

CAHIER HÉRITAGE

MAISON COINTREAU

CAHIER HÉRITAGE



L'HÉRITAGE
COINTREAU

1849

VALLÉE DE LA LOIRE

À l'origine d'une légende, il y a un regard, il y a un goût, une effervescence. Le pari fou d'un homme issu d'une famille de confiseurs à Angers, Edouard Cointreau. Avec exigence, passion et authenticité, il a créé Cointreau, la liqueur d'essence d'écorces d'orange, véritable icône vivante qui fait de la dégustation un art de vivre et de l'art du cocktail une leçon d'élégance créative. Le flacon Cointreau, carré aux épaules rondes, se distingue par son allure. Plus qu'un esprit d'orange, c'est une vision du temps et du monde qu'Edouard Cointreau, visionnaire, a imposé, en toute simplicité. Sa liqueur Cointreau est depuis lors, une muse en marche dont l'équilibre tient à l'union des styles et des contraires, dans l'énergie du mouvement, de l'instant renouvelé comme une surprise, elle allie mystère et transparence. Cointreau crée l'alchimie du meilleur, sans façon et de mille et une manières. L'affranchie en capitale qui rythme la culture du cocktail depuis son âge d'or dans les années 1920.



« J'ai recherché passionnément cette liqueur dont j'ai voulu qu'elle ait la pureté du cristal et une grande subtilité de goût grâce à l'harmonie parfaite d'esprit d'écorces douces et amères »

Édouard Cointreau



GO INTO REAR



DE L'ÂGE D'OR DES COCKTAILS À NOS JOURS

1920, les Années folles : rythmes et couleur, les affiches de Jean Adrien Mercier pour Cointreau. Les Temps Modernes. ABC of Mixing Cocktails, 1922, la bible de la mixologie. Side Car et White Lady. Charleston. Josephine Baker et la Danse Sauvage. Les exilés américains à Paris : Scott Fitzgerald et Ernest Hemingway. Paris est une fête. New York, la prohibition. Le triomphe du music-hall. La muse en mouvement : Cointreau.

Cointreau, inspirant et inspiré, vibre au rythme d'une créativité spontanée regorgeant de vitalité, de joie, d'élégance. *Mix and Match* résonne comme un motto pour toute personne qui s'adonne à la création d'un cocktail. C'est l'effervescence des cocktails... la naissance de ce que l'on appelle communément : la culture du cocktail.

Plus de 350 cocktails Cointreau sont ainsi référencés depuis. La Margarita, le Cosmopolitan, le Singapore Sling ou encore le Mai Tai sont parmi les plus connus. Cointreau bat la mesure, compose la mélodie d'un courant toujours en vogue aujourd'hui. Son succès ne connaît pas de frontières.

De Paris à New York, de Tokyo à Capetown en passant par Londres, Singapour, Shanghai, Sao Paulo ou Sydney... Sur les terrasses de café, dans les établissements les plus prestigieux ou encore chez soi à la maison, Cointreau se mélange, se partage, se déguste toujours avec modération.

Pour créer vos propres cocktails, rendez-vous : www.cointreau.com

1913

Création du Singapore Sling par Ngiam Tong Boon, au Raffles à Singapour.

1921

Création du Side Car par Frank Meyer, au Ritz à Paris.

1948

Création de la Margarita par Margarita Sames, à Acapulco.

1990

Création du Cosmopolitan par Toby Cecchini, à New York.



CAROLE QUINTON,
MAÎTRE DISTILLATEUR
MAISON COINTREAU

Dans ses yeux, dans son sourire, se lovent toute la douceur mais aussi toute la détermination d'une passion bien ancrée dans la terre. À 47 ans, Carole Quinton, nouveau nez de la maison Cointreau depuis le printemps 2016, se dit épanouie, riche de sa volonté d'apprendre, encore, toujours. « Faire attention à ce que l'on respire, à ce que l'on mange, la nature mérite un respect extrêmement profond » dit-elle. De stages à l'INRA en études de biologie, une vocation a fleuri en elle. Quatre ans à l'université, deux à l'école d'ingénieur et trois en Ecosse pour se former au métier de sélectionneur dans un institut de recherches dédié aux fruits rouges (fraises, framboises, cassis), voilà de quoi faire de cette épicurienne inspirée, une passionnée, experte du monde végétal. C'est ainsi que



tout au long de son parcours, Carole n'a cessé de se rapprocher de ses racines. Elle imagine la vie idéale comme un jardin où tout foisonne : car selon elle, c'est en respectant le rythme de chaque plante, de chaque espèce qu'on atteint le plus bel équilibre, une harmonie, l'Absolu. Cointreau ? C'est Angers. C'est la douceur angevine de Joachim du Bellay mêlée à l'énergie d'une jeunesse estudiantine qui anime la ville 365 jours par an.

« Cointreau, c'est une Maison que j'ai l'impression de connaître depuis toujours... et où je ne cesse d'apprendre », affirme Carole Quinton, attentive à multiplier les liens avec chaque collaborateur. « L'écorce d'orange éveille nos sens. Elle est l'image du verger. L'écorce d'orange évoque le goût de la douceur du sucre

et de la fraîcheur zestée, unique, venue donner du dynamisme. Tout Cointreau est dans cet équilibre-là. » Elle poursuit, admirative, animée d'une envie de partager jamais rassasiée : « Cointreau, c'est l'Esprit, au sens spiritueux, comme au sens philosophique. Cointreau exprime une générosité toute particulière, de la rondeur, de la plénitude. Et en même temps, Cointreau donne de l'énergie, du mouvement c'est la vie ! » Avec Carole Quinton, une mémoire est en marche.

QUELQUES CHIFFRES CLÉS

1849

Création de la
Maison Cointreau.

1898

Premier spot
publicitaire
Cointreau signé
par les Frères
Lumière.

1920

Conquête
des États-Unis
par Cointreau.

300

Nombre
de médailles
reçues depuis
sa création.

350

Le nombre de
cocktails Cointreau
référéncés à ce jour
dans les livres
de mixologie.

35 000

Le nombre
de cocktails
Cointreau servis
chaque jour
dans le monde.



