

HISTOIRE / VISITES / RECETTES / BONNE ADRESSES

# BRIE DE MEAUX



[www.tourisme-paysdemeaux.fr](http://www.tourisme-paysdemeaux.fr)





Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Habitant du Pays de Meaux ou visiteur de notre belle région, vous trouverez dans cette brochure toutes les informations indispensables à la découverte de notre spécialité gastronomique locale et nationale : le Brie de Meaux. De la tradition de fabrication aux bonnes adresses de dégustation, cet outil complet et précis guidera vos recherches.

Figure incontournable des plateaux de fromage depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle, le Brie de Meaux est un produit phare dans la valorisation du terroir meldois. Il participe pleinement au rayonnement gastronomique, culturel et touristique du Pays de Meaux, enjeu auquel j'apporte une attention particulière avec Olivier Morin, Vice-président en charge du tourisme.

De nombreux acteurs, notamment la Confrérie du Brie de Meaux, prennent part à cette mise en valeur de notre fromage, et je voudrais les en remercier très chaleureusement. Depuis bientôt deux ans, la Maison du Brie de Meaux propose de nombreuses expositions et dégustations. En plein centre-ville, cette Maison fait découvrir notre patrimoine culinaire au cœur de notre patrimoine culturel, dans la cité épiscopale.

Je vous laisse donc découvrir avec grand plaisir ce fascicule !

Bien fidèlement à vous,

Jean-François Copé

Maire de Meaux,

Président de la Communauté d'Agglomération du Pays de Meaux

Président de l'Office de Tourisme du Pays de Meaux

# SON HISTOIRE



Invité souvent à la table de Charlemagne, réclamé par Louis XVI au moment où il perdit tout espoir de fuite à Varennes, élu « Roi des Fromages » par les ambassadeurs de 30 nations lors du congrès de Vienne en 1815 : le Brie de Meaux a toujours séduit les grands de ce monde, grâce à son savoureux goût de noisette et à sa grande finesse.

## AUX ORIGINES

La production de Brie remonte au Moyen-âge, mais il n'avait pas les caractéristiques que nous lui connaissons aujourd'hui.

C'est dans le courant du XIX<sup>ème</sup> siècle que sa production se développe largement. L'agriculture se transforme, l'élevage prend de l'importance, les transports s'organisent et la situation alimentaire de la population s'améliore. A la différence d'autres fromages, le Brie se vend en grande quantité sur le marché parisien et on le trouve aussi bien sur la table des riches que sur celle des moins fortunés.

---

### Le marché aux fromages de Meaux

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le marché de Meaux prend de l'envergure, si bien qu'il se détache des trois marchés de Brie de l'époque. Ce ne sont pas les Halles de Paris qui font les cours, mais le marché de Meaux qui vend entre 1000 et 1500 douzaines de fromages pendant la saison.

A la fin du siècle, l'arrivée de la ligne de chemin de fer donne à la ville de Meaux le rôle de capitale économique et commerciale. Les fromages vendus sont alors acheminés vers Paris dans de meilleures conditions.

# LA FABRICATION DU BRIE



Le lait de vache est battu pour en extraire la crème. Celle-ci est ensuite de nouveau mélangée au lait, afin d'obtenir les bonnes proportions de matière grasse. Le mélange est ensuite mis au repos.

## Le moulage...

Le mélange est placé dans des moules. Grâce à l'action naturelle des bactéries, le lait se caille. La température de l'atelier de moulage est à 30°C et possède un taux d'humidité très élevé. Les moules sont composés de deux rehausseurs qui sont retirés au fur et à mesure de l'évacuation du petit lait. Une première rehausse est ôtée au bout de 3h, la seconde de nouveau 3h après et 3h encore après, le fromage est retourné.

## Le salage...

Tout est une question de dosage précis. La quantité de sel déposée n'est donc pas la même sur les deux faces du fromage.

## L'affinage...

Dans un premier temps, les fromages sont pulvérisés de pénicillium, afin de « fleurir » (développer leur croûte), puis les fromages sont placés plusieurs semaines en salle d'affinage à 12°C, où ils seront régulièrement retournés. Chaque Brie a son caractère, ses spécificités, les temps de repos et les températures varient en fonction des villes d'origine.

# RECETTE GOURMANDE

## Feuilletés au Brie de Meaux et à la pomme

Difficulté : facile

Budget : économique

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

### Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- Brie de Meaux
- 2 pommes Granny Smith

### Préparation :

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Éplucher les pommes et les couper grossièrement, les disposer dans une casserole avec de l'eau pour réaliser une compotée.
- Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient cuites. Les écraser grossièrement, pour laisser quelques morceaux.
- Étaler la pâte feuilletée et découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce (étoiles, rond, ...)
- Déposer sur chaque morceau de pâte feuilletée, la compotée de pomme.
- Dorer les bords des feuilletés avec un peu de lait.
- Mettre au four pour 25 min.
- Ajouter des tranches de Brie de Meaux sur les feuilletés à mi-cuisson pour éviter qu'ils ne sèchent.
- Servir à la sortie du four accompagné d'un verre de cidre brut.



# Maison du Brie de Meaux

C'est un parcours de découverte autour du Brie de Meaux AOP qui vous attend...



Reconstitutions et mises en scènes vous permettront d'en savoir plus sur l'histoire de ce célèbre fromage. Vous découvrirez les différentes étapes de sa fabrication, de la récolte du lait à l'affinage en cave. Puis vous appréhendez les enjeux actuels du Brie de Meaux AOP fièrement représenté par sa Confrérie.

Pour couronner cette découverte, une dégustation vous sera proposée tous les jours à 15h30.

## ADRESSE

Cité épiscopale de Meaux  
Place Charles de Gaulle - Meaux  
Tél. +33 (0)1 64 33 02 26  
tourisme@meaux.fr

## TARIFS

Plein tarif : 6€ visite avec dégustation ; 4€ visite sans dégustation  
Tarif réduit : 4.50€ visite avec dégustation ; 3€ visite sans dégustation  
Tarif réduit pour : - de 26ans, + de 65ans, habitants de la CAPM, étudiants, groupes de + de 15 personnes.  
Gratuité pour : - de 4ans, détenteurs de la carte «Balad'pass 77», enseignants, membre du Grand Conseil de la Confrérie du Brie de Meaux, personnes handicapés et leurs accompagnateurs, professionnels du tourisme et de la culture, journalistes.

## JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE\*

D'octobre à mars : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h et le dimanche de 14h à 17h. D'avril à septembre : tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Fermé le 1er janvier, 1er mai et 25 décembre

\*Dernière entrée 30 minutes avant la fermeture.



# BONNES ADRESSES

## À Meaux

**Maison du Brie de Meaux**  
5 place Charles de Gaulle  
Cité épiscopale  
77100 MEAUX  
Tél. 01 64 33 02 26  
tourisme@meaux.fr

Détails des horaires p.6  
Vente de brie sur place à la boutique de l'Office de Tourisme  
Ateliers culinaires, dégustations, visites guidées : demandez le programme les animations à la Maison du Brie de Meaux

**La fromagère**  
4 rue du Général Leclerc  
77100 MEAUX  
Tél. 01 64 34 22 82

Du mardi au jeudi : 9h-12h30 / 15h30- 19h  
Vendredi : 9h-13h30/15h-19h15  
Samedi : 9h-13h30/14h30-19h15  
Dimanche : 9h30-13h

**Fromagerie du Brie et d'ailleurs**  
18 rue du Commandant Berge  
77100 MEAUX  
Tél. 09 52 79 86 94

Du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30  
Dimanche de 9h30 à 13h

**Fromagerie de Meaux Saint-Faron**  
Rue Jehan De Brie - Z.I Nord  
77100 MEAUX  
Tél. 01 64 36 69 44

Visite guidée de l'usine de fabrication du mardi au samedi à 9h et à 14h30. Durée : 1h  
Vente sur place.

## Aux alentours

**Fromagerie Ganot**  
4 rue Cécile Dumez  
77640 JOUARRE  
Tél. 01 60 22 06 09

Visite des caves d'affinage le samedi à 16h30.  
Vente le jeudi et le vendredi de 15h à 18h30 et le samedi de 10h à 18h30.

**Société Fromagère de la Brie**  
19 avenue du Grand Morin  
77169 SAINT SIMÉON  
Tél. 01 64 20 40 09

Visites guidées de la fromagerie sur réservation.  
Vente le vendredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h et le samedi matin de 9h à 12h.



OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE MEAUX  
 Maison du Brie de Meaux  
 5 Place Charles de Gaulle  
 Cité épiscopale  
 77100 Meaux

Tél. +33 (0)1 64 33 02 26  
 Fax: +33 (0)1 64 33 24 86

Email : [tourisme@meaux.fr](mailto:tourisme@meaux.fr)

## Pour se rendre en Pays de Meaux

### EN TRAIN

Nous nous situons à proximité des gares de Paris Est et de Chessy Marne la Vallée (aux portes de Disneyland)

- 25 minutes en train depuis la gare de l'Est (ligne P direction Meaux ou Château-Thierry)
- 30 minutes en bus (ligne 19) depuis la Gare de Chessy Marne la Vallée desservie par le RER A et des trains en provenance de toute la France

Faites votre itinéraire sur : [www.transilien.com](http://www.transilien.com)

### EN VOITURE

Nous sommes à 50km de Paris :

- prendre A4 - A104 au sud de Paris direction Metz-Nancy puis sortie Meaux
- ou prendre au nord de Paris l'A1, l'A104 puis la N3 sortie Meaux

90km de Reims :

- prendre A4 direction Paris puis sortie Meaux

20km de Disneyland Paris par la D5

27km de l'aéroport de Roissy Charles de Gaulle par la N3 puis la D212.

### DEPUIS L'AÉROPORT CHARLES DE GAULLE

Depuis l'arrêt « Aéroport Ch. de Gaulle 1 » (RER B) prenez le bus Seine-et-Marne Express ligne 20 jusqu'à la gare de Meaux. Un trajet direct et rapide pour seulement 2€.

