

<http://www.lequotidien.lu/magazine/made-in-luxembourg-cassero-un-concentre-dhistoire/>

Cassero : un concentré d'histoire

Dans Made in Luxembourg, Magazine, Séries de l'été Mis à jour le 22/08/16 18:22 | Publié le 25/08/16 8:00



Riche en vitamine C, il se boit pur ou mélangé (à l'eau gazeuse, au vin blanc, au champagne ou à l'eau chaude pour faire un excellent grog).

Des groseilles noires et parfumées transformées en une délicieuse liqueur: le Cassero de Beaufort est une institution. Et depuis peu, il est 100% made in Luxembourg!

Voûte de pierres et sol en terre. Nous sommes dans les caves du château de Beaufort, où règnent le silence et la pénombre, dans une atmosphère fraîche et légèrement parfumée. À une nuance olfactive près : ici, ce n'est pas le raisin qui embaume l'air, mais de petites baies rondes et sucrées, noires de jais : le cassis. Il accomplit sa délicieuse métamorphose dans d'imposants tonneaux, qui semblent aussi vieux que les murs. «Oui, ils sont très anciens. Et c'est une vraie galère quand il s'agit de les réparer. On se débrouille ou bien on fait venir des étrangers, car cela ne sert à rien de chercher des tonneliers au Luxembourg, il n'y en a pas», soupire Jacqueline Kuijpers.

Elle-même est garante d'un savoir ancestral : la recette du breuvage qui est actuellement en train de mûrir dans les tonneaux, le Cassero. Cette liqueur de cassis est une petite institution au Grand-Duché, dont la réputation dépasse largement ses frontières. Foi de Jacqueline : «Il y a des touristes qui ne reviennent que pour ça.»



Jacqueline Kuijpers est fière de perpétuer ce patrimoine local. Photos : Romain Van Dyck

Recette secrète

Mais lorsqu'on lui demande plus de détails, elle sourit. La recette? «Naturellement, elle est secrète, et elle le restera. Mais ce que je peux dire, c'est que l'on n'utilise que des produits naturels. On commence la récolte vers mi-juillet, puis à un certain moment on met le cassis tel quel avec de l'alcool dans les tonneaux. En octobre, on presse, on remet le jus dans le tonneau avec du sucre, on tourne les tonneaux pour dissoudre le sucre, puis on embouteille.»

À l'origine de ce breuvage titrant à 29 °, Edmond Linckels. En 1928, il devient le nouveau propriétaire du château. Il entreprend alors la fabrication de cette liqueur régionale qui de nos jours est toujours produite dans les caveaux. «Ils en produisaient 2 000 litres par an. Aujourd'hui, c'est entre 4 000 et 5 000 litres», précise-t-elle.

La recette est donc restée la même depuis près d'un siècle. Seuls les ingrédients ont changé... de provenance. Car «à l'époque, bien sûr, c'était du cassis luxembourgeois, cultivé dans les environs». Et puis les temps ont changé. «La culture se faisait ici, jusqu'à la moitié des années 60, je dirais. C'était les femmes et les enfants du village qui allaient les cueillir. Mais c'était difficile. Finalement, le cassis a fini par être importé du sud de la France.»

Mais depuis peu, la liqueur a retrouvé des couleurs plus luxembourgeoises : «En 2012, Eppelpress (à Eppeldorf) s'est lancé dans la plantation du cassis. Ils sont à quelques kilomètres d'ici, donc on peut les cueillir et une heure après les mettre dans

les tonneaux!» Et au niveau du goût? Elle sourit : «Je dois avouer qu'il y a une petite différence, en effet.»

Romain Van Dyck



La récolte se fait désormais à quelques kilomètres de là! Photo : dr

De 1150 à nos jours

Le château des chevaliers de Beaufort a été construit en trois périodes entre 1150 et 1650. Walter de Wiltz était le premier seigneur de Beaufort. À partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle, le château est resté inhabité et fut utilisé comme carrière par les habitants de la région. À partir de 1928, le nouveau propriétaire du château, Edmond Linckels, a débroussaillé la ruine délaissée pendant 300 ans. Après d'importants travaux de réparation, les ruines ont été ouvertes au public en 1932. Tout le site est classé monument national depuis 1988. Le château Renaissance de Beaufort, lui, a été érigé en amont du château médiéval, dans le vallon de la Haupesbach. Depuis sa construction en 1649, ce nouveau château a toujours été une résidence des propriétaires. Jamais il ne fut ouvert au grand public. À la mort en 2012 de la dernière occupante, Anne-Marie Linckels-Volmer, le ministère de la Culture a pris l'initiative d'ouvrir le château au public.