil, sont aussi très célèbres.



D'autres spécialités gastronomiques ont aussi assuré la réputation de la région .

Trois sont particulièrement connues :



- le pain d'épice
- la moutarde
- la crème de cassis.





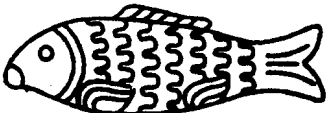
musées
et patrimoine
de Dijon

Le pain d'épices

Petite histoire du pain d'épices :

<p>Le pain d'épices est très ancien. En Chine il y a 1000 ans, les Chinois mangeaient un pain au miel qu'ils appelaient mi-kong.</p>	
	<p>Les guerres et le commerce font aussi voyager les recettes, et le pain d'épices arrive en France au temps des Croisades et des châteaux-forts, au XIIème siècle. En France, la première ville à fabriquer du pain d'épice est Reims, en Champagne.</p>
<p style="text-align: center;">A la fin du XIXe siècle, Dijon prend la première place.</p> <p style="text-align: center;">En 1911, il y avait 12 fabriques de pain d'épice à Dijon. Aujourd'hui, il n'en reste plus qu'une.</p>	

Fabrication du pain d'épices :

<p>Les ingrédients de base sont :</p>	<p><i>la farine</i></p> 	<p><i>le</i></p> 
<p>La farine utilisée pour fabriquer le pain d'épices de Dijon est la farine de froment.</p> <p>Elle est pétrie avec le miel.</p> <p>Puis on laisse la pâte reposer pendant plusieurs jours ou même trois semaines pour qu'elle lève.</p>	<p>Puis la pâte est à nouveau travaillée, malaxée.</p> <p>On ajoute de la levure, des œufs ainsi que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des épices - anis - coriandre - girofle - cannelle • des parfums comme le citron ou l'orange. 	<p>Ensuite, la pâte est découpée à l'emporte-pièce. Celui-ci a toutes sortes de formes amusantes : cochon, sabot, cœur, poisson, Père Noël...</p>  <p>Enfin, la pâte est déposée dans un moule et cuite au four.</p>

La moutarde

Petite histoire de la moutarde :

La moutarde est utilisée depuis l'antiquité :

La dénomination « **Moutarde de Dijon** » indique un **procédé de fabrication** et **pas** une provenance géographique.



La moutarde est utilisée depuis l'antiquité :

- ☛ on a retrouvé des graines de sénevé dans des tombeaux égyptiens .

- ☛ Les Grecs puis les Romains l'utilisent comme aromate et surtout pour la confection de condiments comme le **garum**.

- ☛ Les Gaulois l'adoptent, en particulier dans une sauce accompagnant les poissons.

- ☛ En Bourgogne, la moutarde est très appréciée à la fin du Moyen-Age : **300 litres** de moutarde ont été achetés en 1336 pour le festin offert par le duc Eudes de Bourgogne à Philippe VI le Hardi ! Elle continue souvent à accompagner le poisson, jugé trop fade mais obligatoire en période de carême.

Fabrication de la moutarde :

La moutarde est fabriquée à partir des minuscules graines noires du **sénevé**, une grande plante cousine de la giroflée.

Le sénevé n'est plus cultivé en Bourgogne, et presque plus en France : les graines sont importées, surtout du Canada.

La fabrication a d'abord été artisanale.

A Dijon, la corporation des vinaigriers-moutardiers naît vers 1630, et la confrérie a pour Patron Saint Vincent,, comme les vigneron : en effet, il faut du **vinaigre**, du **moût** ou du **verjus** pour fabriquer la moutarde.

Puis au XIXème siècle, cette fabrication s'industrialise.

Entre 1865 et 1870, on compte 39 fabricants à Dijon; mais la concurrence est rude et en 1911, il n'en reste que 14 en Côte d'Or dont 9 à Dijon.

Aujourd'hui, la fabrication est assurée par des sociétés appartenant à de grands groupes industriels.

Les ingrédients de base:

les graines de sénevé

le vinaigre ou le verjus (ou le moût)

Les étapes de fabrication :

Les graines sont contrôlées et nettoyées avant d'être broyées.

Le **broyage** des graines est assuré par des meules.

Les graines sont mises à tremper puis malaxées dans le verjus ou le vinaigre.

Puis le mélange est tamisé (aujourd'hui par centrifugeage) pour éliminer le tégument (= l'enveloppe des graines).

Puis le produit doit attendre quelques jours avant d'être conditionné en pots ou tubes ou en « dosettes »...

La crème de cassis

Contrairement aux autres spécialités, elle est de mise au point assez récente .

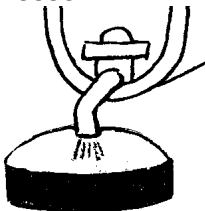

Le cassis est le fruit d'un arbuste résistant, cousin du groseillier.

Les variétés utilisées sont des variétés à faible rendement, produisant de petits fruits très noirs, contenant peu d'eau, mais aux fruits très parfumés (« noir de Bourgogne », « royal de Naples »).

Petite histoire du cassis :

<p>☛ Le cassis apparaît dans les textes seulement au XVIème siècle !</p>	<p>☛ Le cassis est d'abord utilisé comme remède</p> <ul style="list-style-type: none"> • contre les morsures de serpent, les piqûres d'insectes et tous les poisons • pour guérir les fièvres de toutes sortes • pour stimuler 	<p>☛ Une boisson très célèbre en est tirée au milieu du XVIIIème siècle. Les cafés parisiens la proposent au début du XIXème s. pour adoucir le vin blanc.</p>
<p>☛ Mais ce n'est que vers le milieu du XIXème siècle qu'apparaît la crème de cassis, mise au point en 1841 par M. Lagoutte.</p> <p>☛ La culture du cassissier se développe alors, d'abord à Talant, puis dans toute la Côte d'Or.</p> <p>☛ Aujourd'hui, le cassis utilisé est souvent congelé pour ne pas s'abîmer.</p> <p>☛ En 1923, l'appellation « Cassis de Dijon » devient une dénomination de provenance (arrêt de la Cour d'Appel de Dijon).</p>		

Fabrication de la crème de cassis :

<u>caractéristiques :</u>		
<p>☛ lente macération des fruits dans l'alcool (2 mois). Le fruit transmet progressivement ses parfums, sa saveur, ses vitamines... à l'alcool.</p> <p>☛ arômes artificiels et colorants sont interdits !</p>	<p>☛ soutirage pour recueillir le jus pressé.</p> 	<p>☛ puis on ajoute le sucre.</p> 
<u>Utilisations :</u>		
<p>☛ le blanc-cassis (« blanc-cass ») est très populaire depuis la fin du XIXème siècle, malgré des fluctuations.</p> <p>☛ le chanoine Kir, maire de Dijon de 1945 à 1968, a donné son nom au mélange crème de cassis (1/3) - bourgogne aligoté (2/3).</p> <p>Le kir est connu dans la France entière et le mot est devenu un nom commun!</p>		