



## Fabrication

Vingt six litres de lait cru collectés dans la zone d'appellation d'origine sont nécessaires à la fabrication d'un Brie de Meaux. Le caillage se fait à l'aide d'une présure d'origine animale. Après découpage au sabre, le caillé est moulé manuellement à la pelle à brie, en 2 fois. L'égouttage est naturel et spontané. Le salage est effectué avec du sel sec. Ce fromage devient alors Brie de Meaux après 4 semaines d'affinage.

Nous vous proposons 3 types d'affinage : Jeune, 1/2 affiné, affiné.

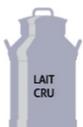
Plus le Brie de Meaux est affiné, plus ses caractéristiques de goût, d'odeur et de texture seront mis en valeurs.

## Histoire...

L'histoire du Brie de Meaux est proche de celle de la France. C'est sous Charlemagne, qui l'appréciait énormément, que l'on commence à suivre sa prestigieuse épopée.

En 1407, Charles d'Orléans séduisait les dames de la cour avec ce fromage en l'accompagnant d'un poème. La révolution en fit d'ailleurs «le fromage du peuple». Le révolutionnaire Lavalée, en 1793, en a dit: «Le fromage de Brie, aimé par le riche et le pauvre, a prêché l'égalité avant qu'on ne la soupçonne possible». C'est cependant Talleyrand qui donne à ce fromage sa consécration suprême. En 1793, il fut couronné «Roi des fromages et fromage des rois».

Le Brie de Meaux reçoit l'A.O.C le 18 août 1980.



Champagne /  
Ile de France