

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  
ne se confond avec celle du village  
d'Arcenant. Dans les Hautes-  
Côte, la culture des petits fruits  
n'est, ou plutôt était, une tradition.  
Les framboises et cassis étaient  
vendus 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  
petits fruits rouges ont été arrachés  
et remplacés par de la vigne,  
surtout chez les parents de Viviane  
et Élise 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. »

Les 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 prune.

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  
héritières de Jean-Baptiste  
Joannet.

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

Rue Amyntas-Renevey

21700 Arcenant

Tél : 03 80 61 12 23

[www.cremedecassis-joannet.com](http://www.cremedecassis-joannet.com)