

CAROLE QUINTON
LE NEZ DE COINTREAU



COINTREAU

ANGERS • FRANCE • 1849



CAROLE QUINTON, MAÎTRE DISTILLATEUR COINTREAU

De la sélection des ingrédients à l'assemblage, de la distillation au produit fini, Carole Quinton veille sur la précieuse liqueur d'orange depuis le printemps 2016. En sa qualité de Maître Distillateur, elle est la 6ème génération garante de la saveur inimitable de Cointreau, et d'un savoir-faire unique, développé il y a presque 150 ans par Edouard Cointreau. Une prouesse d'équilibre, d'authenticité et de richesse aromatique, dont la recette est [à la fois] préservée et [sans cesse] réinventée depuis sa création en 1875.



MAÎTRE DISTILLATEUR COINTREAU : ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, UN MÉTIER D'EXCELLENCE

Visiter un verger au Ghana, calculer la charge des alambics à la distillerie, tester de nouvelles variétés d'écorces dans son laboratoire, mettre en place un panel d'analyse sensorielle, démontrer les qualités organoleptiques de la liqueur à des mixologues ou des distributeurs du monde entier... les missions du Maître Distillateur Cointreau sont décidément multiples. Une dénomination qui révèle à elle seule la rareté et la noblesse de son savoir-faire, et son très haut degré d'expertise.





LE NEZ DE COINTREAU

En charge de la sélection des matières premières, et notamment des écorces d'orange, Carole Quinton sillonne le monde entier, à la recherche des fruits présentant la plus grande puissance et la plus grande complexité aromatique. Car d'une année à l'autre, selon le climat, le taux d'ensoleillement et le terroir, la qualité des écorces varie. Au Ghana, au Sénégal, en Tunisie, au Brésil ou en Espagne, elle noue des relations privilégiées avec les cultivateurs, et veille à la mise en œuvre d'un cahier des charges extrêmement rigoureux. Plantation, floraison, taille, traitements, arrosage, cueillette, prélèvement des écorces sur le fruit, séchage... la conduite du verger et la récolte n'ont aucun secret pour elle. **« Comme un vigneron qui arpente son vignoble, et surveille son raisin, j'ai besoin d'être dans le verger, au contact des orangers, de tout voir, de tout sentir. »** Elle opère ensuite une sélection impitoyable, pour ne retenir que les écorces les plus nobles.

LA « GARDIENNE DU TEMPLE »

Comment renouveler, à chaque distillation, l'harmonie parfaite de la liqueur Cointreau ? C'est tout le savoir-faire du Maître Distillateur.

Il y a d'abord l'étape cruciale de **la formulation**, dont seule Carole Quinton détient le secret : l'assemblage de l'orange douce et de l'orange amère, des écorces fraîches et des écorces séchées, des touches zestées et des notes épicées, dans des quantités et des proportions qui varient au gré des récoltes.

Il y a ensuite l'alchimie de **la distillation**, véritable concentré d'expertise et de tradition. Ici, une précision s'impose : chez Cointreau, la distillation n'est que partiellement automatisée ; une démarche artisanale délibérée, aujourd'hui devenue rare dans l'univers des spiritueux, qui préserve l'âme et le mystère de la liqueur. La conduite de la distillation s'appuie donc sur un rituel immuable depuis presque 150 ans, qui mobilise les cinq sens : le toucher, pour évaluer la chaleur dans le bouilleur ; l'ouïe et la vue, pour surveiller la pression et la quantité d'alcool dans la colonne ; et bien sûr l'odorat et le goût pour vérifier la conformité de la liqueur.

Entre héritage et modernité, Carole Quinton veille à la fois à la transmission et à l'enrichissement quotidien de ce précieux savoir-faire. « **Je travaille tantôt comme un ingénieur, l'œil rivé sur les paramètres de production, tantôt comme un artisan qui déploie un rituel ancestral, tantôt comme un parfumeur, qui se laisse guider par les notes olfactives et gustatives de la liqueur.** »





UNE AMBASSADRICE PRÉCIEUSE

Carole Quinton est porte-parole auprès de la presse, des distributeurs et des mixologues du monde entier. Car qui, mieux que le Maître Distillateur, saurait évoquer les qualités exceptionnelles de Cointreau ?

« Rien ne m'enchant plus que de faire découvrir - ou redécouvrir - les extraordinaires propriétés sensorielles de la liqueur : sa complexité aromatique, son pouvoir révélateur de saveurs, qui en font une base de cocktail inégalée. Impossible de résister à l'esprit de Cointreau : sa générosité, sa rondeur, sa plénitude, mais aussi sa fougue ! »





CAROLE QUINTON, LA « RIGoureuse Créative »

L'AMOUR DU MONDE VÉGÉTAL

Comme souvent chez les grands nez, il faut remonter à l'enfance, et à un jardin. Le sien.

Son espace personnel dans le jardin familial, où, petite fille, elle fait ses propres plantations, manie ses outils, fait pousser ses fleurs, et se lance dans un ambitieux potager. Il faut dire qu'avec un grand-père jardinier, et l'autre, agriculteur, Carole Quinton a un ADN particulièrement vert ! De l'un, elle tient sa passion pour le monde végétal. De l'autre, le respect de la terre, du cycle des saisons, de la puissance mystérieuse de la nature. « *Aujourd'hui, il suffit que je pose un regard sur mon jardin, et toute mon enfance me revient...Tous les soirs, je regarde mes plantes, mes fleurs, mon potager, mon verger. C'est magique, doux et précieux. C'est comme si je comprenais leur langage.* »





UN PARCOURS PRÉDESTINÉ

Rien d'étonnant à ce qu'elle ait choisi des études d'agronomie, qui l'envoient d'abord, clin d'œil du destin, à L'École Supérieure d'Agriculture d'Angers : à deux pas du siège historique de la Maison Cointreau ! Puis en **Allemagne**, au **Canada**, au **Royaume-Uni**. Elle passe 3 ans au prestigieux James Hutton Institute, en Ecosse, à travailler sur des programmes de sélection et d'optimisation d'espèces de fruits rouges. « C'est là que j'ai appris l'équilibre délicat du métier de sélectionneur, entre rigueur et créativité. » Cette âme terrienne, amoureuse de la nature mais pragmatique, va s'épanouir pleinement dans la recherche appliquée et la recherche-développement. Contrôle qualité des matières premières végétales, maîtrise des processus de macération, fermentation, distillation : en 20 ans, elle acquiert une expérience et un savoir-faire uniques, qui la prédisposent tout naturellement à devenir Maître Distillateur Cointreau.

Aujourd'hui, la boucle est bouclée : voici Carole à nouveau ancrée sur le sol angevin, l'imaginaire en éveil, la soif d'apprendre toujours intacte. « **Angers, c'est Cointreau, et Cointreau, c'est Angers. Cette fameuse douceur angevine, chantée par le poète Joachim du Bellay, et le dynamisme d'une ville jeune, pleine d'étudiants... C'est le même contraste que je retrouve dans Cointreau : la douceur subtile et la fraîcheur énergique de l'orange. Tout Cointreau est dans cet équilibre-là.** »

CV EXPRESS

- Master en sciences de l'Université d'Angers
- Diplômée de l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers, option production végétale et agronomie
- Diplômée du James Hutton Institute (Dundee, Ecosse) : formation de 3 ans au métier de sélectionneur (Sélection génétique des espèces selon un objectif précis, mise en culture, études, processus, commercialisation...)
- 1997- 2007 Conduite de projets en Recherche et Développement, spécialisation sur les matières premières végétales : biologie moléculaire, propriétés physico-chimiques, contrôle qualité
- 2007- 2016 Management de projets en Recherche et Développement de spiritueux : sélection des ingrédients, formulation, réalisation de pilotes
- Depuis 2016 Maître Distillateur Cointreau



A PROPOS DE COINTREAU

« J'AI RECHERCHÉ PASSIONNEMENT CETTE LIQUEUR DONT J'AI VOULU QU'ELLE AIT LA PURETE DU CRISTAL ET UNE GRANDE SUBTILITE DE GOUT GRACE À L'HARMONIE PARFAITE D'ESPRIT D'ECORCES D'ORANGES DOUCES ET AMERES. »

Edouard Cointreau

Depuis sa création en 1849, la Maison Cointreau est animée par l'impulsion créatrice qui lui a donné vie. Equilibrée et cristalline, cette liqueur a conservé ses caractéristiques originelles insufflées par son créateur visionnaire. Son caractère et excellence résident dans la sélection et l'assemblage rigoureux des écorces d'orange douces et amères, tâche méticuleuse confiée au maître distillateur de la Maison Cointreau. Liqueur premium, Cointreau jouit d'une présence de longue date sur les cinq continents. Sa qualité supérieure en fait un favori des mixologistes qui lui vaut une place de choix dans les bars les plus réputés au monde.







follow us on



COINTREAU.COM

COINTREAU

ANGERS • FRANCE • 1849