

**LE LIVRE BLANC DU**  
**BRIE**  
**DE MEAUX & DE MELUN**  
**UN FROMAGE CAPITAL !**



SEPTEMBRE 2016



## LE TÉMOIGNAGE DE FRÉDÉRIC KAISER\*

« Il est le symbole de l'Île-de-France et bien plus, de toute une nation. Bien entendu, je parle du brie !

Qu'il soit de Meaux ou de Melun, on l'aime plus ou moins affiné, plus ou moins crémeux, plus ou moins onctueux, mais le plus important, c'est toujours ce plaisir intense que l'on va retrouver à la dégustation. On aime le brie de Meaux pour ses saveurs fruitées et lactées, et on aime le brie de Melun pour ses arômes plus puissants.

Pour ma part, j'aime le brie pour ses saveurs de noisette, de crème et de beurre, mais je l'aime aussi :

- Nature avec une tranche de pain de campagne toastée et un mesclun de salade assaisonnée d'une vinaigrette à base de vinaigre de cidre ;
- Pendant les fêtes de fin d'année, j'adore déguster le traditionnel brie à la truffe ou aux noix torréfiées ;
- L'été, à l'apéritif, de petits morceaux de brie à « dipper » dans diverses confitures et des fruits secs et, très souvent, un brie au four que je déguste à la cuillère, avec des amis, et avec du pain, ou que je verse sur des pommes de terre chaudes. Un réel délice.

Qui n'a pas de souvenirs de sandwiches, de plats concoctés ou de buffets à base de brie ?

Proclamé « Fromage des Rois et Roi des Fromages », le brie offre une multitude de créations possibles, alors faites comme nous, mangez et cuisinez ce fromage, pour un plaisir royal. »

\*Frédéric Kaiser, MOF, Maître d'Hôtel du service et des arts de la table 2011. Directeur du restaurant 3\* Épicure, de l'Hôtel Bristol Paris. Directeur de salle de l'année au *Guide Gault & Millau 2015*.

Expert du Service Fromages & Chefs.

## LE TÉMOIGNAGE DE MICHEL ROTH\*

« Le brie est un fromage imposant par sa taille. C'est un fromage qui fait envie, et qui plaît au plus grand nombre. Les enfants peuvent accéder au fromage par le brie lorsque, bien sûr, ce dernier n'est pas trop affiné. C'est le fromage idéal pour un événement comme un mariage, car le brie est facile à détailler et à partager.

Disponible toute l'année, il est à l'aise partout, à la maison, au bistro ou dans un restaurant gastronomique.

En cuisine, c'est la même chose. Le brie se prête à de nombreuses recettes. Facile à travailler, il se mélange bien et son goût subtil fait l'unanimité. Cependant, le brie est un fromage assez riche qu'il est donc préférable d'associer avec des fruits ou des légumes.

Une autre particularité du brie est sa capacité à couler, c'est pour cela que je l'enveloppe souvent en cuisine dans quelque chose : une pâte ou une feuille de brick. De toute façon, c'est coulant que le brie est bon.

Son goût est subtil et harmonieux. J'aime l'associer avec des fruits secs, des marrons ou des champignons, mais aussi avec du poisson – cabillaud, lotte ou merlan – ou des saint-jacques. Le brie se marie très bien également avec de la viande, et même du gibier.

Pour les plus audacieux, le brie trouve également sa place dans les desserts, associé à de la vanille ou des agrumes, par exemple.

Les bries de Meaux et de Melun sont de formidables fromages à cuisiner. »

\*Michel Roth, MOF Cuisine 1991 et Bocuse d'or. Chef des cuisines du restaurant 1\* Bayview, de l'Hôtel Président Wilson Genève. Directeur du savoir-faire Lenôtre Paris.

Expert Culinaire Fromages & Chefs.





# ÉTAT DES LIEUX DU BRIE EN 2016



## LE BRIE DE MEAUX AOP

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « brie de Meaux » est un fromage à pâte molle légèrement salée, à moisissures superficielles, à égouttage spontané, fabriqué exclusivement avec du lait cru de vache emprésuré. Sa zone de production s'étend de la Seine-et-Marne jusqu'à la Meuse.

### BRIE DE MEAUX

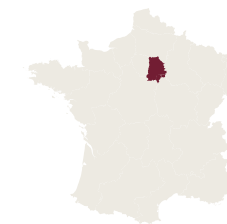
2,6 à 3,2 kg  
36 à 37 cm de diamètre  
4 à 8 semaines  
d'affinage  
45 %  
de matières grasses  
sur extrait sec

La durée minimale d'affinage est de quatre semaines à compter du jour de fabrication. Lorsqu'il est affiné, le fromage présente une croûte fine, blanche, parsemée de stries ou de taches rouges. La pâte est alors homogène et de teinte crème uniforme. Lors de la mise en vente au consommateur, le fromage doit pour le moins être affiné sur la moitié de son épaisseur. Le poids d'un fromage à quatre semaines d'affinage est compris entre 2,5 kg et 3 kg.

Le fractionnement du fromage hors de la vue de l'acheteur ne peut être effectué qu'en demi-fromage ou en portion d'un quart; un huitième; un dixième; un douzième et un seizième de fromage à l'issue des quatre semaines d'affinage.

Production 2014 :  
6255 tonnes

Aire géographique :  
1 700 000 ha  
(Aube, Loiret, Marne,  
Haute-Marne,  
Meuse, Yonne)  
601 opérateurs dont :  
591 producteurs de lait  
7 transformateurs  
(1 producteur fermier,  
1 coopérative,  
5 industriels)  
11 affineurs



## LE BRIE DE MELUN AOP

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « brie de Melun » est un fromage à pâte molle légèrement salée, à moisissures superficielles, à prédominance lactique, à égouttage lent, fabriqué exclusivement avec du lait cru de vache emprésuré et subissant une coagulation de dix-huit heures au moins. La durée minimale d'affinage est de quatre semaines à compter du jour de fabrication.

La pâte est alors homogène et de teinte crème uniforme. Le poids d'un fromage à quatre semaines d'affinage est compris entre 1,5 et 1,8 kilogramme. Lorsqu'il est affiné, le fromage présente une croûte fine recouverte d'un feutrage blanc parsemé de stries ou de taches rouges ou brunes.

Le brie de Melun présente une pâte plus ferme, marquée d'ouvertures ainsi qu'une saveur lactée puis de levure et un goût légèrement acide et plus prononcé que le brie de Meaux. La technologie lactique permet une conservation plus longue que celle du brie de Meaux. Sa zone de production s'étend de la Seine-et-Marne, à une parcelle de l'Aube et de l'Yonne.

### BRIE DE MELUN

1,5 à 1,8 kg  
27 à 28 cm de diamètre  
4 à 12 semaines  
d'affinage  
45 %  
de matières grasses  
sur extrait sec

AOC 1980  
AOP 2009

Production 2014 :  
255 tonnes

Aire géographique :  
800 000 ha  
45 opérateurs dont :  
38 producteurs de lait,  
5 transformateurs  
(2 producteurs fermiers  
et 3 industriels),  
9 affineurs



## LA FABRICATION DU BRIE DE MEAUX

Le lait arrive tous les jours des exploitations de la zone d'appellation [01]. Le lait est analysé [02] et stocké [03]. Il est standardisé en matière grasse par écrémage partiel du lait à 40°C maximum. La fabrication est exclusivement au lait cru. Le lait est réchauffé à 37°C, versé dans des bassines de 105 litres et emprésuré [04] [05], la coagulation dure environ une heure (2 heures maximum).

**LE BRIE DE MEAUX**  
**EN CHIFFRES**  
 25 litres de lait  
 pour un fromage  
 4 à 8 semaines  
 d'affinage



La Société fromagère de Raival se situe sur la Voie Sacrée, route stratégique reliant Bar-le-Duc à Verdun. Elle fut l'artère principale de la bataille de Verdun.

Le caillé fait l'objet d'un sabrage vertical (le pompage du sérum étant interdit) puis est ensuite **moulé manuellement à la pelle à Brie** – ce qui le tranche horizontalement – dans des moules de diamètre compris entre 36 et 37 cm [06] [07] [08]. Les pelles, sorte d'écumoire ronde, mesurent 28 à 32 cm de diamètre. Elles permettent un moulage délicat qui confère au brie de Meaux sa texture unique. Le temps entre le tranchage et le moulage ne dépasse pas 15 minutes.

L'égouttage est spontané [09]. Durant cette phase, on retire les rehausses et les moules sont entreposés à une température inférieure à 30°C et sont retournés au moins deux fois [10].

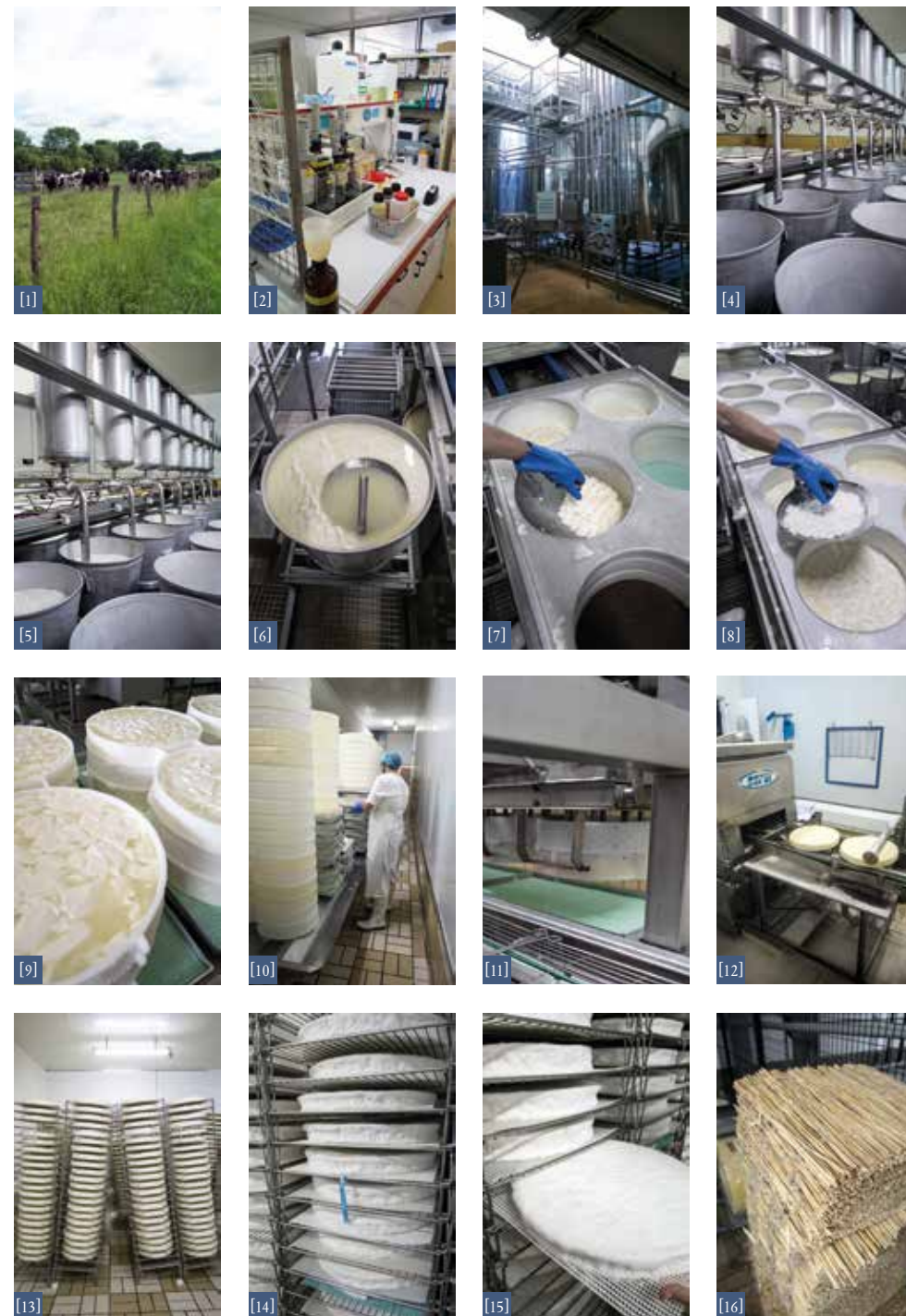
Les fromages sont ensuite démoulés [11] et salés [12]. Le salage est effectué au sel sec.

Les fromages sont placés légèrement inclinés [13] durant 16 heures afin de s'égoutter parfaitement. Ils sontensemencés de *penicillium candidum*, puis restent en haloir 10 jours pendant lesquels la surface s'assèche et le *penicillium* peut s'implanter. Ils sont ensuite placés dans les caves d'affinage [14] [15]. La durée d'affinage est au minimum de 4 semaines. Durant l'affinage, les bries sont retournés deux fois par semaine les 15 premiers jours, puis 1 fois par semaine. **Tous les soins sont fait manuellement.**

Au moment de l'expédition, les bries sont pesés et, spécificité des bries fabriqués à Raival, **conditionnés sur de la paille** [16], dans des clayettes en bois. Leur poids est compris entre 2,5 kg et 3 kg.

### CE QU'IL FAUT RETENIR

FABRICATION AU LAIT CRU - 1 À 2 HEURES DE COAGULATION -  
 MOULAGE MANUEL À LA PELLE - ÉGOUTTAGE SPONTANÉ -  
 4 SEMAINES MINIMUM D'AFFINAGE



Les étapes de fabrication du brie de Meaux AOP à la Société fromagère de Raival.

## LA FABRICATION DU BRIE DE MELUN

Le lait frais est récolté auprès des producteurs toutes les 48 heures [01]. Il est standardisé en matière grasse par écrémage d'une partie du lait entier [02]. Des ferments lactiques et d'affinage sont ajoutés au lait qui va maturer [03].

Le lendemain, le lait est réchauffé une seule fois à une température au plus égale à 30 °C puis mis en bassine de 110 litres. Il est alors emprésuré. Le caillage dure 18 heures minimum pour le brie de Melun.

Le caillé est ensuite tranché [04] puis brassé [05] pour aboutir à un décaillage grossier.

Le moulage se fait à la main à l'aide d'une louche [06] [07] [08] dans des moules cylindriques d'un diamètre intérieur de 27 à 28 centimètres. Ce moulage délicat confère au brie de Melun sa texture unique. Le petit-lait va s'évacuer lors de l'égouttage, lent et spontané, qui dure au minimum 24 heures [09]. On maintient la température des locaux à 30 °C pour favoriser la fermentation du caillé dans les moules qui s'égouttent [10]. Au bout de 2h30, on retire la rehausse des moules et on va retourner deux fois le fromage durant son égouttage. On va profiter de ces retournements pour placer des auréoles autour du fromage ce qui va lui donner ses bords arrondis caractéristiques.

Une fois les bries démoulés, ils sont salés sur les deux faces avec un gros sel qui est préalablement chauffé à 38 °C [11].

Après le salage, les bries sont entreposés etensemencés de *penicillium candidum* [12]. Cette période de séchage et de ressuyage dure 10 jours à une température comprise entre 6 et 12 °C. Ils seront retournés trois fois. Durant cette période, les bries vont sécher et le *penicillium* va se développer pour former une croûte fleurie.

Vient enfin la période d'affinage qui va durer 4 semaines minimum dans un hâloir entre 4 et 14 °C et 80 à 98 % d'humidité. Les bries de Melun sont retournés manuellement durant toute la durée de l'affinage [13] [14].

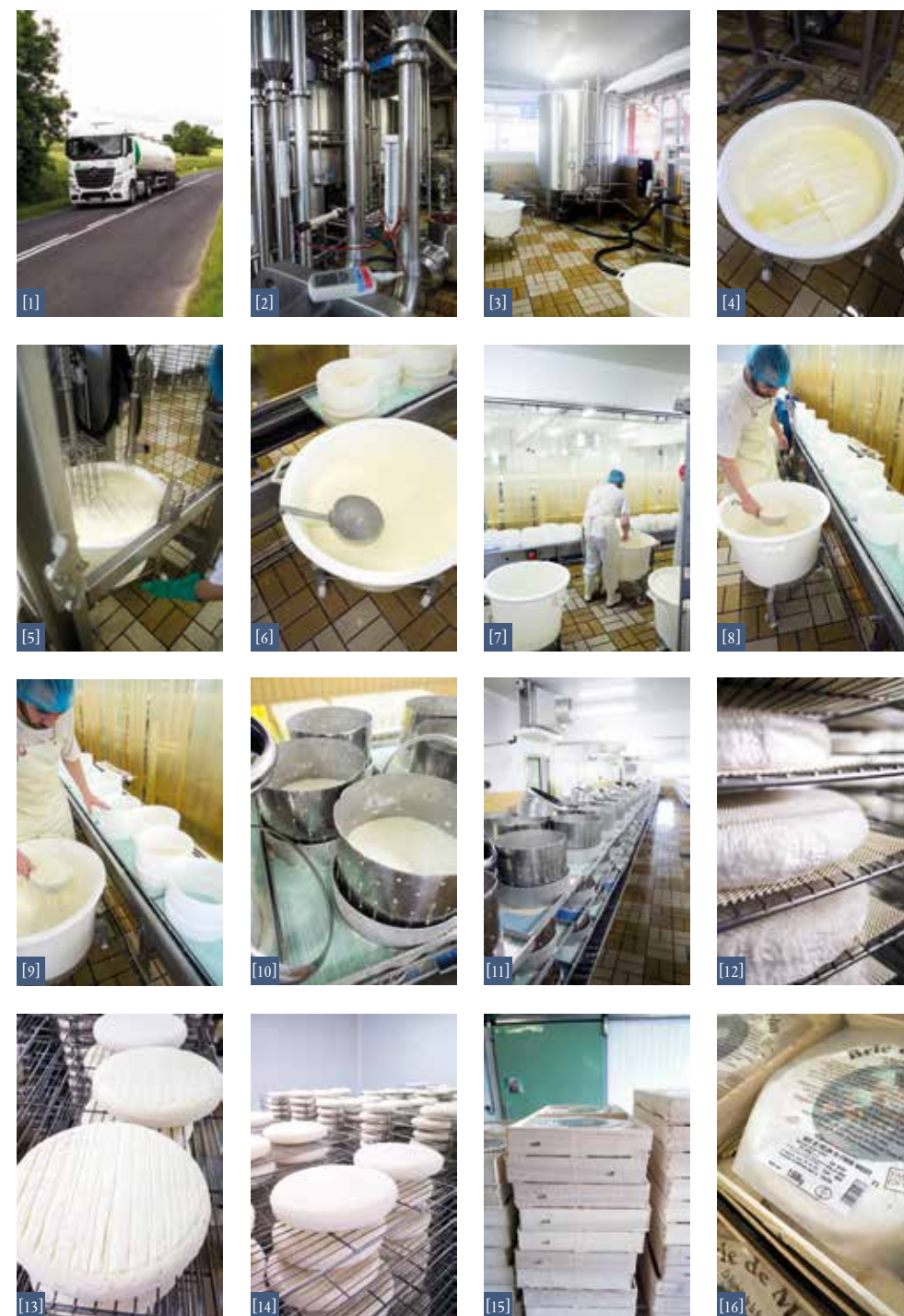
Avant l'expédition vers le lieu de vente, les bries sont pesés et emballés pour être vendus entiers ou en portions [15] [16].

### CE QU'IL FAUT RETENIR

FABRICATION AU LAIT CRU - 18 HEURES DE COAGULATION MINIMUM - MOULAGE MANUEL À LA LOUCHE - ÉGOUTTAGE LENT ET SPONTANÉ - 4 SEMAINES MINIMUM D'AFFINAGE

### LE BRIE DE MELUN EN CHIFFRES

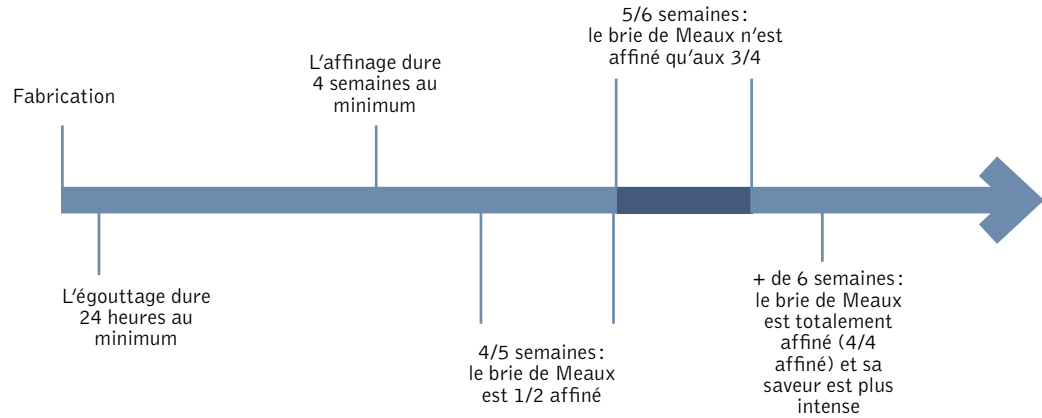
13 litres de lait  
pour un fromage  
18 heures de caillage  
24 heures d'égouttage  
10 jours de séchage  
4 à 12 semaines  
d'affinage



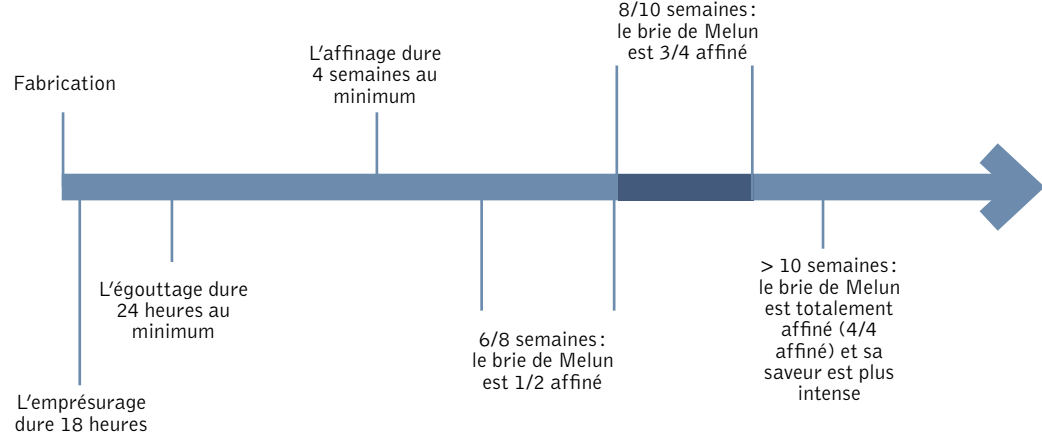
Les étapes de fabrication du brie de Melun AOP à la fromagerie de Meaux Saint Faron.



**L’AFFINAGE DU BRIE DE MEAUX**



**L’AFFINAGE DU BRIE DE MELUN**



**LES DIFFÉRENTS STADES D’AFFINAGE<sup>1</sup>**

**1/2 affiné :** la texture devient plus crémeuse tout autour du fromage sur une épaisseur de près d’un centimètre, le cœur du fromage reste “blanc”, la croûte commence à se marquer en couleurs (pigments rouges, marron).

**3/4 affiné :** ne subsistent que quelques endroits plus fermes au cœur du fromage, la croûte prend une teinte plus foncée.

**4/4 affiné :** le fromage est “fait à cœur”, la texture est homogène et souple, la croûte est bien colorée.

<sup>1</sup> - Selon la Confrérie des Chevaliers du brie de Melun.



## LA DÉGUSTATION

Il existe plusieurs stades d'affinage du brie (voir page précédente) et chacun peut trouver celui qui lui plaît le plus. Un bon brie est un fromage bien bombé qui ne se creuse pas ; il ne doit surtout pas avoir la forme d'une "casquette".

Un brie de Meaux entier convient pour une cinquantaine de convives et un brie de Melun pour une quarantaine. Alors, sur un plateau le quart de brie est la juste proportion qu'il convient de présenter.

« Choisissez votre brie avec une pâte jaune paille, onctueuse et souple mais qui ne coule pas. Son odeur est toujours très prononcée. En fonction de la variété choisie, sa croûte sera plus ou moins blanche, parfois striée de rouge (brie de Melun). Pour profiter pleinement du brie de Meaux et du brie de Melun, il ne faut pas hésiter à le sortir du réfrigérateur au minimum 30 minutes avant de le déguster afin qu'il retrouve son onctuosité », conseille Frédéric Kaiser.

Il ne faut donc pas le déguster trop froid car, ni la texture, ni les arômes ne seront à niveau optimum pour assurer un parfait plaisir de dégustation.

### LA CROÛTE

La croûte du **brie de Meaux** est blanche, duveuteuse et vallonnée. Elle est parsemée de stries ou de taches rouges. Ces pigments sont le signe d'un bon affinage. Sa pâte est crémeuse et d'une couleur ivoire.

La croûte du **brie de Melun** est fine et recouverte d'un feutrage blanc. Elle est parsemée de stries ou de tâches rouges ou brunes.

Surtout, elle se mange !

### LA TEXTURE

La texture du **brie de Meaux** est également crémeuse et souple, souvent avec un trait crayeux. Elle peut aussi être légèrement collante en bouche.

La texture du **brie de Melun** est souple à légèrement coulante. Sa pâte est homogène.

### LE NEZ

La croûte du **brie de Meaux** développe une odeur de sous-bois alors que sa pâte dégage de subtils arômes de crème, de beurre et de noisette.

L'odeur du **brie de Melun** est équilibrée, entre animale et végétale. Ses arômes sont plus riches que ceux du brie de Meaux.

## LE GOÛT

Le goût du **brie de Meaux** est typé, un peu salé avec une pointe d'amertume en fin de bouche.

Le **brie de Melun** possède une pointe d'amertume, un goût de lait et une saveur persistante.

## LA CONSERVATION

Afin de conserver les propriétés gustatives du brie, il est impératif de le conserver au froid, entre 4 à 6° C. Il faut également toujours protéger le brie de l'air ambiant, et donc toujours l'emballer dans son emballage d'origine ou bien dans un film alimentaire. Vous pouvez également utiliser une cloche à fromage.

Autre règle importante pour Frédéric Kaiser : « ne lui faites pas subir de changements brutaux de température, qui altéreraient son goût et sa texture. »

## LE BRIE ET LA SANTÉ

Le brie contient 45 % de matières grasses sur extrait sec. Il est moins riche que les fromages à pâte pressée type comté ou ossau-iraty. Il est riche en protéine, 100 g de brie apportent 20,6 g de protéines. C'est une source de calcium (313 mg pour 100 g), de phosphore (220 mg), de zinc (2,5 mg) et de vitamines (B9, B2, B12 et B6).

## LA DÉCOUPE DU BRIE

On ne doit jamais couper le nez (la pointe) d'un brie. En effet, autrefois, en Brie, quand un jeune homme se présentait pour demander la main d'une jeune fille, on lui ne lui répondait jamais directement. Le père de la demoiselle se contentait de sortir un morceau de brie et du cidre. Le jeune homme devait couper le fromage et en offrir aux personnes présentes. S'il coupait le nez du fromage, il ne convenait pas, sinon, sa demande en mariage était acceptée.

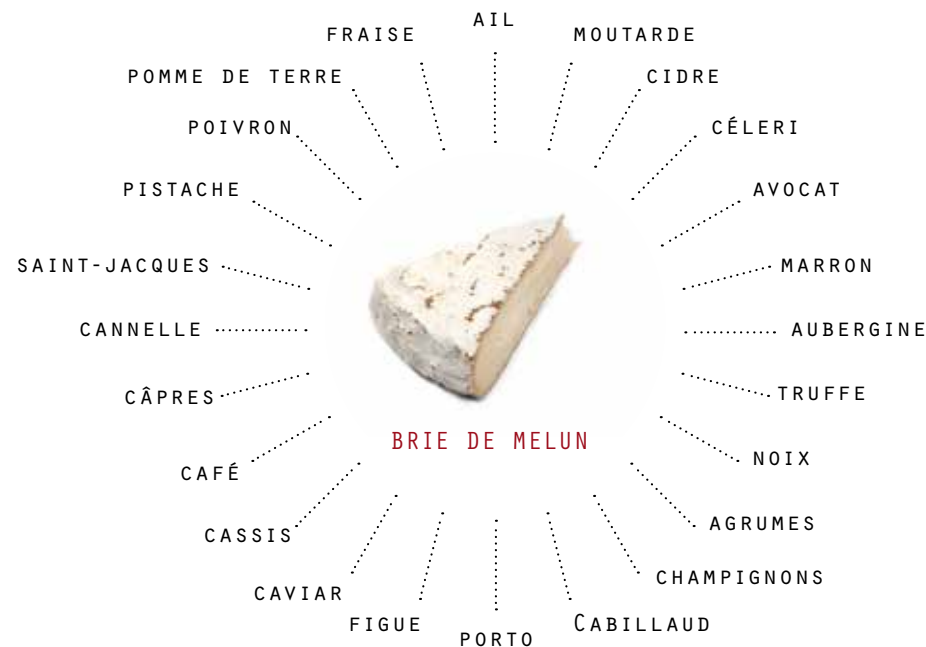
Pour découper un brie entier, il faut en retirer le centre à l'aide d'une assiette et couper des parts dans l'anneau ainsi obtenu. A l'aide d'une seconde assiette plus petite, on découpe un autre anneau que l'on partage et enfin en coupe le dernier cercle à la manière d'un camembert.



### LES ACCORDS DU BRIE DE MEAUX



### LES ACCORDS DU BRIE DE MELUN



### QUELS PAINS AVEC LE BRIE ?

Pour révéler toute la saveur du brie de Meaux ou du brie de Melun, le pain de campagne ou le pain au levain naturel restent incontournables. L'acidité apportée par le levain rehausse le fondant et soutient parfaitement la saveur lactée et le caractère du brie. La baguette traditionnelle ou, plus original, un pain aux raisins ou aux figues fonctionnent également.

### QUELLES BOISSONS ?

« Le principal élément à prendre en considération est la croûte fleurie du brie qui va apporter de l'amertume. C'est pourquoi, il faut éviter des vins rouges tanniques et privilégier des vins blancs secs ou bien des vins rouges légers », explique Frédéric Kaiser.

« Les bourgogne vifs et secs avec une belle minéralité (Chablis, Meursault ou Puligny-Montrachet), les vins de Loire (Menetou-Salon, Anjou blanc, Sancerre) ou même un Riesling alsacien.

Des rouges légers et gouleyants à base de pinot noir ou de gamay, comme des Beaujolais ou des bourgognes rouge (Rully, Chorey-lès-Beaune, Mercurey). Pour les inconditionnels de vins de Loire, un Anjou rouge ou un Saumur Champigny. »

« Pour moi, précise Frédéric Kaiser, les vins effervescents sont les plus beaux accords. Un brie de Meaux ou de Melun avec un champagne fera merveille. Un excellent Crémant d'Alsace ou de Bourgogne sera très agréable également. Ne pas oublier le cidre ainsi que le porto.

Les bières sont également à proposer. Avec un brie de Meaux moyennement affiné, il faut prévoir une bière blonde qui mettra en valeur la saveur douce et lactée du fromage. Pour un Brie de Melun, avec plus de caractère, optez pour une bière ambrée qui soulignera la force de ces bries plus puissants.

Et pour les amateurs de thé, préférez un thé noir parfumé aux notes de figues, raisins, coings et noisettes qui s'associeront à merveille avec les bries à la saveur prononcée. »

Selon le MOF Lactalis, Xavier Thuret, « le brie de Meaux s'accompagne très bien de moutarde de Meaux en grain. »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LE BRIE,  
ROI DES FROMAGES  
ET FROMAGE DES ROIS







« Une assiette où s'étalait un triangle crémeux et coulant de fromage de Brie ».

Alexandre Arnoux, *Roi d'un jour*, 1956.

« Une esquisse dans une tonalité crémeuse, ressemblant à une peinture faite avec le coulant d'un fromage de Brie. »

Les Goncourt, *Journal*, 1875.

« Trois bries, sur des planches rondes, avaient des mélancolies de lunes éteintes; deux, très secs, étaient dans leur plein; le troisième, dans son deuxième quartier, coulait, se vidait d'une crème blanche, étalée en lac, ravageant les minces planchettes, à l'aide desquelles on avait vainement essayé de le contenir. »

Émile Zola, *Le Ventre de Paris*, 1873.

« Mon doux cœur, je vous envoie  
Amoureusement choisi pour moi  
Le brie de Meaux délicieux.  
Il vous dira que, malheureusement  
Par votre absence, je languis  
Au point d'en perdre l'appétit  
Et c'est pourquoi je vous l'envoie.  
Quel sacrifice c'est pour moi! »  
Jehan de Brie, 1379.

« Ô Dieu... quel manger précieux!  
Quel goût rare et délicieux!  
Sus! Qu'à plein gosier on s'écrie;  
Béni soit le terroir de Brie!  
Saint-Amant (poète du XVII<sup>e</sup> siècle).

« Le nom de brioche vient à cette pâtisserie du fromage de Brie, qui entraît autrefois dans sa composition. »

Alexandre Dumas, *Le Grand dictionnaire de cuisine*, 1873.

« Chaque fromage a son mérite, et chaque pays sa guise. Le fromage de Brie qui est si commun à Paris est fort gras et se fait dans de grandes éclisses plates et larges. Il est excellent et très estimé. »

Louis Liger (1658-1717) *Dictionnaire général des termes propres à l'agriculture, avec leurs définitions et étymologies, pour servir d'instruction à ceux qui souhaiteront se rendre habiles en cet Art*, Paris, 1703.

Dans les *Sept Péchés capitaux*, au chapitre de la gourmandise, Eugène Sue (1804-1857) imagine un chanoine ayant perdu le boire et le manger, dépérissant, sauvé et ramené aux joies terrestres de la digestion par un mystérieux M. Appétit. L'ordonnance de ce dernier consiste en un déjeuner épicurien dont voici le dessert: « Fromage de Brie de la ferme d'Estourville, près de Meaux. Cette maison a eu pendant quarante ans, l'honneur de servir la bouche de M. le prince de Talleyrand qui proclamait le fromage de Brie le roi des fromages (seule royauté à laquelle ce grand diplomate soit resté fidèle jusqu'à sa mort).

Boire un verre ou deux de vin de Porto tiré d'une barrique trouvée sous les décombres du grand tremblement de terre de Lisbonne. Bénir la Providence de ce miraculeux sauvetage, et vider pieusement son verre! »

« Trois bries, sur des planches rondes,  
avaient des mélancolies de lunes éteintes. »

Émile Zola

## LES ATOUTS D'UN FROMAGE ROYAL EN CUISINE

Le fromage de Brie fait partie depuis toujours des ingrédients de la cuisine. Voici un petit florilège de recettes au brie issu de livres anciens.

**« SERVEZ AVEC DES HÛÎTRES DES TARTINES DE PAIN DE SEIGLE BEURRÉES ET RECOUVERTES DE FROMAGE DE BRIE CRÉMEUX »**

ÉDOUARD NIGNON,  
ÉLOGES DE LA  
CUISINE FRANÇAISE.

### CANAPÉS DE PÂTE DE BRIE AUX AMANDES<sup>1</sup>

Choisir du brie de Meaux ou de Melun bien crémeux de le décroûter complètement. Le travailler en parties égales avec du beurre en pomade. Relever légèrement l'assaisonnement. Tartiner des canapés de forme ronde avec le composé et parsemer sur la surface des amandes effilées et légèrement grillées. Laisser tomber très légèrement quelques grains de sel fin.

### BRIOCHE AU BRIE

D'après Androuet, dans *La Cuisine au fromage*, cette recette attribuée à Marie Leczinska serait à l'origine des « bouchées à la reine ». Rappelons qu'Alexandre Dumas, dans son dictionnaire, prétend que le nom de brioche viendrait de la présence de brie dans la recette originale. Dans cette recette, il faut ajouter 150 g de brie de Coulommiers ou de Meaux à 250 g de pâte à brioche et 20 g de beurre.

### GALETTES BRIARDES

Dans le *Larousse des Fromages*, Robert Courtine propose cette recette : délayer 500 g de farine avec 100 g de beurre, 150 g de fromage de brie coulant, bien nettoyé, deux jaunes d'œufs, du sel et des traces de poivre et de muscade. Laisser reposer. Abaisser à huit millimètres d'épaisseur. Découper en ronds avec un verre à bordeaux. Passer sur la surface un pinceau trempé dans du lait. Rayer à la fourchette. Cuire à four modéré.

### TARTINE BRIARDE

Sur une tartine de pain de campagne grillé légèrement, on étale du fromage de Brie (Meaux, Coulommiers ou Melun) que l'on a malaxé, après l'avoir épluché, avec de l'oignon râpé et mouillé au cidre. On saupoudre d'un peu de noix de muscade râpée et l'on met au four jusqu'à ce que le fromage cloque. À déguster avec un beaujolais frais ou un tavel glacé. Recette extraite de *Le Brie*, de Pierre Androuet et Yves Chabot.



<sup>1</sup> - Recette extraite de *La Bonne cuisine au fromage dans les provinces de France*.



## LE BRIE SE DÉGUSTE À TOUS LES MOMENTS DU REPAS

Entre force et délicatesse, le brie se prête à de nombreux usages culinaires. « Facile à travailler, il se mélange bien et son goût subtil fait l'unanimité », précise Michel Roth.

Le **brie de Meaux** au goût plus doux est idéal pour des desserts auxquels il apporte un léger goût « sucré-salé ».

Le **brie de Melun** possède un goût plus puissant et peut facilement venir dissimuler le goût des autres ingrédients. Il faut donc veiller à l'associer avec des ingrédients au goût intense et faire attention au dosage.

Le dosage du brie dans la recette est extrêmement important. C'est ce qui permet de jouer sur l'intensité de goût selon les usages (dessert ou apéritif) et les moments de consommation. Selon les cas, pensez également à garder ou retirer la croûte. Enlever la croûte permet de diminuer l'intensité du brie dans la recette.

### EN APÉRITIF

Accompagné d'une coupe de champagne ou d'un verre de vin blanc, le brie est à l'honneur lors de l'apéritif. Dans des bouchées au brie, melon et jambon de Parme.

Vous pouvez également incorporer le brie avec des herbes fraîches et de la crème pour proposer un « dip ».

### EN PLAT

En plat, le brie se marie avec bon nombre d'ingrédients. Dans une **brandade de cabillaud à l'ail doux**, le brie de Meaux associé à des épices douces se dissimulera dans un crumble; dans un **parmentier de canard confit**, il sera associé à du poireau fondant. « Avec cette recette, l'idéal est de présenter le plat à partager et de le servir au milieu des convives pour favoriser une ambiance conviviale », précise Frédéric Kaiser. Le brie accompagnera, dans une croûte, des **noix de saint-jacques rôties, mousseline de topinambour et potiron**. « Une recette tout en élégance. La finesse et la saveur suaves, marines et lactées des noix de saint-jacques, seront sublimes par cette belle croûte de Brie », note Frédéric Kaiser à propos de cette recette où le brie est au service de la haute gastronomie.

Pour accompagner un **filet de bœuf aux cèpes**, le brie de Melun est fondu au four dans une feuille de brick en forme de cigare. « Le brie et

**CROUSTILLANT DE BRIE DE MEAUX EN KADAÏF, SAUCE CÉSAR KARACHI**

Une belle préparation à déguster à l'apéritif, en tapas, avec les doigts ou en entrée gourmande. C'est la salade de chèvre chaud revisitée en salade de brie chaud.





la viande rouge, un accord réussi pour le plus grand plaisir des gastronomes ! » notent les experts Fromages & Chefs Michel Roth et Frédéric Kaiser.

Pour les végétariens, une polenta crémeuse au brie de Melun, tomates confites et citron, constituera un plat délicieux et nourrissant.



**ANANAS  
CARAMÉLISÉ,  
RIZ SOUFFLÉ  
ET BRIE DE MEAUX**

Dans ce dessert, on retrouve l'acidité et la caramélisation de l'ananas, la crème pâtissière au Brie et le croquant et croustillant de la garniture.

**EN DESSERT**

Du brie dans un dessert, cela semble improbable. Pourtant, justement dosé, il va faire merveille comme dans le mont-blanc au brie de Meaux, en chantilly, incorporé à de la crème montée ou dans des petits pots de panna cotta de brie et confit de griotte. « Brie et griotte, un accord sublime pour un plaisir toujours intense ! » notent nos experts.

Enfin, il faut absolument goûter l'ananas caramélisé, riz soufflé et brie de Meaux où le fromage (sans croûte) est mélangé à du mascarpone, de la crème montée, du brandy et de la vanille.

**« QU'IL SOIT DE MEAUX  
OU DE MELUN,  
LE BRIE EST UN FORMIDABLE  
FROMAGE A CUISINER. »**

**MICHEL ROTH**

« Toutes ces recettes sont à retrouver sur le carnet d'inspiration Brie Fromages & Chefs, disponible sur [www.fromagesetchefs.com](http://www.fromagesetchefs.com) »

**POLENTA CRÉMEUSE AU BRIE DE MELUN,  
TOMATES CONFITES ET CITRON (PHOTO CI-CONTRE)**

« Cette recette de polenta au Brie est idéale pour les végétariens. Cette polenta, aux accents du Sud de la France, est très intéressante de par sa composition avec, bien entendu, le citron confit qui va apporter de l'acidité et du relief, de la délicatesse avec la tomate confite, et de l'onctuosité avec le beurre et le brie.

La crème de Brie aux olives va donner une saveur puissante et salée et la roquette, un côté poivré », indique Frédéric Kaiser.



**POLENTA CRÉMEUSE AU BRIE DE MELUN, TOMATES CONFITES ET CITRON**

## LEXIQUE : LES MOTS DU BRIE

- Bassine :** ustensile dans lequel le lait est mis à cailler.
- Bleu (ou noir) :** accident de fabrication du brie causé par une prolifération de moisissures.
- Brie d'amateur :** se dit d'un fromage un peu passé grisonnant et fort.
- Galette de brie :** nom donné aux fromages de Brie par Blanche de Navarre qui en raffolait.
- Grand moule :** se dit du brie. Il existe également un fromage de « petit moule », de taille plus réduite.
- Fleurie :** se dit de la croûte des fromages comme le brie ou le camembert.
- Rehausse :** ustensile permettant d'augmenter la capacité des moules que l'on retire durant l'égouttage.
- Penicillium Candidum :** champignon dont onensemence le brie pour lui donner sa croûte fleurie.
- Saucerette :** nom donné parfois à la pelle utilisée dans la fabrication du brie de Meaux.

QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES NOTABLES ENTRE LES DEUX BRIES AOP ?		
	BRIE DE MEAUX	BRIE DE MELUN
Poids	2,6 à 3,2 kg	1,5 à 1,8 kg
Diamètre	36 à 37 cm	27 à 28 cm
Nombre de litre de lait pour 1 fromage	25 litres	13 litres
Taux de matière grasse (sur extrait sec)	45 %	45 %
AOC/AOP	1980/2009	1980/2009
Production 2014	6255 tonnes	255 tonnes
Aire géographique	1 700 000 ha	800 000 ha
Nombres d'opérateurs	601	45
Durée du caillage	2 heures	18 heures
Moulage	à la pelle	à la louche
Affinage	4 à 8 semaines	4 à 12 semaines



QUICHE LORRAINE AU BRIE

## LE BRIE

« Trois bries, sur des planches rondes, avaient des mélancolies de lunes éteintes », écrivait Émile Zola dans *Le Ventre de Paris*. Oui, le brie est un fromage mélancolique, le fervent étendard d'une époque aujourd'hui révolue.

Le brie est un fromage de connaisseur, un aristocrate des plateaux à fromage, à la fois puissant et délicat dont la complexité reste la première qualité.

L'histoire du brie raconte l'histoire de France dont il en fût le témoin direct. De Charlemagne à Talleyrand en passant par Philippe Auguste et Louis XVI, le brie était aux premières loges pour assister aux multiples soubresauts d'une nation en train de se déployer, de grandir, se révolter et changer.

Aujourd'hui moins fort qu'hier, supplanté par des fromages sans doute plus en phase avec la modernité, le brie conserve une place à part dans le cœur des Français, celle de « **prince des fromages et premier des desserts** ».