

COMPTE RENDU DE LA JOURNEE ANGEVINE DU 16 MAI 2024



Nous sommes partis 28 participants de TOURS vers MONTS et après un arrêt à CHINON nous roulons dans un car tout neuf et avec un chauffeur Thibault très sympathique.

Arrivés à ANGERS, nous avons pris le petit train au pied du Château pour découvrir une ville étonnante et chargée d'histoire. Après des anecdotes historiques nous apprécions la Cathédrale St Maurice, l'Hôtel des pénitentes, le grenier St Jean, le grand sacre et ses huit siècles de processions et d'autres places historiques et façades classées.

La ville d'Angers était la capitale politique, culturelle et économique du comté puis du duché d'Anjou et enfin du Maine et Loire ; A la fin du conflit entre Capétiens et Plantagenêt, le roi de France fait ériger le Château d'ANGERS. Par la suite, le duc René d'Anjou y favorisera les arts et la culture ainsi que l'université d'Angers. Dans le Château est exposée la tapisserie de l'Apocalypse selon Saint Jean. Cette œuvre est le plus important ensemble de tapisseries médiévales subsistant au monde.



Après cette jolie balade nous partons avec le car rejoindre le bateau restaurant « L'Hirondelle » pas sur la Maine comme prévu car celle-ci étant en crue, nous déjeunons et naviguons sur la Mayenne. A la suite de ce bon déjeuner et cette belle promenade au fil d'une écluse et d'une superbe nature nous reprenons le car et filons vers la Maison COINTREAU.

La marque COINTREAU c'est l'histoire d'une famille mais aussi l'histoire d'une maison liée à l'Anjou. Cointreau l'un des leaders mondiaux de la culture cocktail.

A la distillerie COINTREAU nous sommes accueillis par un guide. La distillerie a été fondée en 1849 à ANGERS par les frères Adolphe et Edouard-Jean COINTREAU. Leur premier succès est le guignolet, alcool de cerise dont la recette avait été oubliée jusqu'à ce qu'ils le reproduisent.

En 1885, la liqueur est le résultat d'un assemblage précis d'écorces séchées et fraîches d'oranges douces et amères. Edouard COINTREAU dépose la marque COINTREAU ainsi que sa bouteille carrée iconique.



Actuellement c'est Alfred COINTREAU l'arrière-arrière-petit-fils du fondateur qui gère la distillerie.

Notre guide nous emmène dans un superbe salon pour la dégustation d'un cocktail Fizz (5 cl de liqueur d'orange Cointreau – 2 cl citron vert – 10 cl d'eau gazeuse) et une dégustation d'une création récente – le COINTEAU NOIR – liqueur d'orange et Cognac Rémy Martin.

Après un passage à la boutique nous reprenons le car vers la Touraine tous bien contents d'avoir passé une belle journée en bonne compagnie.

Geneviève KOPP