

Association du Crêmet d'Anjou
C/o Sophie REYNOUARD
3 place Jules Raimbault
49260 LE PUY-NOTRE DAME
02 41 38 29 54 - 06 30 79 29 80
sophie@manoirdelateterouge.com



DOSSIER DE PRESSE

Association du Crêmet d'Anjou



- ▶ **Promouvoir l'identité culinaire angevine par le Crêmet d'Anjou**
- ▶ **Perpétuer les recherches historiques liées et les entretiens du souvenir**
- ▶ **valoriser et former**
- ▶ **Réintégrer le Crêmet d'Anjou sur son territoire et ailleurs**
- ▶ **Enregistrer la recette du Crêmet d'Anjou au Patrimoine de l'Anjou via l'INAO**

TABLE DES MATIÈRES

Association du Crêmet d'Anjou	1
SES RAISONS D'ÊTRE :	3
LE CRÊMETS D'ANJOU REVIENT...	5
L'inscription de la recette du Crêmet d'Anjou	6
Les entretiens du souvenir	7
Un peu d'organisation	7
EN RÉSUMÉ...	8
LES PARTENAIRES DE L'ASSOCIATION CDA	9
L'EXPOSITION DÉDIÉE AU CRÊMETS D'ANJOU	10
ET À SON HISTOIRE	10

SES RAISONS D'ÊTRE :

EXTRAITS DES STATUTS DE L'ASSOCIATION

Cette association a pour but de :

- promouvoir par tout moyen et pour tout public la spécialité fromagère angevine appelée traditionnellement « Crêmet d'Anjou »
- **regrouper un maximum de témoignages et collecter tout souvenir ayant un rapport avec la recette en vue de la faire inscrire au patrimoine de l'Anjou par l'INAO**
- veiller dans cette attente à mettre en valeur la recette et les moules servant à sa confection
- faire vivre ce patrimoine local en tout lieu et par tous les moyens
- ouvrir ces champs du possible à un public le plus large possible : particulier, amateur, professionnel, chef de cuisine et de pâtisserie, chocolatier, métiers de bouche, artisan et artiste
- faire vivre et évoluer la recette par différentes contributions sur ce thème
- initier, animer et gérer une confrérie du Crêmet d'Anjou

SA CRÉATION

L'association du Crêmet d'Anjou est née en juin 2014 à l'initiative de sa présidente Sophie REYNOUARD. Elle **regroupe des passionnés** de tout bord : restaurateurs, retraités, historiens, collectionneurs, archivistes, cavistes, étudiants, professeurs, géographe alimentaire, pâtisseries... tous engagés dans **une démarche collective de valorisation et de patrimonialisation.**

Sophie REYNOUARD, ex-professeur des écoles, a relancé la fabrication des moules cordiformes qui servaient autrefois à la confection des Crêmet d'Anjou. Après de nombreuses recherches historiques, elle a écrit un livre dans lequel elle a mis en valeur des chefs engagés de l'Anjou, des producteurs, des sites, des personnalités et une histoire ; le tout à la lumière du Crêmet d'Anjou.

LISTE ET FONCTION DES MEMBRES DE L'ASSOCIATION

Sophie REYNOUARD	LE PUY NOTRE DAME	présidente	institutrice retraitée / consultante conférencière
Véronique GABORY	LE PUY NOTRE DAME	secrétaire	enseignante spécialisée
Isabelle ISABELLON	LE PUY NOTRE DAME	trésorière	artiste peintre en décors
Olivier ETCHEVERRIA	ANGERS	membre fondateur	maître de conférence / géographe alimentaire / ESTHUA Angers
David NGUYEN	ANGERS	membre fondateur	étudiant
Pauline AUBAN	ANGERS	membre fondateur	guide conférencière
Angéline et Jean-Christophe BARTHELAIX	ANGERS	membres fondateurs	boulangier/pâtissier
Sylvain BERTOLDI	ANGERS	membre fondateur	Directeur Archives Municipales d'Angers
Marie BOUILLARD	LES VERCHERS SUR LAYON	membre fondateur	chambres d'hôtes
Karin CHOPIN-LOLLIÉROU	DOUÉ LA FONTAINE	membre fondateur	céramiste
Christophe HOSSELET	SAUMUR	membre fondateur	restaurateur
Catherine JOUBERT	BAUGÉ	membre fondateur	classes patrimoine : promotion patrimoine historique
Laurent PETIT	ANGERS	membre fondateur	pâtissier
Guillaume RÉVEILLARD	TRÉLAZÉ	membre fondateur	caviste restaurateur
Yves CORNET	SAINT GERMAIN EN LAYE	membre	collectionneur
François-Xavier GOHARD	THORIGNÉ D'ANJOU	membre actif	cuisinier
François HUDRY	ANTOIGNÉ	membre	musicologue
Erik JUSZEZAK	ANGERS	membre	illustrateur
François DEPLAGNE	SAUMUR	membre actif	cuisinier
Isabelle FRAISSE	LE PUY NOTRE DAME	membre	musicienne compositrice
Philippe MONGONDRY	ANGERS	membre actif	responsable master food identity ESA Angers
Emmanuel MADIETA	ANGERS	membre actif	professeur master food identity ESA Angers
Véronique CHAPACOU	ANGERS	membre actif	auteure culinaire
Jennifer CROS	STE AVE	membre actif	responsable service informatique SAUR
Céline SANZAY	VARRAINS	membre bienfaiteur	vigneronne
Quentin ISABELLON	LE PUY NOTRE DAME	membre actif	comédien
Édouard COINTREAU	FENOUE	membre bienfaiteur	Gourmand Awards
Doris GRUYER	AUVERSE	membre actif	crémière fromagère
Liliane DUSEAUX	BELLEVIGNE EN LAYON	membre actif	chambres d'hôtes
Françoise GOURDON	LE PUY NOTRE DAME	membre actif	vigneronne retraitée
Amandine BRUNET	LE PUY NOTRE DAME	membre bienfaiteur	
Thomas AVIGNON	LE PUY NOTRE DAME	membre bienfaiteur	traiteur
Viviane MAITROT	LE PUY NOTRE DAME	membre bienfaiteur	retraitée
Marie GUITTON	LE PUY NOTRE DAME	membre bienfaiteur	enseignante
Michèle BARRIÈRE	PARIS	membre d'honneur	auteure
Bernard VAUSSION		membre d'honneur	cuisinier retraité

LE CRÊMETS D'ANJOU REVIENT...



« Dessert aristocratique... servi dès 1702 sur les banquets institutionnels de l'Hôtel de Ville d'Angers, le Crêmet d'Anjou était pourtant en train de disparaître !

J'ai décidé de réagir dès 2012, en relançant la fabrication des moules spécifiques qui servent à son égouttage.

Cordiformes, par tradition, ces moules sont désormais faits de façon artisanale en Anjou, à la main et donc au rythme qui s'y accorde...

La marque est déposée.

Je les promène partout en Anjou où je dispense avec enthousiasme et détermination la recette ancienne et ses variantes pour que notre petit dessert retrouve sa place méritée de spécialité.

J'ai lancé un défi aux Chefs de cuisine, pâtisserie, chocolaterie, salon de thé et autres maisons d'hôtes en

leur proposant de versifier autour de cette recette traditionnelle.



Notre petit Crêmet était très apprécié du célèbre Prince des Gastronomes, Curnonsky, qui en vantait la finesse et la légèreté en en parlant comme d'un nuage...



Le dessert a disparu, faute de moules... c'est réparé ! mais nous avons besoin de vous !



Merci »

Sophie REYNOUARD



L'inscription de la recette du Crêmet d'Anjou

C'est cette idée qui est à l'origine de la création de cette association.

Sophie REYNOUARD, lors de rencontres avec des touristes japonais et suite à des demandes d'interview par des journalistes spécialisés japonais, constate l'intérêt de ce pays pour notre petit dessert... intérêt vérifié par l'ESA qui grâce à ses interlocuteurs dans le monde entier n'a pu que faire la même constatation. Le Crêmet d'Anjou est en train de devenir la spécialité du Japon !

Devant leur ignorance de ce qu'est l'Anjou, les japonais commencent à l'appeler « Crêmet d'Ange », voire « crème d'ange » et quelques anglais « Coeur à la crème », en français.

Il est temps de réagir, non pour limiter son expansion mais pour imposer le nom correct et veiller à ce que la recette ne soit pas galvaudée.

Il faut donc protéger la recette en demandant à l'État français une reconnaissance.

Depuis 2013, un lien régulier est installé avec un responsable de l'INAO d'Angers (Institut National des Appellations d'Origine) qui conseille l'Association dans sa démarche pour constituer un dossier de demande. Seulement, c'est la première fois qu'on demande la reconnaissance d'une recette, c'est à dire d'une démarche et non d'un savoir-faire, comme c'est le cas pour de nombreuses IGP (Indication Géographie Protégée). Cette démarche est plus proche de celle de l'UNESCO quand elle inscrit le Repas Gastronomique Français sur ses tablettes du patrimoine mondial immatériel.

Notre crêmet n'est pas attaché à une race de vache laitière, il peut l'être par son territoire à l'IGP Oeufs fermiers de Loué et par l'utilisation d'un moule spécifique ; il est juste identitaire et fort de 300 ans d'histoire. Malheureusement économiquement il est encore faible.

C'est donc une démarche intéressante et motivante dont l'ampleur se mesure à l'enthousiasme de ses membres !

à suivre...



Les entretiens du souvenir

L'association du Crêmet d'Anjou attache une grande importance à l'ancrage historique ; elle collecte toutes les informations possibles sur la spécialité par les affinités de chacun de ses membres : brocantes, expositions, recherches en bibliothèque ou aux archives, rencontres...

L'un de ses membres, étudiant à l'ESTHUA d'Angers a mis en place **une démarche universitaire pour collecter les souvenirs des angevins** qui ont connu le Crêmet d'Anjou quand il était encore vendu en Anjou et renommé.

Elle vise à rencontrer les personnes, à les interroger selon ce schéma type, voire à les enregistrer puis à retranscrire la conversation pour conserver ces témoignages importants.

Elle analyse ensuite ses documents en vue de recouper les informations obtenues puis les communique au sein de l'Association.

Un peu d'organisation

L'Association se réunit plusieurs fois par an pour échanger sur les avancées de chacun. Elle a réparti ses membres selon leurs affinités en trois catégories :

- **histoire** : recherches, entretiens du souvenir, analyse des recherches
- **communication** : relations avec la presse, les responsables touristiques, économiques et politiques, discours, démonstrations et dégustations, préparation d'expositions ou de rencontres, conférences...
- **Confrérie** : création, mise en image, définition des rôles, gestion des agendas...

Pour tout renseignement, elle vous invite à contacter l'un des membres du bureau qui se fera un plaisir de vous diriger vers l'interlocuteur idéal :

Sophie REYNOUARD
02 41 38 29 54
06 30 79 29 80
lecartablesurlezinc@gmail.com

Véronique GABORY
02 41 38 87 55
veronique.gabory@laposte.net

Isabelle ISABELLON
06 81 97 08 14
isa.isabellon@wanadoo.fr

EN RÉSUMÉ...

Promouvoir et redonner une identité culinaire à l'Anjou

Rechercher et collecter les entretiens du souvenir

Créer et animer une **Confrérie du Crêmet d'Anjou**

Perpétuer les recherches historiques liées

Rechercher des subventions

Exposer
Informer
Militer



Former les angevins, les professionnels de la restauration

Valoriser les démarches professionnelles et amateurs

Réintégrer le Crêmet d'Anjou sur son territoire et ailleurs

Inscrire la recette du Crêmet d'Anjou au Patrimoine de l'Anjou via l'INAO

LES PARTENAIRES DE L'ASSOCIATION CDA



OPCI : Office du patrimoine Culturel Immatériel

L'OPCI a pour objectifs d'étudier et de valoriser les patrimoines immatériels, au niveau national et même international, via des actions menées pour ses partenaires et via son centre de ressources EthnoDoc, gérant notamment un réseau de bases de données ethnographiques (réseau RADDO).

Office du patrimoine Culinaire des Terroirs

Ils mettent en œuvre, avec l'appui de l'Office du patrimoine culturel immatériel, un programme d'identification, de documentation et de valorisation du patrimoine culinaire pour les territoires.



UFR ESTHUA Tourisme et Culture

L'ESTHUA propose une formation BAC +3 pour les métiers des arts culinaires et des arts de la table (licence professionnelle) et une formation Bac +5 en gastronomie et vin (spécialisation de master). Les étudiants participent à la réflexion scientifique sur la valorisation touristique et la patrimonialisation du Crêmet d'Anjou. L'Association y est née en juin 2015



ESA : Ecole supérieure d'agricultures

La filière « Food Identity » de l'ESA aide à l'optimisation de la recette avec les moyens d'aujourd'hui

L'EXPOSITION DÉDIÉE AU CRÊMETS D'ANJOU ET À SON HISTOIRE

