

## LA DISTILLERIE COINTREAU SE METAMORPHOSE

*Octobre 2020 – la Maison Cointreau invite les visiteurs du monde à (re)découvrir sa liqueur d'orange angevine dans un nouveaux parcours multisensoriel. Seul lieu de fabrication au monde, c'est à Angers, dans la Vallée de la Loire (France), que l'aventure familiale a commencé il y a plus de 170 ans.*

### HISTOIRE ET SAVOIR-FAIRE

Un voyage dans le temps et à travers le monde attend les visiteurs dans ce parcours multisensoriel traduit en sept chapitres. Savoir-faire séculaire, entrepreneurs visionnaires, créativité publicitaire, flacon iconique et exploration du monde des cocktails, la Maison Cointreau dévoile ainsi ses multifacettes aux curieux, amateurs de spiritueux et amoureux du patrimoine. Acteur de premier plan dans l'industrie du spiritourisme et liqueur d'orange au cœur de plus de 500 recettes cocktails, c'est plus d'un million de visiteurs qui ont franchi les portes de la Distillerie depuis les premières visites offertes par Edouard Cointreau lui-même il y a plus de 100 ans.

### 7 CHAPITRES

1. Immersion dans les premières explorations d'Édouard Cointreau, qui créa la liqueur en 1885.
2. Découverte de la majestueuse salle des alambics, temple du savoir-faire séculaire.
3. Expérience olfactive autour de la puissance aromatique de la liqueur aux 40 arômes.
4. Cabinet des curiosités de générations d'entrepreneurs visionnaires.
5. Rétrospective publicitaire des pièces d'archives iconiques, dont le premier film publicitaire Cointreau réalisé par les équipes des frères Lumières en 1898.
6. Tête-à-tête avec le flacon intemporel et avant-gardiste qui a conquis le monde.
7. Explorations de la planète cocktails, des yeux à la bouche.

### A PROPOS DE COINTREAU

Leader de sa catégorie et au cœur de plus de 500 cocktails, la Maison Cointreau incarne authenticité, avant-gardisme et élégance depuis sa création en 1849. Portée par la célèbre bouteille carrée, la liqueur a su conserver les caractéristiques originelles insufflées par son créateur visionnaire Édouard Cointreau. Son caractère et son excellence tiennent à une sélection ainsi qu'un assemblage rigoureux des écorces et des essences d'orange douces et amères, tâche méticuleuse confiée au Maître distillateur Carole Quinton. Sa qualité incontestable en fait un favori des mixologistes et lui vaut une place de choix dans les bars les plus réputés au monde.

Les travaux ont été réalisés par l'agence GSM au terme d'un appel d'offre international.

### La Distillerie Cointreau

*Visites sur réservation*

[www.cointreau.com](http://www.cointreau.com)

02 41 31 50 50

ZI St Barthelemy d'Anjou

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**