

Le brie de meaux, un tendre au coeur fondant

by La Tribune - jeudi, août 19, 2010

<https://www.correspondances.fr/le-brie-de-meaux-un-tendre-au-coeur-fondant/>

À la fois royal et populaire, l'onctueux fromage au lait cru est originaire de l'est de l'Île-de-France, mais essentiellement produit dans la Meuse voisine.

L'hommage s'inscrit dans la continuité de douze siècles d'histoire et de légendes. Le brie qui fut, semble-il, inventé par des moines de l'abbaye Notre-Dame-de-Jouarre (Seine-et-Marne), fit sa première apparition officielle en 774 sur la table de l'empereur Charlemagne, qui lui consacra une note de dégustation enthousiaste. Dès lors, le brie prit ses aises dans l'histoire de France. Henri IV en fut grand amateur, Louis XIV en régala le Tout-Versailles, sa bru Marie Leczinska l'accommoda dans ses célèbres bouchées à la reine. En 1791, il aurait contribué à la chute de Louis XVI qui fut arrêté à Varennes après s'être attardé à la fromagerie de Claye-Souilly. C'est un brie qui valut au corbeau de la fable sa célèbre leçon.

Francilien depuis des siècles, le brie n'est meusien que depuis les années 1950. Mais ce petit département qui compte plus de vaches que d'habitants assure désormais près des trois quarts du brie produit chaque année. Un débouché non négligeable car ce fromage nécessite quelque 25 litres de lait pour 3,2 kg de pâte. Le lait frais est caillé, puisensemencé de caillette de veau. Découpée en petits cubes, la pâte est ensuite moulée à la main par fines couches successives à l'aide d'une pelle à brie. L'égouttage s'effectue sur des nattes de jonc qui laisseront sur la croûte de fines marbrures. Démoulés, puis salés au sec, les fromages seront affinés et régulièrement retournés à la main durant six à huit semaines. Le brie achève sa maturation sur les planches de bois des fromagers, avant de livrer sa tendre peau striée et son coeur jaune crémeux à la gourmandise des convives.

Simple et généreux, un simple quart de brie peut faire office de fromage unique.

Inventeur des chips au brie, et de la compotée de pommes à la truffe de Meuse et au brie tiède, il

préconise un verre de blanc de Toul dont la pointe acide avivera l'onctueuse saveur noisette d'un brie fait à coeur.

Titulaire depuis 1980 de l'AOC brie de Meaux, avec six autres départements de l'est du bassin parisien (Seine-et-Marne et une partie du Loiret, de l'Aube, de la Marne, de la Haute-Marne et de l'Yonne), la Meuse a produit l'an dernier 1,6 million d'unités de brie, soit 70 % de la production nationale. Trois grands acteurs meusiens, la fromagerie Renard-Gillard, filiale de la coopérative agricole laitière de Blâmont à Biencourt-sur-Orge, Raival (groupe Lactalis) à Dieue-sur-Meuse et Dongé, dernier indépendant basé à Cousances-les-Tricotines, se répartissent l'intégralité de la production.