



LE CRÊMÉT D'ANJOU

INGREDIENTS

(6 PERSONNES)

40 g de sucre en
poudre ou glace

260g de crème fraîche
(pas de crème légère)

4 blancs d'œufs (130g)

1 pincée de sel

1 sachet de sucre
vanillé

6 moules à crêmet
d'Anjou

6 gazes non stériles de
10 x 10 cm

PREPARATION

Temps total : 15 min Préparation : 15 min

Monter les blancs en neige ferme (avec la pincée
de sel)

Monter la crème fraîche en chantilly.

Ajouter les sucres.

Incorporer délicatement les blancs en neige.

Garnir les moules à crêmet recouverts
chacun d'une gaze. Mettez les crêmets dans
un récipient à bord haut (plateau ou plat à
gratin). Filmer le tout et placer au
réfrigérateur au moins 6 heures.

Servir avec des fruits rouges ou un coulis.

[Recette en vidéo](#)

Angers. Le crémet d'Anjou né d'un heureux hasard

Les créquets, célèbres desserts angevins, seraient nés en 1890 du hasard et du talent de Marie Renéaume, une jeune cuisinière... des Deux-Sèvres.



Marie Renéaume, épouse Girault, sur la marche de son établissement, avec deux employées et sa mère, portant la coiffe. | COLL. PART.

Le Courrier de l'Ouest Par Sylvain BERTOLDI, Conservateur des Archives d'AngersPublié e 28/03/2021

Les créquets seraient nés... du hasard et du talent d'une jeune cuisinière de grande maison, née aux Aubiers, dans les Deux-Sèvres, à quelques kilomètres au sud-est de Maulévrier.

Un soir de 1890, Marie Renéaume s'aperçoit qu'il lui manque un entremets. Que faire ? Astucieuse, elle réunit la crème disponible dans une terrine, la mélange avec adresse à des blancs d'œufs montés en neige, et remplit des verres à porto de sa composition. Elle nappe son dessert, une fois démoulé, de crème fleurette saupoudrée de sucre vanillé. Le créquet était né.

Ainsi le rapporte la tradition familiale.

Au XVIII^e siècle à la table municipale

En fait, le créquet était déjà servi au XVIII^e siècle à la table municipale. On le rencontre pour la première fois dans un repas fourni par l'hôtelier Ciret en 1702, puis en 1704 dans celui livré par son collègue Chartier. Il est alors appelé « fromage de crème ». La dénomination de « créquets » apparaît en 1741-1743 (Archives municipales, mémoires de frais des repas fournis à l'hôtel de ville, CC 21 et 22). Régulièrement servis lors des banquets offerts par la municipalité entre 1767 et 1779, ils disparaissent ensuite.

Un siècle plus tard, on les retrouve donc... À Angers, notre jeune cordon-bleu épouse le 10 janvier 1898 André Girault, chef jardinier aux Augustines, originaire du Mesnil-en-Vallée. Les époux achètent en 1901 la crèmerie David, 2, rue Saint-Julien (partie de rue dénommée rue Louis-de-Romain en 1918) et Marie Renéaume se met à pratiquer sa recette à grande échelle. Son mari la rejoint un an plus tard.

« Plus de deux cents créquets »

Roger Moisdon rapporte dans Le Courrier de l'Ouest du 22 juillet 1964 les paroles d'André Girault fils : J'avais une dizaine d'années environ quand j'ai vu ma mère travailler la crème fraîche dans une jatte d'un contenu de dix litres au moins ; elle battait longuement l'onctueux produit à l'aide d'un fouet fabriqué par mon père sur ses indications... C'était avant 1914, et je me souviens que le dimanche matin, le grand restaurant de l'Entr'acte en particulier, qui ouvrait alors une large façade place du Ralliement, nous commandait plus de deux cents créquets... Ils coûtaient 2 sous seulement..., mais c'était une époque où pour trois francs on faisait un repas plantureux.

La crèmerie Girault vendait beurre et œufs, mais également, comme son enseigne l'indique, des produits d'épicerie. Curieusement, elle tenait aussi lieu de bureau de commande pour des charbons... Tous les créquets n'étaient pas vendus sur place ou aux hôtels de la ville. Des marchandes ambulantes les détaillaient avec leurs voiturettes baptisées « créquets ». Aux créquets, aux créquets frais !, criaient-elles. L'une d'elles, photographiée vers 1918, figure dans l'ouvrage de René Rabault, Angers naguère. Chacune avait son itinéraire dans la ville. Beaucoup d'Angevins raffolaient des créquets, comme le photographe Jacques Evers, qui les aimait accompagnés de fraises des bois et arrosés de Triple-Sec Cointreau...

Un régal des dieux ! »

Naturellement, pas de succès sans contrefaçon. Si Marie Renéaume n'a jamais pris la précaution de déposer la marque « Créquets » au tribunal de commerce, un boulanger-pâtissier d'Angers l'a fait pour elle... Le 2 mai 1910, Louis Fouquet, 95, route de Paris, dépose la marque « Créquets des ducs d'Anjou ».

En 1921, Curnonsky n'hésite pas à écrire dans le « Guide des merveilles culinaires de l'Anjou » : Le crémet angevin est un régal des dieux ! Malheureusement, la recette est une tradition locale dont le secret n'appartient qu'à quelques paysannes qui le gardent jalousement et donnent ainsi un fameux démenti au fabuliste ! On trouve le crémet à Saumur et à Angers. Nulle crème chantilly n'approche de ce petit mulon mousseux, parfumé, onctueux et léger. [...]. Je ne connais rien à pouvoir être mis en parallèle avec le crémet d'Anjou que le broccio corse ; ni l'un ni l'autre ne peuvent être transportés ; il faut les manger sur place.

Nappés de crème fraîche

En 1923, les Girault se retirent des affaires et, peu à peu, malgré le nombre des imitateurs, la vente de ce délicat produit artisanal cesse. Ne supportant pas le transport, il n'a pu s'exporter hors du département. En 1938, le « Larousse gastronomique » de Prosper Montagné mentionne les « Crémets d'Angers ou de Saumur » comme étant un fromage à la crème additionnée de blancs d'œufs que l'on prépare en y ajoutant, petit à petit, de la crème fraîche fouettée très ferme, tout en fouettant pour bien mélanger les éléments. On remplit avec cette composition des petits moules perforés, revêtus de mousseline fine que l'on met à égoutter au frais. Au moment de servir, on démoule les crémets sur un compotier ou un plat creux, on les nappe de crème fraîche.

La spécialité, réalisée à partir de fromage blanc et non plus exclusivement de crème fraîche, s'est donc déjà dévoyée à cette date, pour devenir rapidement un simple fromage blanc de fabrication industrielle, fouetté et nappé de crème, loin de la recette et de la fabrication d'origine. Le véritable crémet est tombé dans l'oubli, comme en témoigne l'Inventaire du patrimoine culinaire des Pays de la Loire publié en 1993, qui part d'une base de... fromage blanc. Depuis 2015, l'Association du crémet d'Anjou, fondée par Sophie Reynouard, s'emploie à faire revivre le vrai crémet.

(Remerciements à André-Jean Girault, petit-fils de la créatrice des crémets, d'avoir communiqué les documents en sa possession concernant cette spécialité angevine.)