Cointreau

Cointreau est une marque de liqueur, un spiritueux à base d'écorces d'oranges douces et amères, et plus spécifiquement une liqueur triple sec.

Créée à Angers en 1875 par Édouard Cointreau, la marque appartient depuis 1989 à l'entreprise Rémy Cointreau.

Situé dans l'enceinte de la distillerie, un musée lui est dédié, le Carré Cointreau.

Sommaire

Historique
1

Production
2

Emblème
3

Musée Cointreau
4

Boissons dérivées
5

Cocktails
6

Notes et références
7

Bibliographie
8

Liens externes
9

Cointreau

Pays d'origine	France
Ville d'origine	Angers
Société	Rémy Cointreau
Quantité produite	15 millions de litres /an (est.)
Date de création	1875
Type	Boisson alcoolisée, liqueur
Principaux ingrédients	écorces d'oranges douces et amères
Degré d'alcool	40°
Site web	http://www.cointreau.com/

Historique

Enregistrement au greffe du tribunal de Commerce d'Angers dans les archives départementales de l'Ouest le 20 mai 1885 à 10h00.

La distillerie Cointreau est fondée en 1849 rue Saint-Aubin à Angers par les frères Adolphe et Édouard-Jean Cointreau[1]. Leur premier succès est le guignolet, alcool de cerise dont la recette avait été oubliée jusqu'à ce qu'ils le reproduisent. En 1857, fort du succès de ses différentes liqueurs, l'entreprise déménage son site de production quai Gambetta, en bord de Maine.

Édouard Cointreau[2] invente en 1875 un nouveau procédé de distillation, pour obtenir un triple sec, un liquide transparent trois fois plus concentré en arômes et moins sucré que les productions de l'époque[3,4]. La liqueur Cointreau fait le succès définitif de l'entreprise. Elle obtient de nombreuses médailles et bénéficie d'une campagne publicitaire innovante, notamment une publicité cinématographique réalisée par un opérateur des Frères Lumière[3].

Cointreau est la première marque de « triple sec » déposée, attestée par le dépôt du 20 mai 1885 au greffe du tribunal de commerce d'Angers que l'on retrouve dans les archives départementales de l'Ouest[3].

Dans les années 1940, la marque ouvre une boutique sur l'avenue des Champs-Élysées à Paris, et s'exporte aux États-Unis, premier marché pour la liqueur d'orange. En 1969, la direction décide de déplacer les 20 cuves de distillation à proximité d'Angers, dans la nouvelle usine de Saint-Barthélemy-d'Anjou. En 1989, une fusion s'opère avec les cognacs Rémy Martin pour donner naissance à Rémy Cointreau[3]. Pierre Cointreau, petit-fils d'Édouard[5] développe la marque jusqu'à sa disparition en 2011[4,3,6,7].

Production

La distillerie Cointreau est située à Saint-Barthélemy-d'Anjou, près d'Angers en Maine-et-Loire. Les écorces d'oranges utilisées à la production proviennent du Brésil pour l'amer et de France pour le doux.

En 1993, 30 millions de flacons sont produits chaque année à Angers, dont 93 % sont destinés à l'exportation[8].

Emblème

La maison Cointreau doit une part de sa notoriété à sa politique de communication, et ce dès le XIX^e^ siècle. En 1898, l'affichiste Tamagno invente le « Pierrot » pour la marque Cointreau, en s'inspirant d'une photographie de Nadar du mime Najac : son personnage publicitaire sera utilisé pendant 50 ans dans différents vecteurs de communication (cinéma, affiches, objets...). Jean-Adrien Mercier, peintre et affichiste, ami de Foujita et par ailleurs membre de la famille Cointreau, fait évoluer le Pierrot, emblème de la marque.

Dans un *Abécédaire amoureux de l'Anjou* publié en 2011, il est écrit qu'« aujourd'hui, la maison Cointreau a choisi une ambassadrice plus percutante que l'onirique Pierrot, remisé au placard dès les années cinquante. Ce n'est plus le pâlot Pierrot qui vous conseille un dernier petit coup pour la route, mais la pulpeuse Dita Von Teese, éminente strip-teaseuse et actrice érotique, qui engloutit des cocktails en vous adressant un provocateur regard lascif. (...) Dita surfe sur la vague du porno chic, façon burlesque et chic européen, très à la mode outre Atlantique. Et cela tombe bien puisque près de la moitié des ventes se font aux États-Unis »[9].

Musée Cointreau

La distillerie est partiellement ouverte au public dans le cadre d'un musée inauguré pour les 150 ans de l'entreprise en 1999. Le musée Cointreau, nommé « Le Carré Cointreau », présente sur 3 000 m² près de 4 000 documents et objets exposés au cœur du site de production d'Angers[10,11].

Le musée participe aux Journées européennes du patrimoine[12].

Boissons dérivées

Le Zizi Coin Coin est un alcool à base de jus de citron et de Cointreau, produit près de Liège en Belgique.

Cocktails

Le Cointreau est aussi bien utilisé comme boisson qu'en cuisine. En tant que triple sec, il est utilisé dans des recettes de cocktails dont la Margarita ou le White Lady.

Notes et références

1. « Inventaire général du patrimoine culturel - Distillerie place Molière » (http://www.culture.gouv.fr/public/mistral/mersri_fr?ACTION=CHERCHER&FIELD_1=REF&VALUE_1=IA49006879), sur *Base Mérimée du Ministère de la Culture*, 25 novembre 2009 (consulté le 13 janvier 2016).
2. « Notice de personne - Cointreau Édouard » (http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb104659641), sur *catalogue général de la BnF*, 31 décembre 2009 : Édouard Cointreau (1er juillet 1849 — 1er septembre 1923), industriel, conseiller municipal d'Angers et juge au Tribunal de commerce.
3. « La distillerie Cointreau » (http://lexpansion.lexpress.fr/actualite-economique/la-distillerie-cointreau_1407472.html), sur *lexpansion.lexpress.fr*, 1er octobre 2009 (consulté le 13 janvier 2016).
4. Célestin Port (édition révisée par Jacques Levron et Pierre d'Herbécourt), *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine-et-Loire et de l'ancienne province d'Anjou : A-C*, t. 1, Angers, H. Siraudeau et Cie, 1965, 2e éd. (notice BnF no FRBNF33141105 (http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb331411051/PUBLIC)), p. 781.
5. « Mort de Pierre Cointreau » (http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/mort-de-pierre-cointreau_1047160.html), sur *L'Express*, 30 novembre 2011 : Pierre Cointreau (Angers 4 avril 1921 — 31 octobre 2011), petit-fils d'Édouard, président de la société Cointreau de 1963 à 1997, président de la chambre de commerce d'Angers.
6. La saga Cointreau (http://www.cointreau.fr/la-maison/la-saga-800422.html#header), sur le site de la marque.
7. « Archives - 2006 » (http://www.terroirs-of-france.com/francais/magazine/archives/articles/cointreau.htm), sur *terroirs-of-france.com (SEDECS)* (consulté le 13 janvier 2016).
8. « Cointreau, « la » liqueur angevine » (http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/cointreau-liqueur-angevine-22-08-2013-107092), sur *entreprises.ouest-france.fr (Ouest-France)*, 22 août 2013.
9. Extrait de « Cointreau » (http://lanjouentouteslettres.wordpress.com/category/extraits-du-livre/), Raphaël Bodin, *L'Anjou en toutes lettres*, Siloë, 2011.
0. « Le Carré Cointreau » (http://www.carre-cointreau.fr/), sur *carre-cointreau.fr* (consulté le 14 mars 2016).
1. « Cointreau, liqueur la plus contrefaite au monde » (http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/cointreau-liqueur-plus-contrefaite-au-monde-05-08-2013-106054), sur *Ouest-France*, 5 août 2013.
2. « Anjou Le programme des Journées du patrimoine 2015 dans le département » (http://www.courrierdelouest.fr/actualite/anjou-le-programme-des-journees-du-patrimoine-2015-dans-le-departement-14-09-2015-235215), sur *Le Courrier de l'Ouest*, 18 septembre 2015.

Bibliographie

- Alain Weill, *Cointreau. La saga de la marque mondiale 1849-1999*, éditions du Chêne, 1999 (ISBN 978-2842772376)

Liens externes

- Site officiel de Cointreau (http://www.cointreau.com/)
- Chiffres 2013 (http://www.lsa-conso.fr/remy-cointreau-annonce-un-chiffre-d-affaires-en-hausse-de-plus-de-16,141582)

Sur les autres projets Wikimedia :

Cointreau (https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Cointreau?uselang=fr), sur Wikimedia Commons

Cointreau (livre de cuisine), sur Wikibooks

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Cointreau&oldid=139380250 ».

La dernière modification de cette page a été faite le 31 juillet 2017 à 16:35.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.