



## CRÊMETS D'ANJOU, une histoire de goût

L'exposition qui redonne un coup de fouet à cette gourmandise d'antan

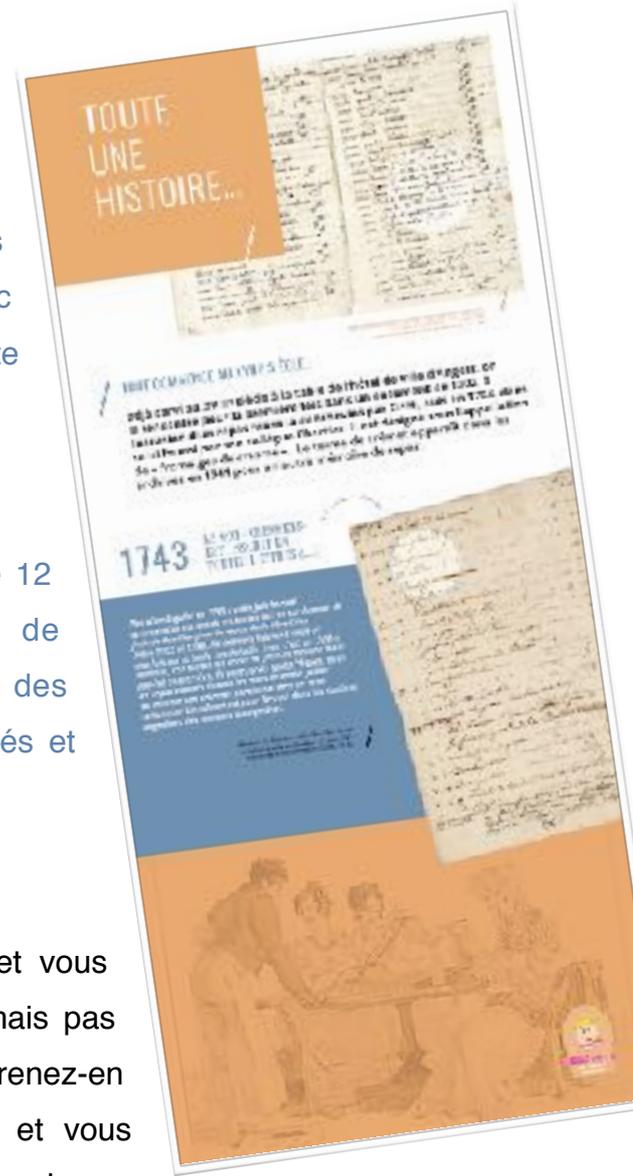
# Synthèse de COMMUNIQUÉ

Véritable « régal des dieux » selon le gastronome angevin Curnonsky, le Crêmet d'Anjou ravit tous les gourmands depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle. D'un blanc pur, à la texture mousseuse et aérienne, il nous transporte sur un petit nuage de douceur... angevine !

L'exposition propose un parcours informatif composé de 12 panneaux, une expérience partagée télévisuelle, de nombreuses photos, 2 vitrines de livres anciens, des reproductions d'archives, une collection de moules dédiés et de batteurs.

L'exposition vous plonge au cœur de l'histoire locale et vous dévoile les secrets de fabrication du Crêmet d'Anjou, mais pas seulement ! Allez de thématique en thématique et apprenez-en L'exposition vous plonge au cœur de l'histoire locale et vous dévoile les secrets de fabrication du Crêmet d'Anjou, mais pas seulement ! Allez de thématique en thématique et apprenez-en davantage sur ses ingrédients, sa forme et même sur sa diffusion à travers le monde.

Les plus jeunes pourront également s'instruire en s'amusant grâce aux différentes activités spécialement mises en place pour eux ainsi qu'en remplissant un dossier pédagogique au cours de la visite ou après.



**Une bonne occasion de réunir toute la famille !**

## 🍪 L'histoire du Crêmet d'Anjou

Si l'on en croit la tradition familiale, le Crêmet naît en 1890 et serait le fruit d'une recette hasardeuse d'une jeune cuisinière œuvrant pour une grande maison d'Aubiers dans les Deux-Sèvres. Alors qu'elle souhaitait servir un nouvel entremet pour le dîner, elle en aurait élaboré un en fouettant de la crème et des blancs d'œufs. Saupoudré de sucre vanillé et crème fleurette, le Crêmet d'Anjou serait alors né !

Cependant, les archives historiques indiquent que cette gourmandise existe depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Dessert aristocratique servi dès 1702 sur les banquets institutionnels de l'Hôtel de Ville d'Angers sous le nom de « fromage de crème », le dessert se pare de bien d'autres noms avant d'être baptisé « cremmet » en 1741. Ce n'est qu'en 1911 qu'une précision géographique lui est accolée : on parle donc de « crêmet d'Angers » au départ puis de « Crêmet d'Anjou ».

L'exposition vous fera découvrir alors découvrir comment ce dessert a gagné en notoriété au fil des années et devint ainsi un incontournable de toute une région.

*SUR PLACE : 1 TRIPTYQUE ECOFLAT 90 X 203 CM*

## 🍪 Une recette mystérieuse

La recette du Crêmet d'Anjou attise les curiosités et inspire les âmes créatives. Plusieurs versions existent : certaines avec du sucre, d'autres avec du yaourt ou encore du lait. On va même jusqu'à transformer son nom au Japon en l'appelant « Crêmet d'Ange ».

Un des objectifs de l'association ? Protéger cette recette unique sous une seule dénomination : le « Crêmet d'Anjou ». D'autant que la réussite de ce fameux dessert tient dans sa simplicité : les œufs et la crème fraîche sont les uniques ingrédients qui le compose.



## ● L'OEUF

Avec une consommation moyenne de 216 œufs par an, les français sont de grands consommateurs d'œufs. Ingrédient de base de nombreuses recettes et connu pour ses bonnes qualités nutritives, il se voit pourtant critiqué à cause de son jaune, trop riche. Qu'importe ! Le Crêmet n'utilise que les blancs...

*Implication IGP Oeufs fermiers de Loué©*



## ● LA CRÈME FRAICHE

Le Crêmet n'est pas attaché à une race de vache laitière particulière. Sa crème fraîche peut ainsi provenir de n'importe quel lait.



Mais savez-vous comment on l'obtient ?

Ingrédient phare de la cuisine française, permettant notamment de lier et de donner de l'onctuosité, la crème fraîche est issue du lait entier qui sera ensuite écrémé pour obtenir la crème liquide. S'en suit alors un processus qui diffère selon le produit final souhaité (crème fraîche liquide ou crème fraîche épaisse).

L'exposition vous permettra donc de lever tous les doutes autour de cet ingrédient, de son histoire et de sa production !

## ● LE SUCRE

Le sucre, c'est l'histoire d'un plaisir qui cache une montagne de souffrance et d'humiliation. Nous ne nous attarderons pas sur cet aspect car il y faudrait plus qu'un panneau mais nous vous emmènerons dans les raffineries angevines, à Saumur et à Angers. Le début d'une réputation de « goules à sucre » et d'une histoire peu connue sur le territoire.

SUR PLACE : 1 TRIPTYQUE ECOFLAT 90 X 203 CM

---

## 🍪 Un moule unique

Le Crêmet d'Anjou nécessite l'utilisation d'un moule spécifique car il doit s'égoutter avant d'être dégusté.



Si l'on ne connaît pas bien l'origine de ce moule, on constate que sa forme en cœur reste inchangée. Cela s'expliquerait peut-être par la volonté de ressembler aux trois fleurs de lys qui ornent le blason de l'Anjou.

Initialement fait d'osier puis de fer blanc et enfin de céramique, le moule reste l'élément clé de la réalisation du Crêmet. Sa production ayant disparu au fil des années, l'Association du Crêmet d'Anjou a relancé sa production en s'associant avec une potière locale pour enfin redonner ses lettres de noblesse à ce dessert tristement oublié.

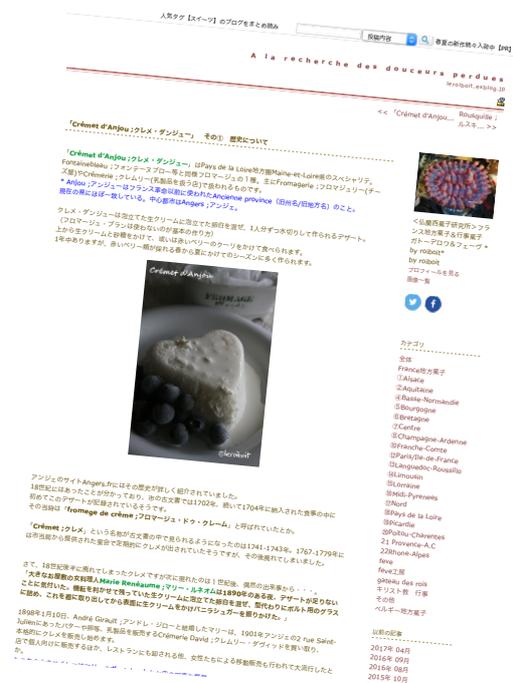
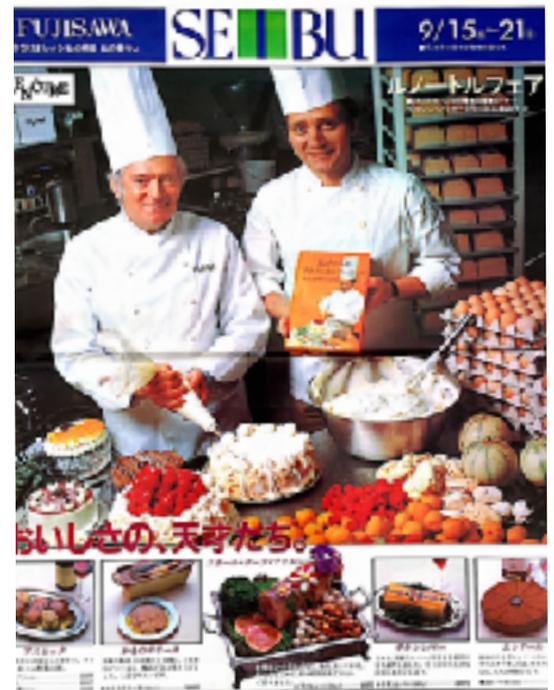


*SUR PLACE : 1 PANNEAU FOREX (PVC) EUROLIGHT 5 MM 80 X 100CM*

## 🍩 Le Crêmet d'Anjou au Japon

La pâtisserie française ne cesse d'attirer la convoitise de nombreux pays asiatiques, et notamment le Japon. Dans les années 60 Serge Fribault, pâtissier angevin, s'expatrie au pays nippon et amène avec lui les savoirs faire liés au Crêmet d'Anjou. Le dessert ne tarde alors pas à plaire à la population qui l'adopte très rapidement : copié, il est réinventé et décliné en différentes variantes.

Aujourd'hui, l'engouement japonais pour ce « dessert nuage » ne cesse de croître et des pâtisseries comme des passionnés japonais n'hésitent pas à faire le voyage jusqu'en France pour en apprendre plus sur le Crêmet d'Anjou et son savoir-faire ancestral.



C'est le cas de Mika Mikubo qui a sollicité l'Association du Crêmet d'Anjou afin de se former à sa confection et en savoir plus sur son histoire.

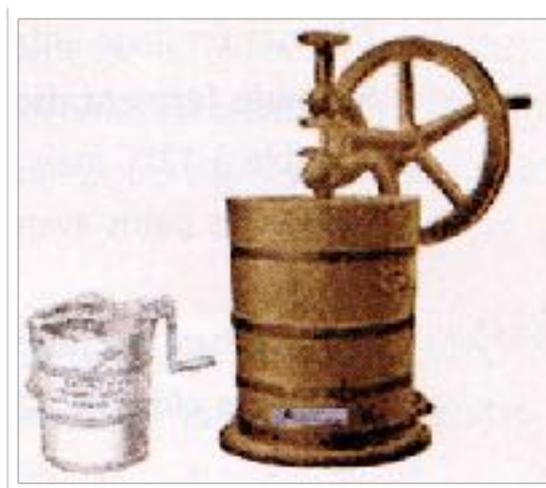
SUR PLACE : 1 PANNEAU FOREX (PVC) EUROLIGHT 5 MM 80 X 100CM

---

## 🍷 La diversité des recettes

On dit toujours qu'il y a autant de recettes que de cuisiniers... c'est aussi vrai pour le Crêmet d'Anjou qui a connu quelques variantes au cours de la fin du XX<sup>e</sup> siècle, c'est à dire assez tardivement.

Quoi qu'il en soit, nous vous dirons tout sur les fondements de cette recette qui prend sa source dans la vague montante de l'engouement pour les mousses, les coulis, les glaces et sorbets de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Il s'agit là d'un savoir-faire nouveau, complexe, reposant sur des impératifs techniques sévères, réservé à l'élite de la cuisine comme de la consommation.



*salbotière du XVII<sup>e</sup> siècle*

---

## 🍷 La vente



Comment on passe en 300 ans d'un mets raffiné de la Haute Société à une consommation populaire ?

Ou comment la démocratisation du mets se fait aussi par sa libre vente, par un réseau de commercialisation dédié, par un changement des habitudes de consommation ?

Nous nous raconterons toutes ces évolutions jusqu'à aujourd'hui.

SUR PLACE : 2 PANNEAUX FOREX (PVC) EUROLIGHT 5 MM 80 X 100CM

---

## 🍪 L'Association du Crêmet d'Anjou

Sur ce visuel, nous vous expliquons qui nous sommes et les objectifs de cette réunion de passionnés, toujours croissante.

Pourquoi une Association pour une recette presque oubliée ? Justement pour ne pas qu'elle disparaisse ! Peu de recettes ont une telle histoire, portent un nom qui est tiré d'un patois local et qui leur est propre, ont un moule technique dédié, ont traversé l'histoire...

Nous sommes un collectif qui porte la recette vers une reconnaissance sous différents angles : une reconnaissance par l'enregistrement de la recette au patrimoine immatériel et une reconnaissance par le



label STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) donnée par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

Un projet qui prend du sens dans un pays dont la cuisine est réputée à travers le monde et dont le Repas Gastronomique des Français a été reconnu par l'UNESCO en 2010.

---

## 🍪 Les partenaires

C'est ici la place à tous ceux qui soutiennent ce projet d'envergure. Merci à eux !

## 🍪 Un support ludique et pédagogique pour suivre l'exposition

Même si cette exposition a pour but principal de faire revivre une tradition culinaire, elle est aussi organisée dans un but pédagogique et ludique afin de faire découvrir à un public plus jeune, un produit qu'il ne connaît probablement pas. Et quel meilleur moyen pour cela que d'allier apprentissage et amusement ?

Chaque enfant recevra un petit livret qu'il pourra compléter durant le parcours de l'exposition. L'enfant n'aura donc aucun mal à se concentrer sur l'exposition puisqu'il devra répondre à un questionnaire. Dans ce livret se trouvent également quelques jeux comme des mots mêlés à déchiffrer, quelques exercices de traduction ou textes à trous, toujours en rapport avec le Crêmet d'Anjou et son histoire.



Deux niveaux de compétence sont proposés : cycle 2 e cycle 3.

## 🍪 Une vidéo informative

Une vidéo proposera en boucle le savoir-faire de la recette, avec les moyens d'aujourd'hui.

# LES OBJETS

## Les vitrines

Nous vous livrons tous les documents issus de nos recherches et partagés par les Archives municipales de notre département.

Il en est des vieux livres de cuisine, articles de presse, des témoignages de métier...

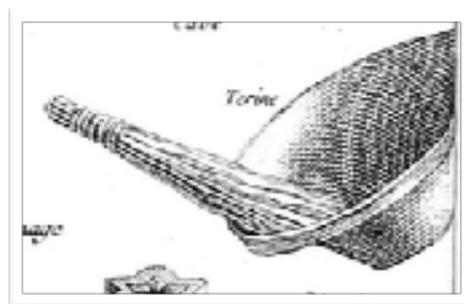
Ce ne sont que des petites richesses mais ce sont celles qui font les dessous de l'Histoire et portent nos vies de tous les jours.

Nous exposons aussi toute une collection de moules à Crêmet d'Anjou : quelques antiquités et ceux d'aujourd'hui, constitués des tâtonnements de notre céramiste, des essais, des ratés et des réussites.

*SUR PLACE : 2 ARMOIRES VITRINES SÉCURISÉES*

## Les reposeirs

Nous avons quelques objets du monde de la pâtisserie comme l'évolution de ceux qui ont servi à fouetter la crème et les oeufs au cours des siècles.



*SUR PLACE : QUELQUES PLOTS DE PRÉSENTATION*

## Les avis...

**MÉDIATHÈQUE  
DE DOUÉ-EN-ANJOU**

*l'imagin'R*  
Bureau de Médiation  
Cultural and Educational  
Services Val de Loire

**DÉCEMBRE 2017**

• DU 11R AU 23 DÉCEMBRE

**EXPOSITION**

« LE CRÊMÉT D'ANJOU »  
DE L'ASSOCIATION DU CRÊMÉT D'ANJOU

• VENERDI 15 DÉCEMBRE • 10H

**LECTURE GOURMANDE**

« LES MOUTES DE LA FAIM »

**LIVRES EN BOUCHE**

renseignements et inscriptions :  
02 41 59 18 53  
mediatheque.doue@agglo-saumur.fr

DIRECTION  
DES AFFAIRES  
CULTURELLES

SAUMUR  
VAL DE LOIRE  
AGGLOMERATION

à venir...

---

## Location de l'exposition

L'exposition a été construite pour être proposée dans des lieux d'accueil variés. Elle est modulable.

Pour tous renseignements sur les tarifs de location, nous vous invitons à prendre contact avec la trésorière de l'Association du Crêmet d'Anjou :

Isabelle ISABELLON

4 rue Saint Nicolas - 49260 Le Puy-Notre Dame

06 31 97 08 14 - [isa.isabellon@wanadoo.fr](mailto:isa.isabellon@wanadoo.fr)

Le contenu de l'Association est à assurer pour une valeur de 10 000 €.

L'exposition ne sera pas louée pour une durée inférieure à 1 semaine.

Les profits engendrés par ces locations contribuent au montage des dossiers de candidatures pour la labellisation ainsi qu'aux achats de documentation, recherches historiques, vie de la confrérie, etc.

---

## Partenariat artistique

Nous sommes en mesure de vous proposer une mise en valeur de l'exposition par la collaboration de 2 artistes locaux ayant travaillé sur l'idée de blancheur et de légèreté. Cette contribution apportera une dimension artistique non négligeable et contribuera à la notoriété culturelle locale.

<https://www.letellier-nakamura.com/>

Se renseigner directement auprès des artistes.

---

## Pour quel public ?

Exposition à destination des petits  
... et des grands gourmands !

---

## Combien de temps dure la visite ?

45 minutes à 1h30

---

## Suivez-nous sur



Association du Crêmet d'Anjou

---

## En partenariat avec



---

## Contacts presse

présidence de l'Association du Crêmet d'Anjou : Sophie REYNOUARD

3, place Jules Raimbault - 49260 Le Puy-Notre Dame

06.30.79.29.80 – [sophie@manoirdelateterouge.com](mailto:sophie@manoirdelateterouge.com)

secrétariat de l'Association : Véronique GABORY

34 rue Notre Dame - 49260 Le Puy-Notre Dame

02 41 38 87 55 - [veronique.gabory@laposte.net](mailto:veronique.gabory@laposte.net)

quelques images...























