

« Un regal des dieux », selon Curnonsky

En 1921, le « prince des gastronomes », Maurice Edmond Sailland, dit « Curnonsky », né à Angers le 12 octobre 1872, rendait hommage dans son guide aux créquets d'Anjou : « C'est un regal des dieux. Aucune crème chantilly n'égale ce petit mulon mousseux parfumé, onctueux et léger ».

L'histoire raconte que ce dessert serait né de l'inspiration d'une jeune cuisinière de maison, Marie Rénaume. Un jour de 1890, s'apercevant qu'il lui manquait un entremets, elle aurait tenté de mélanger de la crème et des blancs d'œufs montés en neige dont elle remplit des verres à porto. Ses desserts démoulés, elle les nappa de crème liquide et les saupoudra de sucre vanillé. Très vite, sa recette se répandit dans les campagnes angevines.



Photo CO - Josselin CLAIR

Le crémet se mange nature ou accompagné, par exemple d'un coulis de framboise.

MAINE-ET-LOIRE

Les spécialistes du crémet d'Anjou

Restaurateurs installés depuis 33 ans à Angers, Jean-François et Marie-Noëlle Favreau se lancent dans une nouvelle aventure. Ils ont créé leur propre atelier de fabrication artisanal de créquets d'Anjou au sein du Marché d'intérêt national. Leur objectif est d'en produire environ 300 par jour, à destination des épicerie fines, des fromagers et des restaurants. Ce dessert onctueux et délicat aurait été inventé en 1890 par une cuisinière de maison à partir de crème fraîche, de fromage blanc, de blancs d'œufs et de sucre en poudre.

Renseignements au 02 41 34 49 56



Photo CO - Josselin CLAIR



Photo CO - Josselin CLAIR

Ils perpétuent la tradition du crémet d'Anjou

Un couple de restaurateurs a fait de ce dessert sa spécialité. Au point d'ouvrir un atelier au MIN.