



COCKTAIL LE COMMUNARD

Ingrédients - 1 Pers.

- Vin rouge - 15 cl
- Crème de Cassis de Dijon - 2 cl
- Rondelle d'orange ou de citron - 1

Préparation

1. Versez la Crème de Cassis dans un verre à vin.
2. Versez délicatement le vin rouge par-dessus la Crème de Cassis.
3. Mélangez légèrement.
4. Ajoutez une rondelle d'orange ou de citron pour une touche fraîche.
5. Servez frais, avec ou sans glaçons selon vos préférences.

LE COMMUNARD : UN COCKTAIL CHARGÉ D'HISTOIRE ET DE SAVEURS BOURGUIGNONNES

Cocktail emblématique de Bourgogne, alliant la puissance d'un **vin rouge** et la douceur fruitée de la **Crème de Cassis**. Saviez-vous qu'il porte aussi un autre nom : **le Cardinal** ? Ces deux appellations renvoient à des récits historiques et culturels différents, mais désignent bien le même mélange savoureux. Chez **Maison Briottet**, nous vous proposons de découvrir l'histoire de ce cocktail intemporel, ainsi que la recette authentique mettant en valeur notre **Crème de Cassis 100% Noir de Bourgogne**.

Pourquoi deux noms ? L'histoire du Communard et du Cardinal

Le Communard : Un Hommage aux Réfugiés de 1871

Le nom **Communard** trouverait ses racines dans un épisode marquant de l'histoire française : la **Commune de Paris (1871)**. Il semblerait qu'après la répression de cette insurrection, de nombreux Parisiens, dont des ouvriers et des militants, se réfugièrent en Bourgogne. Dans cette région viticole, ils auraient popularisé un mélange de **vin rouge**

(plus accessible que le vin blanc à l'époque) et de **Crème de Cassis**, un cocktail réconfortant qui devint un symbole de solidarité. Bien que cette histoire relève davantage de la **tradition orale** sans documents historiques formels, elle est souvent racontée dans les **guides locaux** et les **récits des vignerons bourguignons**.

Le Cardinal : une référence aux robes écarlates

Ce même cocktail est aussi appelé **Cardinal**, en référence à la **robe rouge écarlate des cardinaux** de l'Église catholique. Ce nom évoque la **couleur profonde et riche** du mélange, qui rappelle le pourpre cardinalice. L'appellation "Cardinal" est plus ancienne et semblerait provenir des **cafés parisiens du XIXe siècle**, où ce cocktail était servi comme une alternative "noble" au Kir® (vin blanc + Crème de Cassis). Ce nom est surtout utilisé en **Île-de-France et dans les grands cafés**, tandis que "Communard" reste plus ancré en **Bourgogne**.

Pourquoi du vin rouge ?

Contrairement au **Kir ®** (vin blanc + Crème de Cassis), le Communard utilise du **vin rouge**, reflétant le caractère plus robuste et engagé de ceux qui le buvaient. À l'époque, le vin rouge était aussi plus accessible et plus courant dans les cafés bourguignons. Aujourd'hui, le Communard est un **hommage à cette histoire**, un pont entre le passé révolutionnaire et la tradition viticole bourguignonne.

Le Communard, symbole de convivialité

Aujourd'hui, le Communard est bien plus qu'un cocktail : c'est un **symbole de partage et de tradition**. Que ce soit pour un apéritif entre amis, un repas familial ou une soirée bourguignonne, il apporte une touche d'**authenticité et de chaleur**. Nous sommes fiers de perpétuer cette tradition avec des produits d'exception. **À votre santé, et vive la Bourgogne !**

Redécouvrir les apéritifs oubliés : le Guignolet

Si le **Communard** (ou **Cardinal**) est un incontournable des apéritifs bourguignons, il n'est pas le seul cocktail traditionnel à mériter une place sur votre table. Parmi les **apéritifs oubliés**, le **Guignolet**, une liqueur de cerise noire qui connaît un regain d'intérêt. Autrefois très populaire, il se déguste pur, sur glace, ou en cocktail. Pour en savoir plus sur ces **trésors apéritifs du passé**, nous vous invitons à lire cet article du Figaro : **Le coup de jeune des vieux apéros**. Une belle occasion de redécouvrir des saveurs authentiques et de varier les plaisirs !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr