

# Angers et la Douceur Angevine

*par Pierre et Solange Berthoumieux*

Cette année, nous avons donné rendez-vous à nos amis d'ARES les 9 et 10 Octobre 2025 pour une découverte de la belle ville d'ANGERS.

Nous étions 39 à nous retrouver sur le parking de l'Hostellerie du Bon Pasteur, pour prendre le chemin du restaurant « chez Pont-Pont », face au château.

## PETITE HISTOIRE D'ANGERS AU SEIN DE L'ANJOU

L'occupation humaine est attestée par des mises au jour de vestiges néolithiques et protohistoriques. C'est à l'époque gallo-romaine que la ville s'implante définitivement avec la fondation de Juliomagus. Après cette époque, durant le moyen âge, la cité d'Angers prend de l'importance avec les seigneurs angevins qui deviennent comtes et finissent par dominer les provinces voisines de la Touraine et Maine.

La dynastie des Plantagenêt va transformer le comté en une puissance imposante. A la fin du conflit entre Capétiens et Plantagenêt, le roi de France Louis IX fait ériger le château d'Angers. Par la suite, le duc René y favorisera les arts et la culture ainsi que l'université d'Angers.

A la Renaissance, Angers prend la tête d'une organisation territoriale de son domaine angevin, c'est le premier corps judiciaire de l'Anjou.

Lors de la révolution française, Angers perdra un certain nombre de prérogatives administratives et territoriales.

La ville d'Angers deviendra la préfecture du département de Maine et Loire.

Après le déjeuner, nous rejoignons nos deux guides conférenciers qui vont nous accompagner pour la visite du **CHATEAU DU ROI RENE**.



Le site est occupé dès l'antiquité du fait de sa position défensive stratégique. Par la suite les comtes d'Anjou y installent leurs demeures jusqu'à la fin de l'empire Plantagenêt qui voit le royaume de France conquérir le comté d'Anjou.

Louis IX fait construire le château actuel au XIIIème siècle, tandis que les ducs d'Anjou le transforment en résidence seigneuriale au XVème siècle.

Yolande d'Aragon, belle-mère de Charles VII y donne naissance à René d'Anjou.  
 Au XVIème siècle, à la suite des troubles des guerres de Religion, Henri III ordonne la destruction du château, mais seule la partie supérieure des tours est détruite. Il est, par la suite, transformé en prison, puis en garnison et dépôt de munitions pendant la seconde guerre mondiale.



Depuis 1954, il héberge la Tenture de l'Apocalypse et est un des sites les plus visités de Maine et Loire.

### DE JEAN DE PATMOS A JEAN LURÇAT



La **TENTURE DE L'APOCALYPSE** est une représentation de Jean de Patmos réalisée à la fin du XIVème siècle sur commande du duc Louis Ier d'Anjou. Cette œuvre est le plus important ensemble de tapisseries médiévales subsistant au monde.

L'ensemble composé de 6 pièces successives, découpées chacune en 14 tableaux, est exécutée d'après des cartons de Hennequin de Bruges et témoigne du prestige de son commanditaire. La tenture est léguée à la cathédrale d'Angers au XVème siècle par le roi René.

Après une longue période de négligence et de dégradations, elle est partiellement recomposée à partir du milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle. Puis conservée et exposée dans le musée du château d'Angers, dans une longue galerie construite à cet effet et inaugurée en 1954.



L'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) lors de sa réunion du conseil exécutif du registre du 19 Mai 2023, a inscrit la tenture de l'Apocalypse sur le Registre International Mémorial du Monde.

La découverte de cette œuvre monumentale et unique peut justifier à elle seule le déplacement à Angers, mais les découvertes dans ce domaine n'étaient pas terminées. A la sortie du château, le **petit train** nous attendait pour nous faire découvrir le centre de l'ancienne ville.



Nos guides nous feront ensuite visiter la **CATHEDRALE SAINT MAURICE**.

C'est un monument de styles roman et gothique angevin, dont la construction se situe au cours du XII<sup>ème</sup> siècle et finit au XIII<sup>ème</sup> siècle.

Au XVI<sup>ème</sup> siècle, l'architecte angevin Jean Delespine ajoute à la base des 2 tours, la galerie des personnages représentant des chevaliers, compagnons de Saint Maurice.



Sur cette galerie, il fait élever un deuxième niveau ayant l'aspect d'une tourelle carrée surmontée d'un clocheton hexagonal dominé par la croix d'Anjou plus connue sous le nom de croix de Lorraine par le symbole de la résistance qu'en a fait le Général DE GAULLE lors de la 2ème guerre mondiale.

Au XXème siècle, divers projets de restauration de l'ancien porche sont élaborés mais aucun d'entre eux n'aboutit. Un nouveau porche contemporain va être terminé fin 2025 en béton fibré, pour protéger les sculptures du XIIIème siècle ; Il est conçu par l'architecte japonais Kengo Kuma.



Nous quittons la cathédrale Saint Maurice, en longeant la rivière de la Maine, issue du confluent du Loir, de la Mayenne et de la Sarthe, en amont d'Angers (*ici vue du château*). En effet, il est temps pour nous de rejoindre **L'HOTELLERIE DU BON PASTEUR**, équipement hôtelier dans un grand domaine, siège de la congrégation religieuse de Notre Dame de Charité du Bon Pasteur, où le dîner nous sera servi.

Après une bonne nuit et un bon petit déjeuner, nous sommes prêts pour rejoindre l'ancien hôpital Saint Jean, siège du **MUSEE JEAN LURÇAT**, pour la tapisserie contemporaine.

En 1937, Jean Lurçat découvre la tenture de l'Apocalypse, immense ensemble tissé pour Louis Ier d'Anjou au XIVème siècle, exposée au château d'Angers.

Bouleversé par ce qu'il considère comme l'un des plus hauts chefs-d'œuvre de l'art occidental, il entreprend alors le « **CHANT DU MONDE** », réplique moderne de l'Apocalypse.



Jean Lurçat, tantôt angoissé par les menaces qui pèsent sur notre monde, tantôt emporté par la confiance qu'il porte à l'homme, utilise son langage des formes, des rythmes et des couleurs pour transmettre son message tout au long de cet ensemble de 10 tapisseries.

Commencé en 1957, c'est le plus grand ensemble contemporain de tapisseries (80m de long sur 4.40m de haut).



Les 10 panneaux de tapisserie évoluent progressivement de la destruction à la vie.

Jean Lurçat met en scène, la mort, la bombe atomique, le drame d'Hiroshima, la grande menace, le grand charnier et la fin de tout, pour célébrer ensuite l'harmonie avec, la création, l'intelligence humaine à la conquête de l'espace (ici détail de « la grande menace »).

En conclusion, ce que dit Jean Lurçat lui-même de son œuvre :

« Une œuvre semblable, amorcée tard et donc talonnée par la vieillesse, c'est en quelque sorte la table des matières d'une existence. Est-il besoin de dire que certaines cicatrices, certaines expériences personnelles (les unes éprouvantes, échevelées, d'autres tragiques), certains conseils d'amis chers m'ont incité à entreprendre ce long travail où tout s'y mêle, s'y entrecroise, tout y est tissé, tressé dans cette longue aventure. »

A la sortie de cette passionnante visite, avec d'autres tapisseries contemporaines, parfois surprenantes, nous prenons place pour la traditionnelle photo de groupe.



Nous rejoignons ensuite, tout à côté, le restaurant « Au Petit Resto »

Après cet excellent déjeuner, un petit digestif ne serait pas de refus.

Aussitôt dit, aussitôt fait, nous nous dirigeons vers le **CARRE COINTREAU**, siège social et seul lieu de production au monde de la maison Cointreau, pour une visite de la distillerie et du musée.

Parmi les incontournables en pays angevin, la distillerie Cointreau est un véritable savoir-faire « Made in France » qui s'exporte dans le monde entier.

Tout d'abord, c'est en pleine révolution industrielle qu'Adolphe Cointreau, alors confiseur, a eu cette envie folle de créer des liqueurs à partir des fruits de la région.

Ainsi en 1849, la distillerie est officiellement lancée, et Adolphe Cointreau se concentre sur cette nouvelle activité qui le passionne. D'ailleurs le succès a commencé par la production de Guignolet, cette liqueur à base de petites cerises provenant de cerisiers sauvages appelées «guignes».



En 1856, face au succès, Edouard-Jean rejoint son frère, Adolphe, pour l'accompagner dans le développement de l'entreprise. Après un déménagement sur les quais de la Maine, sa nouvelle situation géographique facilite l'exportation de leur production et en 1857 c'est la création d'une liqueur d'orange.

En 1885, après de longues années de recherche, Edouard Cointreau, qui a mis au point un procédé de distillation à base d'écorces d'oranges séchées douces et amères, donne naissance au Triple Sec.



Le Triple Sec est une liqueur équilibrée d'écorces d'oranges amères, transparente comme le cristal, forte en arômes et beaucoup moins sucrée que toutes les liqueurs de l'époque.

*Test de différence de goût entre écorces d'orange amère et d'orange sucrée.*

Enfin, le 20 Mai 1885, Edouard Cointreau dépose la marque « COINTREAU » au greffe du tribunal de commerce d'Angers ainsi que l'utilisation exclusive de sa bouteille carrée devenue iconique. Audacieux et visionnaire, il s'inspire du monde de la mode pour créer une bouteille carrée unique.



Ses 4 faces représentent les ingrédients de sa liqueur parfaitement équilibrée :

- 1- les écorces d'orange
- 2- l'alcool
- 3- le sucre
- 4- l'eau

D'ailleurs ses 4 angles ou coins illustrent, eux, l'ambition de s'exporter aux quatre coins du monde.



Dans les années 50, Cointreau séduit l'Amérique avec le cocktail « Margarita » inventé à Acapulco, au Mexique par l'américaine Margaret Sames dite Margarita qui le propose dans chacune de ses soirées mondaines, sa composition : Téquila et Cointreau.

Aujourd'hui le succès ne se dément pas puisque sa production annuelle est de 52 millions de litres.

Notre visite se termine, voici venu le moment tant attendu de la dégustation sous forme de cocktail ou autres produits de la gamme Cointreau. Tout cela avec grande modération car pour la plupart nous prenons la route du retour.

Notre escapade angevine s'est déroulée avec le beau temps, tous très contents de nous être retrouvés. Nous nous donnons rendez-vous à l'Assemblée Générale.

Solange et moi tenons à remercier nos Amis « angevin » Thésou et Didier pour l'accueil et l'aide qu'ils nous ont réservé pour la préparation de ce séjour.