

Sophie REYNOUARD

3 place Jules Raimbault
49260 LE PUY-NOTRE DAME

06 30 79 29 80

02 41 38 29 54

sophie@manoirdelateterouge.com

www.cremetdanjou.net

Dossier de presse

juin 2016



le livre

LE CRÊMETS D'ANJOU, trois cents ans d'histoire gourmande
catégories « Beaux livres » « gastronomie » « régionalisme » « histoire »
auto-édité par Sophie REYNOUARD
ISBN : 978-2-9557718-0-8
Format : 20 x 27 cm Reliure couleurs : souple
Pages : 276 Intérieur : intégralement en couleurs
Dépôt légal : juin 2016 - APR imprimerie Angers Prix public : 35,00€

L'auteur s'appuie sur les **recherches historiques du Directeur des Archives Municipales d'Angers**, de ses recueils personnels de témoignages, d'objets, de livres de cuisine, pour nous livrer l'histoire connue à ce jour d'un petit dessert, cordiforme par tradition, qui avait sa place sur les plus grands **banquets institutionnels ou aristocratiques de l'Anjou depuis 1702**, quasiment disparu au cours du siècle dernier.

Elle décide de **relancer la fabrication de ces fameux moules en forme de coeur**, rares témoins du succès passé du Crêmet d'Anjou. Mais elle privilégie la main de l'homme et passe d'un processus industriel porcelainier à un travail artisanal de céramiste local. Parallèlement elle se lance à la recherche de l'histoire de ce moule souvent en porcelaine ou en grès, parfois en osier ou en fer blanc. Les investigations ne sont toujours pas terminées.

Pour reconquérir le territoire et redorer le blason du Crêmet d'Anjou, elle lance **un défi aux chefs** de cuisine, pâtisserie, chocolaterie, salon de thé, aux étudiants en la matière et finalement à quelques personnalités de l'Anjou, tentées par l'aventure : « versifier autour de la recette traditionnelle en la mettant en valeur au travers de ses pratiques personnelles ». La recette se décline alors en sucré comme en salé, se dégustant debout dans un fastfood ou savamment sur une table étoilée.

Dans l'idée d'**impliquer les acteurs locaux de l'alimentation et de valoriser des pratiques respectueuses ou traditionnelles**, elle donne à chaque chef la possibilité de faire le lien vers un producteur avec lequel il travaille, de proposer un accord boisson, de donner un titre et une dédicace à sa recette et de nous indiquer un lieu de l'Anjou qu'il aime bien. C'est l'occasion pour l'auteur de partir en reportage pour rencontrer tous ces acteurs de la vie économique angevine, les faire parler et les photographier, se glisser dans les cuisines et les laboratoires.

De son côté, elle propose aussi ses recettes, avec la même démarche de rencontres, dirigeant l'attention vers les personnages célèbres de l'Anjou d'hier et d'aujourd'hui, les festivals et curiosités angevines.

C'est un livre d'histoire, de cuisine, de rencontres, à la fourmillante richesse d'un almanach perpétuel.

quelques extraits

Côté panier
Miel du **GAE LA BUTINEUSE DES 7 VOIES**

Côté cave
Cuvée du Pigeonnier
CHATEAU DE FOSSE SÈCHE
Lieu-dit Fosse-Sèche - Vaudrigny - 49700 BROSSAY
Tél. 02 41 52 22 22

Côté Anjou
Le musée « Aux Commerces Anciens » surprend d'abord par l'austérité de sa façade et la taille impressionnante de la cour, nue et jaune qui le précède. Il est en fait installé dans les anciennes écuries du château du Baron Foulon, détruit durant la Révolution, comme son propriétaire... Nommé aux Finances par Louis XVI pour remplacer Necker et accusé de tout un tas de malversations, il sera le premier pendu « à la lanterne » à Paris, puis décapité, faute de solidité de la corde ! Pourtant l'homme avait fait de grandes choses pour sa baronnie de Doué-la-Fontaine, le château, le lavoir et surtout les roses qui en font toujours sa réputation. Revenons à notre musée. Une fois la porte franchie, le dépaysement est total. Tout vous ramène au début du siècle dernier et je vous engage à arranger cette visite en mêlant enfants et grand-parents, voire arrière-grands-parents, car tout ceci les replongera dans leur enfance avec délectation. On ne peut alors que prendre la mesure de tout ce qui a changé en si peu de temps ! Et les réflexions des enfants vous donneront l'impression d'être un dinosaure.



Photo: Aux Commerces Anciens

Côté événement

Le Label « Petite Cité de Caractère » est attribué aux villages ou villes de moins de six mille habitants ayant un patrimoine architectural et paysager remarquable et faisant ce qu'il faut pour le mettre en valeur !

Le Puy Notre-Dame en fait partie car notre petit village a à se faire voir. C'est en tout une quinzaine de petites cités de caractère en Anjou.

Une fois l'an ou tous les deux ans, chacune d'entre elle met en valeur son patrimoine au travers de diverses manifestations comme, par exemple, « nos habitants ont du talent ». C'est l'occasion de sortir de chez soi et de montrer ce que l'on sait faire de particulier, de traditionnel ou d'exceptionnel : des arts de la table, à la tapisserie, aux confitures, en passant par la peinture sur porcelaine. Nos villages ont une vie, une histoire et comptent bien faire partie de ce qui se fait aujourd'hui !

Côté personnalité

Curnonsky (1872-1956) est le « prince des gastronomes ». Il est né à Angers sous le nom de Maurice Edmond Sailland et comme la mode était à l'alliance franco-russe, il s'est choisi ce nom à consonance russe ! Journaliste, humoriste et critique culinaire, on lui doit quantité de livres de cuisine et un remarquable travail sur la cuisine régionale française qu'il opposait à celle bien compliquée du Paris de l'époque !

Il fonda en 1947 le célèbre magazine « Cuisine et Vins de France » avec Madeleine Decure. Il a remis le Crémét d'Anjou à la mode dans les années 20 en disant de son dessert préféré : « C'est un régal des deux ! Nulle crème chantilly n'approche de ce petit mulon moussoux, parfumé, onctueux et léger ».



Dicton et Anecdote

« La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont », Curnonsky

Ça se dit chez nous

Ici, on est tout guerpoillé, normalement, on dirait fatigué, las, crevé... ben justement, parfois ça signifie décédé...

89

PASSÉ SIMPLE

à mes amis du Puy Notre-Dame



INGRÉDIENTS

Pour le Crémét (10 à 15 min)

- 4 BLANCS D'ŒUF - 120 G
- CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE OU ÉPAISSE BIO - 240 G
- MIEL DE PRINTEMPS LIQUIDE - 50 G
- 1/2 GOUSSIE DE VANILLE
- QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON

Pour les gaufres (20 min + 5 à 10 min de cuisson)

- 1 KG DE FRUITS ROUGES MÉLANGES OU D'UNE SEULE VARIÉTÉ
- 500 G DE VIN SAUMUR PUY-NOTRE-DAME ROUGE DU CHATEAU
- DE FOSSE SÈCHE
- 150 G DE SUCRE
- FACULTATIF : 1 CUILLÈRE À SOUPE D'ÉPICES À VIN CHAUD (CANNELLE, BADIANE, CARDAMOME, GIROFLE, ANIS)

Dédicace

Je dédie ce crémét tout simple aux habitants de mon village du Puy-Notre Dame, qui deviendra, à n'en point douter, la Capitale du Crémét d'Anjou !

{ RECETTE }

Préparez votre Crémét d'Anjou selon le principe de base mais en le sucrant avec du miel (vous pouvez le chauffer quelques secondes au micro-ondes pour le liquéfier ou le réchauffer au bain-marie). Dans ce cas, vous pouvez l'intégrer aux blancs d'œufs montés en neige, à la fin tout en fouettant. C'est le principe de la meringue italienne.

Faites chauffer doucement le vin dans une casserole avec le sucre et les épices puis quand tout est dissout, faites bouillir deux minutes. On peut faire de même sans les épices. Versez le vin chaud tout de suite sur les fruits en filtrant au dessus d'un chinois. Ainsi, les fruits seront légèrement pochés.

Mettez au frais jusqu'au lendemain.

Au moment de servir, démoulez les Crémets d'Anjou dans les assiettes et dressez les fruits tout autour.

conseil ou tournemain

Vous pouvez utiliser un vin moins prestigieux pour cette recette... Mais souvenez-vous qu'on ne fait pas de bonne sauce avec un mauvais vin !



88



© Marie Lopez-Vivanco

L'AVENTURE DU CRÊMÉT D'ANJOU

Poser son cartable sur le zinc !

J'ai été institutrice pendant vingt ans : un métier qui impose un devoir de transmission, je l'ai choisi pour ça. La transmission implique de faire acte de transition. La maîtresse est là pour faire la jonction entre le savoir d'hier et ce qu'il deviendra demain. C'est ce qui m'a plu dans ce projet autour du Crémét d'Anjou : faire le lien entre cette tradition culinaire pluri-centenaire et ce qu'elle est devenue, une recette presque oubliée... quel dommage !

Poser son cartable sur le zinc, c'est d'abord s'arrêter pour boire un coup... dans un lieu hautement social et culturel ! Je me suis posée contre toute attente dans un domaine viticole en épousant un vigneron. Citadine parisienne, j'enviais une carrière dans l'artisanat d'art : la restauration d'œuvres d'art, la haute couture, la minutie et l'excellence dans le moindre détail, un appartement et peut-être un chat...

Mes ambitions professionnelles ont été contrariées et j'ai rejoint l'Education Nationale, une succession de classes dans lesquelles j'ai pu assouvir mon inlassable soif de bricoler, de créer, de m'emmerveiller. J'ai posé des chaises partout où je me suis installée, monté des spectacles disproportionnés, expérimenté les pédagogies transversales bien plus passionnantes que les petites habitudes rassurantes, bref, j'ai adoré ce métier. L'avantage, c'est que les écoles font partie de notre paysage et que j'ai donc pu trouver refuge dans celle de mon village d'adoption, Le Puy Notre-Dame, au milieu des vignes.



PETITE HISTOIRE DU CRÊMÉT D'ANJOU

à la Rose Bleue

Autour de 1900, on dit donc que c'est une certaine Marie Renéaume qui inventa ce petit dessert moussoux. On dit aussi que très vite, ce petit cœur gourmand prit sa place dans le patrimoine gastronomique régional. Alors, pour les marchands de Crémets qui fleurissaient aux coins des rues angevines, pour les crémiers, pour nos grand-mères affairées en cuisine, pour les pâtisseries et autres artisans de douceurs, bref, pour tous les gastronomes de l'époque, le moule en porcelaine, conique ou bien formé en cœur, devient le contenant privilégié du crémét.

Sa fabrication prend assez d'ampleur pour être manufacturée, entraînant une production mécanique... ce sont ces petits moules blancs bien droits, calibrés, que l'on pourrait encore trouver par hasard sur certains brocantes, quelques rescapés sur les centaines qui couronnaient la grande époque du Crémét d'Anjou...

En 2012, je reçois la visite de Sophie à la rose bleue, dans mon atelier. Elle me présente alors un moule cœur blanc, l'un des derniers hérités de « Bonne Maman ». Je découvre ainsi l'objet, son usage et son histoire...

Serait-il possible de faire quelques exemplaires sur le modèle de ce pauvre rescapé ? Ma foi, pour quelques exemplaires, pas de problème... quelques semaines plus tard elle revient me voir et me parle de l'idée d'une renaissance du crémét d'Anjou. Cette fois on ne parle plus de quelques moules mais bien de centaines... bref, une demande qui bouscule l'idée même de création artisanale. À moins que...

À moi de rester dans l'idée que la main seule façonnerait et transformerait, à moins d'imaginer une création purement artisanale, de la matière crue à l'objet fini.

Et me voilà, en cette année 2012, en train de réinventer un processus de fabrication entièrement « fait main » pour recréer un « moule crémét d'Anjou » du XXI^e siècle ! Et je peux vous dire que la forme « cœur » n'est pas la plus simple qui soit !

Karin Chopin-Lolliérou



CRÊMETS D'ANJOU

traditionnels

{ T O U R N E M A I N }

Séparez les blancs des jaunes ; c'est mieux de le faire à l'avance et c'est également mieux d'utiliser des oeufs à température ambiante.

Mettez les blancs dans un saladier pour les battre. Pesez les blancs d'oeuf : il vous en faut 30 g par moule, à peu près. Je compte souvent un blanc d'oeuf par moule mais au bout de quatre ou cinq, cela fait souvent un moule de plus...

Ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron (Crêmets sucrés) ou une pincée de sel (Crêmets salés) pour les serrer ou faites comme moi : je commence à fouetter les blancs tout doucement puis dès qu'ils commencent à prendre, j'arrête, j'en profite alors pour ajouter la pincée de sel ou le jus de citron puis je recommence à fouetter à vitesse maximale. C'est un conseil du Chef pâtissier Michalak dont la réputation n'est plus à faire.

Préparez la crème dans un autre saladier plus grand : vous avez besoin du double du poids des blancs d'oeuf. Ajoutez-y le sucre liquide ou le miel si vous préférez et grattez-y une demi gousse de vanille. Emmanuel Tessier, ancien second du chef Olivier Roellinger et maintenant son associé, au commandement de l'école de cuisine des corsaires à Cancale, est spécialiste des épices ; il m'a conseillé et offert de la vanille de Tahiti qui supporte mal la cuisson et semble être parfaite pour le petit crêmet.

Fouettez la crème jusqu'au crêmet. C'est un vieux terme de la cuisine française qui signifie « fouetter la crème jusqu'à la limite du beurre ». Il faut donc aller au



À prévoir pour 4

Pour le Crêmet (10 à 15 min, égouttage : 6 à 48 h)

3 à 4 BLANCS D'ŒUF = 120 G À TEMPÉRATURE AMBIANTE
CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE OU LIQUIDE ENTÈRE : 240 G (bien froide)
SUCRE : 20 À 50 G (liquide complet de canne bio)
QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON BIO (ou une pincée de sel)
1/2 GOUSSE DE VANILLE SELON L'INSPIRATION ET LA SAISON.

Le matériel

4 MOULES CRÊMETS D'ANJOU*
4 GAZES (compressées non stériles 20x20 cm)
1 BALANCE
1 BATTEUR
2 SALADIERS
1 CUILLÈRE EN BOIS
1 PLATEAU
DU FILM PROTECTEUR POUR LA GARNITURE

SOUVENIR
D'UN CRÊMÉT

Cette sélection de témoignages, que nous avons décidé d'appeler « *Souvenirs d'un crêmet* » est issue de multiples rencontres avec des angevins qui ont aimablement accepté de nous confier leurs souvenirs, souvent liés à l'enfance et nous les en remercions. Chacun d'entre eux est la mémoire du crêmet d'Anjou à l'époque où il était consommé de façon habituelle. Mais l'aventure n'est pas finie, chacun peut y contribuer au travers de l'Association du Crêmet d'Anjou qui a pour objectif, entre autres, de recueillir ces témoignages afin de faire revivre le crêmet à partir de l'expérience passée. N'hésitez donc pas à nous contacter si vous souhaitez partager avec nous vos souvenirs, même les plus infimes détails pour vous, peuvent s'avérer passionnants pour l'histoire du Crêmet !*

— Dans mon enfance, on mangeait du crêmet d'Anjou le dimanche quand la famille était réunie autour de la table. C'était soit en tremet, soit crêmet accompagné de sucre, de framboises fraîches ou de confiture l'hiver et il était servi sur le plateau de fromages.

FRANÇOISE GOURDON

— À propos du crêmet j'ai un souvenir : c'était en 1962 au mois de mai, à l'occasion du baptême de mon cousin à Angers. Nous étions réunis chez mon grand-père au 23bis rue Chèvre, qui, pour nous faire plaisir, a acheté un crêmet à une vendeuse ambulante. Je l'ai vu depuis la fenêtre de ma chambre se diriger vers cette dame qui criait « Crêmet ! » en poussant un triporteur en bois. Elle a démaillé les crêmets dans une coupe qu'apportait mon grand-père et recouverts de crème fraîche au sucre. Nous les avons dégustés en dessert le jour même, au déjeuner.

HÉLÈNE VIGNOLES DE LA FAMILLE CHASLOT-JUBIN

— Quand j'avais 4 ou 5 ans dans les années 60, habitant Angers, je me souviens qu'avec mes parents nous allions acheter des crêmets dans une épicerie fine qui avait alors pignon sur rue : « Chez Clémot », une boutique du centre-ville. En rentrant, nous faisons un détour par la pâtisserie « La Petite Marquise », mes parents saluaient M. Maillot qu'ils connaissaient bien (c'est le créateur des fameuses Quermions d'ardoise).

MARIE BOULLARD

— Avec mes parents nous habitons Angers, quartier Saint-Serge, et il y avait une crémèterie près de chez nous, rue Victor Hugo, qui vendait de la crème, du beurre bien sûr mais aussi des yaourts bulgares dans des petits pots de grès consignés et des crêmets d'Anjou. On consommait ce dernier plutôt le dimanche, en dessert. Je m'en souviens, j'avais sept ou huit ans, c'était dans les années 55-60 et pour cause... c'est moi qui allais les chercher en faisant les courses. Un vrai souvenir de gamin !

LOUIS RATTIER

— Enfant j'ai habité avec ma famille à Angers, pas loin de la Gare Saint-Laud et de la rue Fulton, c'était après-guerre et nous allions acheter des crêmets d'Anjou et des yaourts dans l'épicerie du quartier, je me souviens même que les pots étaient en grès (percés pour le crêmet) et consignés. Le crêmet faisait office de laitage alors que le yaourt était plutôt réservé au dessert du Dimanche.

Je me suis mariée en 1966 et mon mari, originaire d'une famille d'agriculteurs à 20km d'Angers, ne consommait pas de crêmet dans sa famille. C'était donc jusque-là mon souvenir d'enfance. Puis dans les années 80, mon mari m'a offert un livre : Pays de la Loire, patrimoine gastronomique et j'ai commencé à en confectionner avec des moules trouvées sur un marché de l'île de Ré et offerts par une amie.

ANNIE VAUGOYEAU

— Oui en effet, c'est bien ma tante, la marraine de mon fils, qui figure sur cette fameuse photo (la deuxième personne en partant de la gauche, la dame en tablier avec une assiette à la main). Elle tenait une épicerie rue du Commandant Bourgeois au Pont de Cè. Il faut dire que c'est de famille car ma grand-mère tenait déjà une épicerie-café et moi je suis devenu pâtissier : j'ai travaillé pendant près de trente ans au salon de thé, pâtisserie, glacier « Chez Maryvonne » sur le boulevard Foch à Angers jusqu'à ma retraite en 1980. Chez ma grand-mère je me souviens que l'on mangeait du Crêmet qu'on achetait bien sûr à la vendeuse ambulante, en revanche je crois n'en en avoir jamais vu à vendre dans le commerce familial.

Je tiens aussi à vous donner un exemple de menu de fête de l'époque : Potage tapioca vermicelles, Poule au pot mayonnaise, Cul de veau (avec les rognons) à l'angevine, Fromages, un saint-honoré et une frangipane.»

LUCIEN MAILLET

LES CRÊMETS

Histoire d'une spécialité Angevine

Brochet de Loire au beurre blanc, fricassée de poulet à l'angevine, pâte de prunes, toutes ces spécialités angevines composent un excellent repas, qui, pour être parfait, doit comporter un laitage exquis, de légers crémets d'Angers ou d'Anjou...

Les crémets ? Un « laitage fait avec de la crème, au moment où elle va tourner au beurre dans la batiote » suivant la définition donnée en 1908 par A.-J. Verrier et R. Onillon¹. C'est le « *régal des dieux* », s'exclame Marc Leclerc en 1921, dans le volume de La France gastronomique de Curnonsky et Rouff consacré à l'Anjou. « *Nulle crème chantilly n'approche de ce petit mûlon² moussueux, parfumé, onctueux et léger* »³.

Comme la tarte Tatin, les crémets d'Anjou seraient-ils nés d'une erreur ? Une tradition de la famille Girault en fait remonter la création à 1890, quand une jeune cuisinière de grande maison, Marie Renéeume, née aux Aubiers dans les Deux-Sèvres, à quelques kilomètres au sud-est de Maulévrier, s'aperçoit un soir qu'il lui manque un entremets pour son repas. Que faire ? Astucieuse, elle réunit la crème disponible dans une terrine, la mélange avec adresse à des blancs d'œufs montés en neige et remplit des verres à porto de sa composition. Elle nappe son dessert, une fois démoulé, de crème fleurette saupoudrée de sucre vanillé. Le crémets était né. Venue à Angers, le jeune cordon bleu épouse le 10 janvier 1898 André Girault, chef jardinier aux Augustines, originaire du Mesnil-en-Vallée. Les époux rachètent en 1901 la crèmerie David, 2 rue Saint-Julien, en face du théâtre⁴ et Marie Girault se met à pratiquer sa recette sur une plus grande échelle. Son mari la rejoint un an plus tard.

Dans Le Courier de l'Ouest du 22 juillet 1964, le journaliste Roger Moïsson rapporte les souvenirs d'André Girault fils : « *André Girault était mon père et j'ai vu maman fabriquer ces crémets que l'on trouvait sur toutes les tables angevines, particulières ou de restaurants, et cela pendant toute une époque. J'avais une dizaine d'années environ quand j'ai vu ma mère travailler la crème fraîche dans une jatte d'un contenu de dix litres au moins ; elle battait longuement l'onctueux produit à l'aide d'un fouet fabriqué par mon père sur ses indications...* C'était avant 1914, et je me souviens que le dimanche matin, le grand restaurant de l'Entracte en particulier, qui

ouvrait alors une large façade place du Ralliement, nous commandait plus de deux cents crémets... Ils coulaient deux sous seulement... mais c'était une époque où pour trois francs on faisait un repas plantureux. [...] Les crémets étaient livrés non seulement aux hôtels de la ville, mais aussi par des marchandes qui les emportaient à l'intérieur de leurs petites voiturettes à mains. Ces dernières effectuaient des tournées à travers toutes les rues de la ville, selon des itinéraires établis entre elles. Pour les braves femmes, c'était devenu un métier « *gagner petit* », ces marchandes agitaient non seulement des sonnettes pour alerter leur clientèle, mais elles criaient : « *Aux crémets, aux crémets frais !* ». C'était l'époque où l'on sacrifiait beaucoup au laitage. Il y avait des troupeaux de chèvres qui, de leur côté, conduits par des bergers, parcouraient les rues d'Angers. Les animaux broutaient de l'herbe dans la banlieue, dans l'attente des tournées où ils étaient attelés aux voiturettes de livraison des crémets frais. »

L'une de ces marchandes, photographiée vers 1918, figure dans l'ouvrage de l'homme de théâtre et écrivain René Rabault, Angers naguère⁵, 1850-1938. Beaucoup d'angevins raffolaient de ces crémets, comme le photographe Jacques Evers, dont le commerce se trouvait à quelques dizaines de mètres plus haut que la crèmerie Girault, à l'angle de la rue Saint-Denis. Il aimait les déguster accompagnés de fraises des bois et arrosés de triple-sec Cointreau⁶...

En fait, le crémets est une véritable tradition angevine, dont la création est de beaucoup plus ancienne que 1890... Il était déjà servi au XVIII^e siècle à la table de l'hôtel de ville d'Angers. On le rencontre pour la première fois dans un document de 1702, à l'occasion d'un repas fourni aux échevins par Ciret, hôtelier du Grand-Talon (fig. 1)⁷, puis en 1704, dans celui fourni par

1-Glossaire étymologique et historique des patois et des parlers de l'Anjou, Angers, Gernain et G. Grassin, 1908, 2 vol.

2-Mûlon : meule ou tas de foin. Les crémets avaient la forme d'une meule de foin en réduction.

3-Curnonsky et Marcel Rouff, La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes adresses françaises. L'Anjou, Paris, 1921, p. 104-105.

4-Cette portion de la rue Saint-Julien a été dénommée rue Louis-de-Romain en 1918.

5-Paris, Payot, 1980, p. 134-135.

6-Anecdote racontée par sa fille, Suzanne Millot, dans son ouvrage publié sous le pseudonyme d'André Tollin : Une vie. Angers, Siraudeau, 1989.

7-Archives municipales d'Angers, CC180 : repas du 1^{er} mai 1702.

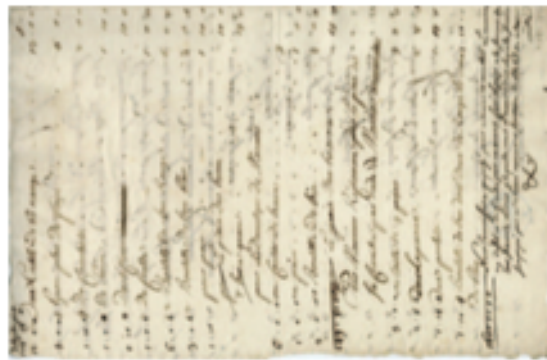


Fig. 1 : Extrait du document de la Mairie d'Angers, daté du 20 juin 1704. Archives municipales d'Angers, CC 22.

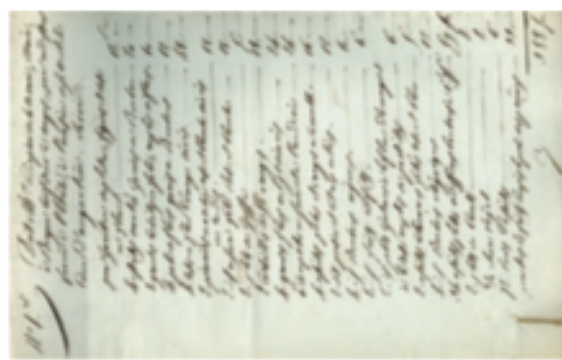


Fig. 2 : Extrait du document de la Mairie d'Angers, daté du 17 avril 1704. Archives municipales d'Angers, CC 22.

son collègue Chartier, de la Croix-Verte, rue Bressigny⁸. Les hôteliers le désignent sous l'appellation de « *fromages de crème* ». Le terme de crémets apparaît dans les archives en 1741 pour un autre mémoire de repas fourni sur la table de la mairie, par Roullier et la femme Mortier⁹. Au dessert, l'hôtelier note « *doux plats de fromage de crémets* », mais comme il écrit « *filles de boeuf* » pour filets de boeuf, il faut donc prononcer « *fromage de crémets* ». Plus d'ambiguïté en 1743 : cette fois le mot « *crémets* » est inscrit en toutes lettres sur la note de frais de Roullier pour le repas de la Fête-Dieu (fig. 2)¹⁰. Entre 1702 et 1789, les crémets figuraient vingt-et-une fois sur la table municipale, mais c'est un chiffre minimum, car toutes les notes de frais de bouche n'ont pas été conservées. Ils sont servis après Pâques, pour les repas donnés durant les mois de mai à juillet, au dessert. Les crémets paraissent être un mets saisonnier.

Peut-on faire remonter plus haut son origine ? Il est quasi impossible de dater les créations domestiques, car le crémets est certainement né dans les cuisines angevines des grosses fermes et maisons bourgeoises.

Il faudrait avoir la chance de découvrir des archives familiales comportant des recettes antérieures au XVIII^e siècle, encore que bon nombre d'entre elles n'aient jamais été consignées par écrit. D'après les mémoires de traiteurs conservés aux Archives municipales, dont la série commence en 1691 et le plus ancien remonte à 1669, on observe qu'en 1697, des assiettes de « *crème et fromages* » sont servies.

S'agit-il déjà de crémets ? L'invention des crémets, en tout cas, ne saurait être antérieure à la découverte des blancs d'œuf montés en neige, dont on trouve une forme sommaire dans le Livre fort excellent de cuisine, publié à Lyon en 1555, ni sans doute au développement de cette technique dans la pâtisserie au cours du XVII^e siècle¹¹. Le dernier repas offert par l'hôtel de ville où sont servis des crémets, avant une longue interruption de plus d'un siècle, est ce grand banquet donné à l'occasion de la visite du duc d'Angoulême à Angers, le 9 août 1814, au cours de la première Restauration. Le dîner a lieu à l'évêché. Les fastes de l'Ancien Régime ressuscitent si bien qu'une belle contrainte s'établit :

8-Boudier, CC 179, repas du 17 avril 1704.

9-Boudier, CC 21, repas fraais le 1^{er} mai 1741.

10-Boudier, CC 22, repas du 19 juin 1743.

11-On voit tout aussi bien apparaître, gâteaux de Savoie, menestriers, toutes pâtisseries qui abîment largement les blancs d'œuf montés en neige.

SOUS LE DÔME

à Marie-Thérèse, Jean-Charles et leurs filles :
tous des artistes



INGRÉDIENTS

Pour le Crémét (10 à 15 min)

- 4 BLANCS D'ŒUF = 120 G
- CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE OU ÉPAISSE BIO : 240 G
- SUCRE LIQUIDE COMPLET DE CANNE BIO : 20 à 50 G
- 4 GOUTTES D'HUILE ESSENTIELLE DE JASMIN
- QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON

Pour les tartelettes...

- 4 CARRÉS OU 2 FONDUS DE TARTE DE PÂTE FEUILLETÉE
- **et le lemon curd (30 min + refroidissement)**
- 100 G DE JUS DE CITRON BIO (2 à 3) + LES ZESTES D'UN CITRON
- 4 ŒUFS
- 100 G DE BEURRE
- 120 G DE SUCRE
- POUR LA DÉCO : 4 FRASES ET SOMMITÉS DE FEUILLE DE MENTHE, OU DU JASMIN !

Les ustensiles

- MOULES OU CERCLES À TARTELETTES DE 10 CM

{ RECETTE }

Préparez votre Crémét d'Anjou selon le principe de base. Lorsque la crème commence un peu à prendre, introduisez les gouttes d'huile essentielle de jasmin. Poursuivez jusqu'au crémét, goûtez, rectifiez avec le jasmin au besoin et finissez comme à l'accoutumée... J'aime le jasmin pour ces notes enivrantes qui vont bien avec le citron mais vous pouvez vous en passer ou mixer sur un autre parfum.

Pour faire le lemon curd (crème citron), faites fondre le beurre avec les zestes dans un bol au micro-ondes 1 à 2 minutes. Mélangez au fouet les œufs, le sucre et le jus des citrons. Ajoutez-y le beurre fondu puis mettez le tout dans un cul-de-poule au bain-marie. Le cul-de-poule ne doit pas toucher l'eau bouillante. Mélangez au fouet sans vous arrêter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez dans un pot à confiture et fermez immédiatement. Vous pouvez retourner le pot comme on fait pour les confitures pour mettre sous vide. Gardez jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Mais vous pouvez le conserver bien plus longtemps si vous n'êtes pas trop gourmand.

Côté panier

De bons citrons, c'est indispensable ! Les miens viennent de Corse, du lieu dit Bravone à Linguizzetta (20 230), de la coopérative agricole Aliméa qui travaille selon les règles de l'agriculture biologique. Ils arrivent chez nous par le biais de l'AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) de Doué la Fontaine (49700), dont nous faisons partie.

COOP. AGRICOLE ALIMÉA - Tél. 04 95 88 88 74

Côté cave

Je vous conseille un petit verre de Guignolet d'Anjou Comblert*, bien frais, car le goût délicat de la griotte se marie très bien avec le citron ou alors un Vouvray demi-sec - Haut lieu- du Domaine Huet.

DOMAINE HUET

13 rue de la Croix Brisée - 37210 Vouvray

Côté Anjou

S'il vous prend l'envie d'aller sur les pas de Léo Delibes, je vous propose un crochet par le Château de Chambiers dans lequel vous pourrez même séjourner car il y a des chambres d'hôtes tout à fait délicieuses et suffisamment romanesques pour satisfaire notre imaginaire de la vie de château ! Anne vous conseillera sur la beauté des lieux et si vous le lui demandez, vous montrera le grand chêne qui s'épanouit dans le jardin depuis quatre siècles. D'ailleurs, Chambiers participe aux « Rendez-vous aux jardins », organisés par le Ministère de la Culture et de la Communication tous les débuts du mois de juin depuis un peu plus d'une dizaine d'années.

Côté événement

Lorsque l'on aime concilier son amour de la musique et celui de l'histoire, on se régale de la Foile Journée en Région ! Chez nous c'est à Saumur, Cholet ou Fontevraud où l'on peut se régaler des concerts fabuleux qui sont donnés dans le haut-dortoir ou dans le réfectoire à l'acoustique extraordinaire (forcément, c'est mieux dans un réfectoire, puisqu'il s'agissait d'entendre le réchant ou lecteur pendant le repas... À Fontevraud, il y a aussi les fameux concerts de la Semaine Sainte, pour le plaisir ou le recueillement.

Côté personnalité

« Sous le dôme épais où le blanc jasmin
A la rose s'assemble,
Sur la rive en fleurs, riant au matin,
Viens, descendons ensemble. »
Malika (Duo des Fleurs - Lalmé - Léo Delibes 1883)

Léo Delibes (1836-1891) est né à La Flèche qui était autrefois en Anjou... On le connaît surtout pour ses musiques de ballet Coppélia et Sylvia et ce fameux opéra Lakmé. Étudiante, j'étais une fan inconditionnelle de ballets et avais mon abonnement à l'Opéra de Paris, un vrai paradis. Mais Coppélia c'est à Londres que je l'ai vu, grâce à ma correspondante anglaise Rebecca. Ah, le beau temps que celui des études !



Mathieu Rogier



© IRTV Culture



© Aliméa

Dicton et Anecdote

« De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme. » Pierre DAC

CRÊMÉT TOUT EN COULEURS

Anthony Vaillant

{ RECETTE }

Domaine de Roiffé - Restaurant l'Alcôve
Route de Fontevraud - 86120 Roiffé - 05 49 22 48 17

C'est une recette toute fraîche aux couleurs de l'été, un crémét sel/poivre, accompagné d'un coulis de poivron, de chips de pommes de terre, d'un peu de verdure du moment et de quelques graines de sésame noir grillées. Puis le tout est enfermé sous cloche pour s'imprégner des arômes du thym frais fumé...

Pour faire le coulis de poivron, il faut faire revenir à l'huile d'olive 200 g de poivrons rouges épluchés, 1 gousse d'ail et 1 oignon émincé et du thym à feu doux pendant 5 minutes en touillant de temps en temps. Puis on mouille le tout avec 25 cl de bouillon de légumes et on laisse cuire 10 minutes. On rectifie l'assaisonnement et on goûte pour s'assurer d'avoir fait les choses correctement avant de passer tout ça au mixeur et au chinois et de conserver au froid. Quelle tache ingrate !

*« Le soir, quand je regarde vers le golf, le bruit de la nature, tout cela m'apaise »
hommage du chef au domaine de Roiffé*



Les chips de pommes de terre se font avec de la charlotte découpée à la mandoline finement et frites à 150 °C. L'idéal est de prendre de la petite pomme de terre nouvelle genre grenaille ou ratte quand c'est la saison.

On passe les graines de sésame à la poêle à sec quelques minutes ou au four sous le grill en surveillant bien. En ce qui concerne la petite salade verte, c'est ici un mélange de mesclun, feuilles de betterave, roquette sauvage et feuilles d'épinard jeunes.



Le dressage est sympathique à faire...

Pour le fumage, on trouve d'abord le récipient idéal... peut-être un bocal sans le poisson rouge... on fait un petit bouquet de thym frais et on y met le feu : comme les herbes sont fraîches, elles fument et ne s'enflamment pas. C'est mieux ! on retourne le bocal et on le laisse bien se remplir de fumé puis on le pose sur le crémét.

Chez moi, je prends une grande poêle, je mets le thym au fond et je le recouvre d'une grille, genre grille pour éviter d'écabousser toute sa cuisine, je pose la chose à enfumer dessus et j'allume le feu tout en maintenant un couvercle sur la poêle : ça marche très bien aussi.





Côté rencontre

J'ai rencontré Anthony Vaillant au salon du chocolat dans les caves Ackerman de Saumur, son restaurant n'était pas encore ouvert et il a tout de suite accepté ce projet autour du crémét d'Anjou. Désormais son lieu de travail est paradisiaque, au milieu des bois, à la lisière de l'Anjou actuel, il offre au regard un terrain de golf aux multiples facettes et des bâtiments anciens charmants dans lesquels ont été aménagés des chambres, des appartements et des logis : en fait il y a là de quoi faire la fête en toute tranquillité, se régaler des mets savoureux de ce chef très talentueux, passé par Fontevraud, Monaco et Genève, profiter des vins de la région sans avoir à reprendre sa voiture ensuite. Un compromis appréciable.

Côté panier

Pour la crème, le chef nous recommande : **SARL SEIGNEURET ET EURL CHAMP FLEURY**
13, rue du fleury - 79100 Louzy • 06 80 50 41 72
On trouve ces délicieux produits sur le marché de Thouars le vendredi matin et sur celui de Saumur le samedi. C'est une fameuse maison de fromages depuis 1967.



Côté cave

Le chef nous fait voyager avec ce vin de syrah du Languedoc Roussillon, IGP Pays d'Oc, judicieusement nommé « La Jeunesse » :
DOMAINE LA BAUME - Route de Pézenas
34290 Servian • 04 67 39 29 49

Côté carte postale

Forcément le chef vous invite au Domaine de Roiffé... une partie de golf, peut-être ?

Côté culture

Le domaine de Roiffé est une ancienne colonie pénitentiaire ouverte en 1842 pour occuper à des travaux agricoles les détenus mineurs de la prison centrale de Fontevraud. Propriété de l'état, elle dépendra de Fontevraud jusqu'en 1860.

La ferme devient alors autonome : elle s'agrandit et se transforme en école de Réforme. Saint-Hilaire aux formations agricoles variées, bientôt suivies de formations diverses telles que boulangerie, tonnellerie, forge ou maçonnerie... l'école de Réforme devient l'Institut Public d'Éducation Surveillée en 1940 et la pédagogie s'impose alors avec l'arrivée d'instituteurs et de personnels spécialisés pour remplacer les surveillants.

On mise alors sur l'éducatif et l'apprentissage professionnel au lieu de sévir et de réprimer. L'établissement restera une référence jusqu'à sa fermeture en 1974.

« Il ne s'agit pas de mettre des jeunes dans l'impossibilité de nuire, mais surtout de former des hommes, les aider à gagner leur pain, tout en leur donnant un développement physique, intellectuel et moral qui leur permette de s'intégrer socialement. »

Vincent Hourcq (Rapport de 1939, cité par Philippe Rey-Herme, op. cit., p. 137).



© Philippe Rey-Herme



CONSTANCE AUX FRAISES

Constance Maupoint



À mon Papa !

{ RECETTE }

Constance MAUPOINT
fillette angevine de 5 ans

Pour la recette de Constance, il faut d'abord **préparer un sirop**. Pour cela, mélangez l'eau et le sucre et portez à ébullition. Ajoutez les cinq cuillères à café de thé (c'est le thé de son papa alors forcément Constance en est folle car il a été fait en son hommage et en celui de Constance de Bretagne bien sûr...). Faites ensuite réduire la préparation de deux tiers : il faut maintenir un petit bouillonnement bien évidemment.

Laissez refroidir et gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, découpez soigneusement **vos fraises**. Pour le dressage, démoulez le crémét dans une assiette creuse, disposez autour les fraises coupées en deux ou en quatre dans le sens de la longueur et arrosez-les avec le sirop de thé.

Décorez le crémét avec des fraises Tagada® sur le dessus.

4 crémets naturels

250 GR DE FRAISES «GARRIGUETTE»
POUR LE SIROP : 30CL D'EAU + 300 GR DE SUCRE
POUR L'INFUSION DU THÉ : 5 CUILLÈRES À CAFÉ DE THÉ
« CONSTANCE DE BRETAGNE » LAGOSTA®
1 SACHET DE FRAISES TAGADA®





Côté carte postale

Lorsque nous avons demandé à Constance de nous indiquer l'endroit qu'elle aime bien en Anjou, elle nous a dit, comme une évidence, « bah, mon école ! » Ainsi, si votre chemin vous mène jusqu'à l'école maternelle Volney, faites un petit détour jusqu'à ce bâtiment qui saura vous plonger dans la nostalgie de vos années d'école. Je constate avec délectation qu'il y a encore des enfants pour aimer leur École.
ÉCOLE MATERNELLE VOLNEY
7 rue Volney 49 000 Angers



Côté culture

À part ce charmant choix qui fera plaisir à coup sûr à sa maîtresse, Constance a une affection toute particulière pour le **ZOO - BIOPARC** de Doué-la-Fontaine. C'est vrai que l'endroit est magique... mais pas seulement pour les enfants. Il y règne une tranquillité et une quiétude ; on s'y promène à pieds dans le respect total de l'animal qui n'est pas là pour se montrer aux hommes, dans l'esprit des parcs zoologiques d'ailleurs. Ici, l'homme doit se faire discret. Le cadre est naturel, creusé dans les anciennes carrières de falun où la nature a repris ses droits, c'est du moins ce que l'on aime nous laisser croire... Car tout est maîtrisé, géré avec savoir et détermination. La grande volière est le point d'orgue de la visite : l'étrange sensation d'être dans la cage.
BIOPARC - 103 rue de Cholet 49700 Doué-la-Fontaine

Côté panier

Comme Constance, du haut de ses 5 ans, était bien en mal de nous donner le nom d'un maraîcher avec lequel elle travaille... Elle nous a proposé un conseil de lecture ! Voilà une drôle d'idée qui a su me convaincre. Ainsi donc, entrez dans une bonne librairie et procurez-vous : « L'anniversaire d'Henri »
chez Albin Michel Jeunesse, de Jacques Duquennoy.



Côté cave

Il faut bien sûr accompagner ce charmant crémét d'une tasse de thé « Constance de Bretagne » de chez **LAGOSTA®** à Angers.

Côté rencontre

Constance a cinq ans. C'est une rencontre charmante que je dois à son papa Laurent. J'ai fait la connaissance de Laurent sur un marché, dans le centre d'Angers : il présentait ses différents thés et moi mes moules Crémét d'Anjou*. J'ai trouvé l'idée de son entreprise très intéressante : il s'agit de rendre hommage à la personnalité de quelqu'un ou d'un événement angevin, au travers d'un mélange de thés, de plantes, d'épices, de liqueur... J'ai tout de suite accroché pour le thé Foulques Nerra, c'est un thé puissant, anisé, mentholé, à la délicate touche de camomille.

Comme j'avais associé un de ses thés avec une de mes recettes, je l'ai contacté pour le mettre au courant. C'est ainsi que pendant la conversation, j'ai appris que la petite Constance faisait du Crémét d'Anjou... Et tout naturellement, j'ai proposé à Laurent de venir faire un reportage chez lui, pour photographier Constance à ses œuvres, comme un chef !

C'est une petite fille tout à fait délicieuse ; elle s'est prêtée au jeu avec beaucoup de sérieux mais je crois qu'elle s'est bien amusée aussi.

Pour moi, c'est la promesse que le crémét va retrouver sa place en Anjou. Les enfants se l'accaparent, la génération suivante l'a retrouvé ; alors nous pouvons tourner la dernière page de ce livre avec la conscience du travail accompli et la joie d'être dans notre rôle de passeurs. N'est-ce pas là le rôle premier des parents ?

- **Sophie Reynouard** -

**TRANSMISSION
RÉUSSIE !**

sommaire du livre

SOMMAIRE

3	Hommage A Danielle SALLENAVE	22	David NGUYEN Les souvenirs du Crémét d'Anjou
5	Olivier ETCHÉVERRIA Préface	25	Karin CHOPIN-LOLLIEROU Le moule d'aujourd'hui
7	Sophie REYNOUARD Introduction : le carabale sur le zinc	35	Sophie REYNOUARD Faire du Crémét d'Anjou
12	Sylvain BERTOLDI L'histoire du Crémét d'Anjou		

Les crêments de Sophie

« Sauf mention contraire toutes les recettes sont prévues pour quatre gourmands »

50	Crémets d'ange	86	Contrefaçon
52	Ingelgérén, façon cheese-cake	88	Passé simple
54	Jardin suspendu	90	Sous le dôme
56	JFK	92	Ulysse
58	L'île batailleuse	94	Vipères
60	Marinière	96	À partager... ou pas !
62	Troglô	98	Poupoune
64	Val de Loire	100	Chocolodent
66	Anjou... feu !	102	Allénu et Compagnie
68	Eugénie	104	Au gré des ondes
70	Ex libris	106	Billies en tête
74	La Bonne Aventure	108	Café gourmand
76	La Patache	110	Château d'amour
78	Le Manoir	112	Beurce
80	Manoir	114	Alambic
82	Ecole buissonnière	116	Crémets de Noël
84	Marraine Sophie	118	Andécave

Les crêments des Chefs

122	Anthony PATARD Tea time angevin	142	Sandrine et Charly EXPERT Têtes à Têtes, etc.
124	Luc PEZOT Un Crémét printanier	144	Anne LECLERC Anjou Démon
126	Justine et Antoine THOMAS Du sucre, du sucre, du sucre...	146	Stéphane PORTEBŒUF Cœur pistache / framboise
130	G. RÉVEILLARD ET F.-X. GOHARD L'ameurette	148	Laurent PETIT Un air de Toscane
134	Pascal FAVRE-D'ANNE Crémét, écrivisses et coulis de carcasses	152	Angélima et J. C. BARTHELAIX Baba au Contreau®
140	Jérémie et Anne-Laure BARON Poussions le Crémét dans les orties	156	Véronique HEYDON-ELLIAU Délicieusement réessif



Les crémets des Invités

LES CRÉMETS DES ÉTUDIANTS

218	Karine GIMER Le Crémét en feux d'artifice de Framboises
220	Lycée Hôtelier S. CARNOT - J. BERTIN Cœur léger de Cumonsky
222	ESA Groupe Ecole Supérieure d'Agriculture
223	ESTHUA Tourisme et Culture de l'Université d'Angers
224	David NGUYEN CrémTeh
228	M. LEMIRE et P. LEDOUX Bûcherons d'Anjou
LES CRÉMETS DES ARTISTES	
234	Stéphanie LÉCUYER Nature morte au Crémét
235	Yves CORNET Poète collectionneur
236	Érik JUSZÉZAK Chevalier du Crémét
237	Isabelle ISABELLON Le tablier d'Isabelle
238	Isabelle FRAISSE Le Crémét d'Avia
242	Sébastien MARTEL Le Crémét de Tremé
246	François HUDRY Crémét d'or et d'Anjou
LES CRÉMETS DES ENFANTS	
252	Maxime REYNOUARD Crémét prohibé
256	Baptiste REYNOUARD Crémét en vacances
260	Martin REYNOUARD Charlotte angevine
264	Constance MAUPOINT Conscience aux fraises
268	DES IDÉES Idées pour un crémét saillé ou sucré

l'auteur vue par la presse



« Le Crêmet d'Anjou a toujours ses fans et Sophie REYNOUARD est une experte en la matière. »



« à l'initiative de cet enchantement des sens uneoureuse du terroir, Sophie Reynouard, avide de remonter l'histoire de cette douceur angevine »

<http://lepuynotredame.blogspot.fr/>

L'émission de télévision à succès de Julie Andrieu " Les Carnets de Julie" mit en valeur les talents culinaires de SOPHIE REYNOUARD, présentant la recette ancienne du " Cul de veau à l'angevine "



« Sophie poursuit ses démonstrations culinaires par monts et par vaux, ou autour de sa table d'hôtes ; une table que Rabelais aurait adorée et dont il aurait pu dire : « bon vin, bon lit, le dos au feu, le ventre à table ». »



« Elle est apparue pour la première fois sur la scène médiatique lors de l'émission de France 3 « Les Carnets de Julie en Saumurois ». Pour l'occasion, elle préparait la recette du cul de veau à l'angevine...Au Salon de Cuisine Rézo à l'Abbaye de Fontevraud »



Gavin's Clemente-Ruiz :

« il a été remis au goût du jour par une femme absolument délicieuse, elle s'appelle Sophie REYNOUARD »
23 juillet 2015



Anjou



« fricassée de poulet à l'angevine » en 2015



reportage sur le Crêmet d'Anjou et son histoire : démonstration de réalisation / « 1000 pays en un » en 2014



« cul de veau à l'angevine » avec Julie et réception du banquet de fin d'émission en 2015



Crêmet d'Anjou : 1/2 heure d'antenne / La Quotidienne en novembre 2016

MANAGER EN LA VITE MANAGER

LE CHEF: DAVID BEAUFRÉTON FAIT SES CHOIX SUR LE MARCHÉ

En la jeune deux ans après la reprise de l'Huberge de la collégiale réhabilitée du Puy à vives, David Beaufréton a corrigé bien au-delà des Ponts et Forêt de Puy-More-Dame. Les deux fins de légumes en art fait leur sélection de vins, avant essentiellement de la Loire, est aussi attirante que la douceur des prix et que les approvisionnements sont de haute qualité livrés hors porte de la Cour d'Honneur, beaux fermiers de France, légumes de maraichers locaux. David cuisine au jour le jour selon les aléas du marché et ses goûts de globe-trotter, pour l'hôte du Nord, de légumes de vigne de la bœuf, feuilles de roquette, oignon, patate, nouvelles et patates, saumon mariné, soja doux et yesu. Le même jour il propose

en plat une brochette joue de boeuf au vin rouge ou un petit de bœuf en sachant avec câlité et riz au vinaigre où l'on se laisse transporter dans

un nouveau monde de saveurs et de textures. Sur le plateau, fromages fermiers locaux et de l'étranger avec affines.

Pour finir, David rend la pâtisserie avec une tarte banane-chocolat et une margarine au chocolat, selon la recette de sa Marie-Agnès. Avec le service offert de jeune Vincent Félis, nos sommes comble de bonheur.

Monsieur de 15, rue des Hêtres,
43501 La Peyr-More-Dame, tel.: 02 41 40 3564.

LA RECETTE DE DAVID, ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE AU SAKÉ

Pour 4 personnes

- Déposer un bouquet de sauge, romarin et thym-citron dans un plat allant au four, préalablement enduit de 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin. Ajouter une épaisse d'agneau (IGP Aveyron) de 1,2 kg, le côté peau au-dessus, et arroser avec 25 cl de saké et 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin.

- Mettre au four préchauffé à 170 °C. Servir toutes les 10 minutes ce qui reste un peu de liquide au fond du plat.

- Après 30 minutes, boucher avec

un mélange de 4 c. à soupe de sauce soja et autant de mirin, puis verser 25 cl de saké. Etendre à nouveau 15 minutes. Etendre et couvrir le four afin de laisser mijoter.

- Servir la sauce à part et accompagner d'une poignée de pommes de terre ou de légumes de saison.

LES ACHATS DE DAVID

VIANDE... JA Gastronomie, rue du Parc, 43120 Saint-Bonnet-le-Château.

d'agneau, tel.: 02 41 95 52 35.
BŒUF, CRÈME FRAÎCHE...

P.A.F. Fromage, La Neuhrie, 73100 Saint-Jean-de-la-Rivière, tel.: 06 45 96 50 51;

Farmaguet du Petit Vent, 18, rue du Petit-Vent,

45400 Samur, tel.: 02 41 61 57 23.

EPICERIE... Biocoop, 24 du Champ Bouchard, rue du Petit-Loup, 43400 Durtal, tel.: 02 41 40 38 30.

VOLAILLE... M.-A. et P. Cozart, la Cour d'Honneur, Le Pillet,

72550 Coulaines-sur-Gêle, tel.: 02 43 88 84 27.

LE PRODUIT... LA RENAISSANCE DU CRÉMET D'ANJOU®

C'est au Puy-More-Dame qu'est né le crémét d'Anjou. Plus exactement à la table d'été du Manoir de la Tour rouge, une demeure du XVIII^e siècle élevée sur un socle de schiste granitique, ancienne résidence de la noblesse angevine, maison à rebrousse de ce château et plusieurs livres d'architectes. En à découvrir ce qui était un projet de Cernusky, le prince des gastronomes, en 1911 : « C'est un rigoli des deux ! Nulle chimie n'a jamais eu de ça petit mûrier moussu, parfumé, arôme et léger... » On peut dire que le crémét d'Anjou est né là, sous le regard d'autorités locales gourmandes en marque d'origine, car la crème était un produit de luxe. Sophie a aussi déniché des bords de l'océan et les produits de la région de 1702 et 1710 pour des barriques données à l'abbaye de Val-de-France, et une vieille photo sur laquelle des vendanges à la crente passent près d'une charrue à créments. Pour présenter les vins, elle a façonné les crémets en coupe de sa belle-maman et a été fidèle d'en relancer la fabrication. Une mission confiée à Korn Chappet-Lafont, politicien dans le village voisin de Doué-la-Fortaine (près de la Roche-Noire).

Ils font quatre jours à l'an pour faire ces vins moules en sésame émaillés dont les contours rappellent un peu, outre la forme d'un sac, la fleur de lys du blason d'Anjou. Crémet d'Anjou® est désormais une marque déposée de moules très belles, qui font grand plaisir au bouche. Comme les pots à lécroule, ils sont percés au fond pour un parfait dégustation. Le crémet.

NOS BONNES ADRESSES GOURMANTES

AU POT - NOTRE-DAME (43501)
VIN La Fayette, 527 route du Château, Saumur, tel.: 06 08 88 30 32 ou 06 81 15 55 22;

Le Manoir de la Tour grise, 3 place Jules-Barnabaud, tel.: 02 41 39 74 43; la Four gresse, 1 rue des Deux-d'Agnès, tel.: 02 41 32 24 45.

CONFITURE... Les Delices de Flo, 8 route de Montmail, tel.: 06 71 35 55 51.

CHAMPIGNONNIER... Anjoine Champignons, caveau de Quercy, tel.: 02 41 40 78 65.

CRÉMÉT D'ANJOU® Boutique Moulin de la Vallée, 18, rue des Hêtres, tel.: 06 30 79 25 80.

THÉRÏE MORVAN

tions, Gilles Laverant cultive le shi-také, un champignon au chapeau en forme de parasol, marron à pois blancs, à chair blanche spongieuse (80 % d'humidité, contre 92 % pour les champignons de Paris) et à la saveur proche du céleri. Ici il pousse sur des blocs compressés composés de paille de blé, sciure de chêne traitée, humide et la trachée ambienne suffisent (9 euros/kg). Simplement, avoir de le poudrer tout complètement de le déglacer avec un gigot d'agneau rôti au four. ✖

Article sur Le Puy-Notre Dame : HUMANITÉ DIMANCHE - 250914- Thierry MORVAN

« "Nulle chantilly n'approche ce petit mûlon (ou meule de foin) moussoux, parfumé, onctueux et léger." Burnonsky 1921 ; Elle est comme ça Sophie, onctueuse, savoureuse et douce comme un crêmet, cette recette angevine ancestrale qu'elle fait revivre. Elle vous emmène en voyage dans son univers, sur son "morceau de nuage vapoureux" où se côtoient d'adorables petits moutons colorés en forme de cœur - qui renaissent sur son inspiration, entre les mains expertes de Karin Chopin-Lollivrou -, chefs pâtisseries et cuisiniers, producteurs locaux, étudiants, artistes, enfants...

Cette maîtresse d'école partage avec nous l'histoire du Crêmet, des témoignages et souvenirs d'enfances, ses recettes, ses rencontres, ses coups de cœur, ses bonnes adresses et son amour du patrimoine à travers un ouvrage de toute beauté qui relate trois cents ans d'histoire gourmande. Les textes sont savoureux, le crêmet en fil conducteur nous transporte depuis 1702 puis, les années 1900 et Marie Reniaume - créatrice du petit dessert moussoux - jusqu'au **XXI**^e siècle, en passant par Coco Chanel, Hervé Bazin, Fanny Ardant, Émile Jouleau, Honoré de Balzac et autres célèbres angevins qu'on aime à redécouvrir au gré de la lecture.

Chaque page de ce livre est illustrée richement. Poésies, dictons, photos choisies avec soin, design raffiné, confèrent à cet ouvrage un charme absolu. Ajou-Lumière a répondu présent pour Sophie. Ainsi vous pourrez retrouver quelques photos du blog en pages 75 (Château de Chateaubriant), 117 (Musée David d'Angers), 125 (Les Greniers Saint-Jean), 215 (Parc de Pignevolles).

Un grand merci à Sophie pour son naturel, sa générosité, sa lumière, qui font d'elle une merveilleuse ambassadrice de la douceur angevine.

Pour en savoir +, vous pouvez retrouver le travail de Sophie Reynouard sur son blog aux couleurs acidulées, aux couleurs de ces fruits rouges qu'on mettrait sur les crêments les dimanches à la belle saison : www.cremetdanjou.net.

CREMET D ANJOU Au Nouveau Théâtre d'Angers
Soirée de lancement du livre - 27/06/2016
Véro LORI
bloqueuse : Anjou-Lumière

Dossier de presse Office de Tourisme / Anjou Tourisme CDT - 2014

Crêmet d'Anjou, moules et recettes

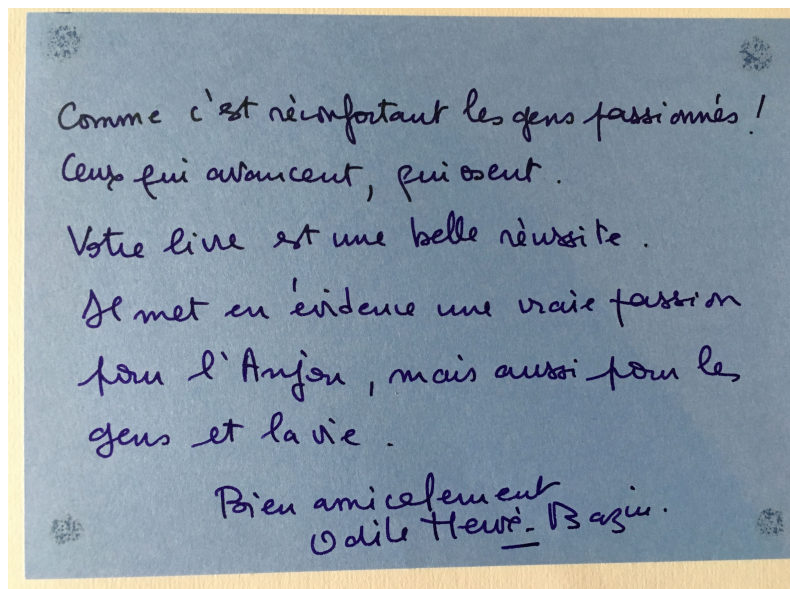
Nouveau



Écrin de gourmandises dans un village gouleyant, cette maison dédiée réinvente le traditionnel dessert frais sur les tables. À l'initiative de cet enchantement des sens uneoureuse du terroir, Sophie Reynouard, avide de remonter l'histoire de cette douceur angevine. L'ancienne institutrice et maîtresse de maison d'hôtes a retrouvé les fameux moules de sa grand-mère pour solliciter une céramiste du cru. Dans son atelier troglodytique, La Rose Bleue à Doué-la-Fontaine, Karine Chopin-Lolliérou fabrique les petits pots percés aux couleurs chatoyantes. Ces femmes dynamiques aimant dispenser leur passion, moules et recettes, cours et démonstrations culinaires se savourent à ces adresses saumuroises de goût. Idées cadeaux à la clé pour régaler subtilement les palais.

Maison du crêmet d'Anjou - Le Puy Notre-Dame
facebook.com/crismetdanjou ☎ 02 41 38 76 43
 Sophie Reynouard - sophie@manoirdelateterouge.com

Ouest France
 01/07/16



lettre d'Odile HERVÉ-BAZIN
 28 juin 2016

l'auteur en quelques lignes

Sophie REYNOUARD est partie à la conquête de l'Anjou en se mettant dans la peau de ce petit dessert identitaire, à l'allure si romantique, le Crêmet d'Anjou. Un oublié de la cuisine traditionnelle, sur la place depuis au moins 1702, quasiment disparu et en mal d'identité... militant pour sa réhabilitation, sa reconnaissance, sa mise en valeur et son appropriation par les angevins, elle parcourt l'Anjou.

Forte de son enthousiasme communicatif et d'une volonté toute dépourvue d'intérêts commerciaux ou politiques, elle compte sur le chauvinisme de chacun, ne faisant aucune concession, ne reculant devant aucun préjugé.

Elle se glisse dans un milieu culinaire qui n'est pas le sien avec la naïveté des élèves qui furent les siens durant vingt ans, dans une autre vie où elle était institutrice pour le compte de l'Education Nationale. Désormais, elle intervient sur demande auprès des étudiants de l'ESA et de l'ESTHUA, donne des conférences auprès de qui veut l'entendre, propose des cours de cuisine dédiés aux spécialités angevines et plus spécifiquement au Crêmet d'Anjou, des animations, des démonstrations et des dégustations.

Elle a créé en 2015 une association 1901 éponyme qui a pour objectif d'inscrire la recette au patrimoine de l'Anjou par l'INAO, de continuer les recherches historiques, de répertorier les témoignages, de collectionner les objets liés et de valoriser le Crêmet d'Anjou par des actions, des expositions, une confrérie et autres réjouissances.

Elle signe là un premier livre très documenté, à mi-chemin entre le récit et le livre de cuisine.



« il n'y faudrait qu'un livre »

Danièle SALLENAVE
le don des morts

extraits d'interviews

Racontez-nous un peu comment on passe de l'enseignement à la cuisine ?

par la proposition de chambres d'hôtes sur notre domaine viticole... j'ai décidé en même temps de faire table d'hôtes car je considérais que le reste n'était pas passionnant : les rencontres sont brèves et la montagne d'entretien n'est guère valorisante ! alors que le partage d'un repas est significatif : la nourriture est notre moteur, notre première médecine. J'ai voulu proposer des spécialités locales, ça me paraît fondamental en allant quelque part, n'importe où dans le monde, de goûter les saveurs locales. On se confronte à d'autres savoir-faire, en s'immerge dans une culture dont la géographie est le premier impact ; chose qu'on a un peu perdue de vue avec la mondialisation et l'offre gigantesque de produits venus d'ailleurs.

Et puis je n'ai pas complètement quitté l'enseignement : j'interviens désormais auprès des grands à la fac d'Angers et puis je continue à donner des cours... de cuisine désormais. Mais le message est le même et les savoir-faire aussi.

Vous avez alors proposé des spécialités angevines familiales ?

non ! je suis parisienne ! mon mari est angevin, saumurois. Mais quand je me suis dit que j'allais faire à manger angevin, c'est là que je me suis confrontée au grand vide local sur le sujet. J'ai trouvé ça étrange car j'ai appris comme tout le monde à l'école que les jardins de la France sont en Touraine et en Anjou ; alors où sont passées les spécialités locales faites à partir de toute cette richesse ? n'importe où en France, il y a des spécialités puisqu'on en fait même des cartes touristiques mais en Anjou, presque rien : des fouées qu'on découvre en arrivant, le pâté aux prunes qui ne dure que le temps des prunes, le sandre au beurre blanc qu'on attribue à tord aux nantais... et puis ? rien.

Mais alors, d'où vient cette passion pour le Crêmet d'Anjou ?

C'est ma belle-mère qui un jour en mettant la table m'a confié les moules à crêmet d'Anjou de bonne-maman. J'ai trouvé ça charmant mais peu commode car il n'y en avait que cinq et encore pas tous de la même taille... j'ai plus ou moins abandonné jusqu'au jour où mon mari a eu l'idée de refaire faire des moules chez la potière que je connaissais pour lui avoir emmené mes élèves. L'idée de ne pas garder ça pour soi est venue en même temps.

Pourquoi en faire un livre ?

pour gagner du terrain, pour convaincre, pour informer, pour dire aux chefs qu'il est important de savoir d'où l'on vient pour savoir où l'on va ! notre histoire nous a construits et il est important de ne pas la renier. Notre région est très touristique : c'est la Vallée de la Loire, des châteaux, d'une histoire que des visiteurs du monde entier viennent découvrir. Elle ne s'arrête pas à cela, elle a aussi une identité culinaire, fruit de sa géographie, j'entends par là, de son climat, de ses cultures donc de son offre en produits alimentaires. C'est le choix de l'homme, me direz-vous ; en partie seulement. On a beau vouloir faire pousser tout et n'importe quoi, s'il n'y a pas la terre, le climat, l'orientation, l'eau et l'homme, ça ne marche pas : on produit alors peu ou trop et on se laisse envahir au détriment de ce qui était bien là...

Pensez-vous que le message va passer grâce à votre livre ?

c'est un peu prétentieux mais comme le dit Danièle Sallenave que je cite : « il n'y faudrait qu'un livre ». Oui sûrement car il va donner un sursis au Crêmet d'Anjou dans la démarche inéluctable vers l'oubli, mais il va ouvrir aussi les consciences à l'importance de la transmission, de son adaptation à l'époque et de l'engagement des uns envers les autres : on ne peut rien sans ce « réseautage ». Il faut créer un lien entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs. Il y a ce dont vous avez besoin à côté de chez vous. Le reste l'est-il ?

sommaire

Dossier de presse	1
le livre	2
quelques extraits	3
sommaire du livre	12
l'auteur vue par la presse	13
l'auteur en quelques lignes	16
extraits d'interviews	17
sommaire	18

la petite marchande de Crêmet d'Anjou
Les Ponts de Cé / Anjou / FRANCE - 1915

