

Le Brie de Meaux

Présentation :	
<p>Le Brie de Meaux est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle, à la croûte fleurie d'un fin duvet blanc, dont la teneur en matière grasse est de 45%.</p> <p>C'est un cylindre plat (35 à 37 cm de diamètre, 2,5 cm d'épaisseur) pesant 2,6 kg environ, vendu non emballé sur paillon.</p>	
Famille :	
Pâte molle à croûte fleurie	
Terroir et origine	
<p>Le fromage du "pays de Brie" semble connu dès Charlemagne qui l'appréciait fort. Blanche de Navarre, comtesse de Champagne, en envoyait au roi Philippe Auguste. Charles d'Orléans en faisait présent aux dames de la cour pour leurs étrennes. Henri IV en mangeait en tartines.</p> <p>C'est en 1814, qu'il reçut au Congrès de Vienne la consécration suprême et mérita son surnom de "roi des fromages" et de "Fromage des rois" au cours d'un dîner organisé par Talleyrand où chaque ambassadeur avait été invité à faire venir de son pays le fromage de son choix.</p> <p>La production du Brie de Meaux, à l'origine effectuée dans la région de Meaux, se déplace progressivement vers l'Est où les premières fromageries industrielles meusinennes apparaissent dès 1853.</p> <p>Aujourd'hui l'aire de production du Brie de Meaux s'étend sur tout l'Est du bassin parisien (tout le département de Seine et Marne auquel s'ajoute une partie des départements de l'Yonne, de l'Aube, de la Marne, de la Meuse, de la Haute-Marne).</p>	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Le Brie de Meaux a su conserver les traditions d'une fabrication fermière.</p> <p>Le caillé est moulé manuellement à l'aide d'une "pelle à Brie".</p> <p>Salage au sel sec exclusivement.</p> <p>Affinage lent et régulier pendant quatre semaines au minimum, au cours desquelles le fromage est retourné plusieurs fois à la main.</p> <p>Lors de la mise en vente au consommateur, le fromage doit au moins être affiné sur la moitié de son épaisseur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte duvetée de blanc, parsemée de pigments rougeâtres ; pâte jaune paille clair. ● Toucher : consistance onctueuse, bien souple, mais non coulante. ● Odorat : bouquet développé. ● Goût : fine saveur de noisette. <p>Consommé en fin de repas, le Brie de Meaux peut aussi être dégusté en canapés, en croquettes ; il entre dans la composition de nombreuses recettes régionales, telles que les galettes briardes et le croque-briard ...</p> <p>Il s'accompagne de vins rouges, nerveux et fruités.</p>