



# Échos de la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun

N°30 - Janvier 2019

## Éditorial



À compter de 2019, le magazine l'Échos de notre Confrérie change de visage et nous espérons que vous aurez plaisir à le lire !

2018 fut riche d'échanges et de rencontres lors de nos chapitres, déplacements et animations gustatives. Alors un grand merci aux membres du Grand Conseil et aux confrères, consœurs, bénévoles qui ont contribué à la réussite de cette belle année et notamment un « Melun fête son Brie » où notre M'lun à l'honneur n'a pas failli à sa renommée.

Notre rôle d'information du consommateur est essentiel sur la reconnaissance d'un produit AOP (Appellation d'Origine Protégé) : savoir-faire reconnu, origine, notion de terroir, qualité, lutte contre les effets de serre et participation à l'économie régionale avec des emplois non délocalisables.

Amateurs de Brie de Melun, venez nous rejoindre dans cette aventure de promotion de la filière fromagère (producteurs de lait, fabricants et affineurs), de la ville, l'agglomération, la Seine-et-Marne et de l'Île de France. Plus nous serons nombreux, plus il nous sera facile de porter la connaissance du Brie de Melun et de fait sa consommation.

Tous nos meilleurs vœux confraternels 2019, de santé et d'agréables rencontres et rendez-vous pour « Melun fête son Brie 2019 » le samedi 5 octobre !

Geneviève Varoqui  
Présidente

Promouvoir le Brie de Melun, la ville de Melun, Melun Val de Seine... mais aussi la Seine-et-Marne et l'Île-de-France.

Toute l'année 2018, les **25 membres du Grand Conseil** de la Confrérie, avec le renfort de consœurs et confrères, se sont mobilisés à l'occasion de plus de **70 évènements**.



ANIMATIONS GUSTATIVES  
REUNIONS ET CONCOURS

CHAPITRES

DEPLACEMENTS ET RENCONTRES



# Animations gustatives Reunions et concours



Le Brie de Melun est l'ancêtre de tous les Bries  
Fromage au lait cru de vache  
1,5 à 2,2 kg environ présenté nu sur paillon  
27 à 28 cm de diamètre, affinage minimum 5 semaines



C'est en lien avec notre Ambassade régionale des confréries, des produits de Terroir, du goût et de la gastronomie d'Ile de France, de l'ODG Brie de Meaux et Brie de Melun que se sont déroulées un certain nombre de manifestations mettant en avant le Brie de Melun, nos produits de Terroirs, notre agriculture francilienne et l'agro-alimentaire qui l'accompagne.

Animations gustatives avec M'lun et Gaillac à l'occasion du XXème salon du livre à Melun, du Forum des communautés au Mée sur Seine, de l'assemblée générale de la Mutuelle Bleue à Rubelles, de la rencontre Pozzoblanco- le Mée sur Seine, à l'Académie d'Agriculture de France à Paris, au Crédit Agricole Brie-Picardie à Melun et à Saint Fargeau-Ponthierry pour les journées de la gastronomie.



Participation avec dégustation au Salon International de l'Agriculture, espace CERVIA-Ile de France, à la Foire internationale de Chalons en Champagne (avec l'ODG), aux journées de la Fête des Appellations d'Origine Protégées à Paris (avec l'ODG), à la Foire aux fromages et aux vins de Coulommiers, au Marché des potiers à Melun.



Confreriades 2018 à l'occasion de Melun Fête son Brie. Comment la nouvelle Loi «Egalim» prend-elle en compte nos différents signes de qualité (AOC, IGP, STG...)?

Table ronde avec la participation de Aude LUQUET, députée de Seine et Marne, Anne BOSSY, directrice régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Ile de France, Olivier RUSSEIL, délégué régional de l'INAO et Jean Claude PETTE, Président des Producteurs de lait de Seine et Marne et de la Maison de l'Elevage d'Ile de France. Un compte rendu de cette table ronde sera envoyé aux confréries présentes.



Stand de vente et de dégustation de Brie de Melun pour le Printemps des jardiniers à Savigny le Temple, le Printemps sur Seine à Melun, le salon de la gastronomie au Mée sur Seine et la foire aux fromages à Abondance.

Participation à l'inauguration du nouvel Office de tourisme Melun Val de Seine et du Salon International de l'Alimentation à Villepinte, au salon « Cheese Day » à Paris.

Invitations à participer aux assemblées générales du Conseil des Echansons à Paris, de la Confrérie du Brie de Meaux, des producteurs de lait de Seine et Marne à Dagny, de la FDSEA de Seine et Marne à Nangis, du CERVIA à Paris, de la Maison de l'Elevage au Lycée agricole de la Bretonnière (Chailly en Brie).



Plusieurs consœurs et confrères sont membres des jurys pour les concours du pain, des croissants et de la galette des Rois en Seine et Marne, pour les concours du Brie de Meaux, du Brie de Melun et du Coulommiers, jurys également du Sainte Maure de Touraine, du Maroilles fermier, du jambon de Paris supérieur et du pâté en croûte à Rungis. Membres du jury Brie de Meaux et Brie de Melun au concours général à Paris.



Les Chevaliers du Brie de Melun ont apporté leur concours à la ville de Melun dans le cadre de la commémoration du centenaire de l'armistice de 1918.

...et puis le 26 mars rendez-vous à l'Assemblée Nationale à l'invitation de notre consœur et députée Aude Luquet... un temps d'échange et de dégustation.



# Les chapitres 2018

37 personnalités ont rejoint les rangs des Chevaliers du Brie de Melun à l'occasion de 8 chapitres...  
7 Ecuyers, 24 Chevaliers et 6 Chevaliers d'Honneur.

Épousailles avec le Gaillac, cru du Sud-Ouest, le 17 novembre 1995.  
Le Brie de Melun est le célèbre fromage que Maître Corbeau tenait dans son bec. Jean de La Fontaine familier de Melun, connaissait bien ce fromage

## MARDI 20 MARS 197ème chapitre

« chapitre de printemps »

Ont été intronisés Ecuyers :

Dominique CORBEL, bénévole en associations  
Louis BOUMESBAH, chargé de mission  
Claudine DUCRET, assistante  
Quentin CORRALES, Agent municipal

Ont été intronisés Chevaliers :

Caroline BOLUFER, fromagère  
Didier BARRY, Journaliste  
Jennifer BLATRIX,  
Diététicienne  
Arnaud LAGUETTE,  
commerçant  
Michèle LEMAIRE,  
conseillère technique



## SAMEDI 24 MARS 198ème chapitre

« Le Printemps des Jardiniers » au Château de la Grange La

Prévoté à Savigny le Temple (77)

Intronisation de Serge DURAND, Ecuyer, Personnalité locale  
de la vie associative

## MERCREDI 28 FEVRIER 196ème chapitre

« Salon de l'Agriculture  
2018 », Porte de  
Versailles, Pavillon  
CERVIA-Ile de France.

Ont été intronisés :

Alexandra  
DUBLANCHE,  
Chevalier, Vice-  
Présidente du Conseil  
Régional d'Ile de France  
en charge du développement économique,  
de l'agriculture et de la ruralité

Ludovic BISOT, Chevalier,  
Meilleur Ouvrier de France  
(MOF) Crémier- fromager à  
Rambouillet (78)

Gérard HEBERT,  
Chevalier d'Honneur,  
Conseiller régional,  
Président du CERVIA



## JEUDI 22 FEVRIER 195ème chapitre

« le jeudi du Brie de Melun » au Chalet du Moulin  
à Chailly en Bière

Intronisation du Lieutenant Franck RENAUD,  
Chevalier, directeur du Cercle mixte de l'Ecole des  
Officiers de la Gendarmerie Nationale à Melun (EOGN)  
et pour l'occasion, un menu « spécial Brie de Melun »



## MELUN FÊTE SON BRIE

### 201ème chapitre

Ont été intronisés Chevaliers,  
personnalités des Confréries

Arnaud SABATIER  
confrérie du Jambon du Morvan

Gérard MONTIGNY  
confrérie gourmande des Mangeux  
de cerises des bords du Loiret

Anne Marie VIDAL  
Commanderie de la Dive bouteille de Gaillac

Laurent ROUCOUX  
Compagnon du Beaujolais

Jean Paul GROSSLER  
confrérie du hareng et de la coquille  
St Jacques de Dieppe

Philippe JAULNEAU  
confrérie des Coteaux Briards

Adèle MICO  
Conseil des Echansons  
de France

William LEPRINCE  
confrérie du Brie de Meaux

## SAMEDI 6 OCTOBRE

Ont été intronisés Chevaliers,  
Autres personnalités

Christophe BOYER  
Commandant de l'Ecole des Officiers  
de la Gendarmerie Nationale de Melun

Laurent BEDU  
Directeur adjoint, Direction Départementale  
des Territoires de Seine et Marne

Olivier RUSSEIL  
Délégué régional, Institut National des  
Appellations d'Origine et de la Qualité

Ont été intronisés Chevaliers d'Honneur

Valérie PECRESSE  
Présidente de la Région Ile de France

Patrick SEPTIERS  
Président du Conseil Départemental  
de Seine et Marne

Arnaud de BELENE  
Sénateur de Seine et Marne

Béatrice ABOLLIVIER  
Préfète de  
Seine et Marne



## JEUDI 21 JUIN 199ème chapitre

« Chapitre d'été » à la  
Médiathèque à Melun.

Intronisations de

Marianne VILLETTE-AGUIN,  
Chevalier, chef d'entreprise et  
artiste connue sous le nom de  
Maroussia

Jean Michel VAROQUI,  
Chevalier, retraité

Johan BOUCAIN, Chevalier,  
chargé de communication au Crédit  
Agricole Brie-Picardie

## DIMANCHE 22 JUILLET

200ème chapitre

« Chapitre BSA » au  
camping de la Belle Etoile.

Intronisations de

Norma BURGESS-  
LOWE, Ecuyer, Présidente  
de l'organisation  
internationale BSA

Sylvie PATTYN, Ecuyer,  
Présidente de  
l'association française BSA

## JEUDI 18 OCTOBRE 202ème chapitre

« Chapitre du Crédit Agricole Brie Picardie » à Melun.

Ont été intronisés Chevaliers

Laure DELAQUAISE, Présidente de l'agence du  
Crédit Agricole Brie-Picardie de Melun  
Nicolas MUHVIC, Directeur de l'agence du Crédit  
Agricole Brie-Picardie de Melun

Bernard TALVARD, Champion olympique de  
fleuret-escrime créateur des Trophées de l'Espoir.



# Déplacements, rencontres en France et en Europe

L'Appellation d'Origine Protégée est un signe d'identification de la  
qualité et de l'Origine reconnu depuis 1905 en France.  
Le Brie de Melun a obtenu son Appellation d'Origine Contrôlée  
(A.O.C.) en 1980 et son Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) en 2009.



Janvier - Mars

Confrérie du Saint Peray (09)

Confrérie des Coteaux Briards (77)

Conseil des Echansons de France à Paris (75)

Confrérie de Saint Vincent à Flagy (77)

Confrérie de la Dive Bouteille à Gaillac (31)

Confrérie de la Cagouille à Saint Martin  
de Ré (17)

Les Chevaliers de Saint Antoine,  
qui font chapitre à Paris (75), ont  
récompensé les lauréats charcutiers  
des concours jambon de Paris et  
pâtés en croute...



Avril - Juin

Confrérie des Chevaliers de la pomme à Villiers sur Morin (77)

Confrérie du Saint Nectaire (63)

Confrérie du Bonbon de Bombon (77)

Compagnons du Beaujolais à Champigny  
sur Marne (94)

Commanderie de Sainte Maure de Touraine (37)

Confrérie du Franc Thour à Ciney (Belgique)

Confrérie des Coteaux de Sucey en Brie (94)

Soirée « guinguettes » avec les Amis de  
Rubelles (77) avec dégustation de Brie  
de Melun.



Juillet - Septembre

Confrérie du Brie de Meaux (77)

Confrérie de l'ail rose de Lautrec (31)

Confrérie du fromage d'Abondance (74)

Confrérie du Maroilles à La Capelle (02)

Compagnons du fromage de Neufchatel  
en Bray (76)

Tameliers du bon pain à Soisy sous  
Montmorency (95)

Participation à « l'Art dans la ville » à Nemours (77)

Confrérie de la Dive bouteille de Gaillac (31) :  
3 jours pour sa grande fête des vins, les 3, 4, et 5 août...  
avec le Brie de Melun à l'honneur



Octobre - Décembre

Confrérie du Brie de Meaux (77)

Confrérie des Grands vins d'Amboise (37)

Confrérie Balnéolaise des chevaliers de  
Bacchus de Bagneux (92)

Confrérie de l'andouillette de Cambrai (59)

Confrérie du hareng et de la coquille Saint  
Jacques à Dieppe (76)

Confrérie des Chevaliers de St Grégoire à Solers (77)

Confrérie du canard du pays de Challans (85)

Confrérie des Trousseurs de Gatinaises : foire aux volailles  
à Egreville (77)

Confrérie du Brie de Coulommiers « Coulommiers aime son Brie » :  
1ère manifestation de la Confrérie du Brie de Coulommiers.





## CONCOURS DU BRIE DE MELUN ...UN EXCELLENT CRU 2018 !

Le 6 octobre dernier, ouverture solennelle du 28ème concours du Brie de Melun organisé et sous la présidence de Agnes MEILHAC, Présidente de l'ODG des Brie AOP Meaux et Melun. Une nouveauté cette année, un jury de jeunes étudiants de l'UTEC d'Avon (77), encadrés par leur professeur, Franck JACQUELIN et guidés par notre confrère Maître-fromager, Gérard PETIT, travaillant en parallèle avec le jury officiel. Cette année 8 Bries étaient en lice pour être jugés sur l'aspect et sur le goût.

🏆 **Médaille d'or** : société fromagère de MEAUX SAINT FARON, fabricant, et fromagerie LOISEAU, affineur.

🥈 **Médaille d'argent** : société fromagère de MEAUX SAINT FARON, fabricant, et société GRATIOT, affineur.

🥉 **Médaille de bronze** : ferme de JUCHY, fabricant, et fromagerie LOISEAU, affineur.

🏆 1er accessit : société Fromagère de LA BRIE, fabricant et affineur

🥈 2ème accessit : société fromagère de MEAUX SAINT FARON, fabricant et affineur

🥉 3ème accessit : fromagerie PRÉFORET, fabricant et affineur

Notons que nos **jeunes jurés de l'UTEC-AVON** ont fait pratiquement le même choix mais dans un ordre différent !

Pierre BOBIN s'est félicité de la qualité des fromages en concours tant pour les critères de présentation que les critères de goût...

« *un excellent cru 2018 !* »



## JUGEMENT DE BETAIL... FINALE AU LYCEE BOUGAINVILLE



Le 7 décembre se sont retrouvés à Brie Comte Robert, en Seine et Marne, quelque **160 jeunes des lycées agricoles de la Bretonnière et Bougainville** pour la finale départementale de jugement de bétail ; 3 trophées pour 3 concours, vaches Prim'Holstein, vaches charolaises et moutons Ile de France.

Comme chaque année la Confrérie a tenu à récompenser avec un Brie de Melun le lauréat du trophée vaches laitières...et cette année **c'est une lauréate** qui a reçu sous les applaudissements d'un amphi bondé, le fromage remis par notre confrère Tounis AOUJALI, directeur de la ferme du lycée Bougainville, à **Camille MICHEL** du lycée de la Bretonnière. Elle ira défendre à Paris en février prochain, les couleurs de la Seine et Marne à l'occasion du trophée national vaches laitières. Camille a reçu également des mains de notre confrère **Jean Claude PETTE** la statuette Prim'Holstein offerte par la Maison de l'Elevage...et puis beaucoup d'autres cadeaux !

Signalons que les vaches qui étaient jugées par les jeunes venaient de chez nos amis de la ferme des Trente Arpents à Favières.



## 22ÈME SALON DE LA GASTRONOMIE AU MÉE SUR SEINE... LE BRIE DE MELUN DANS LA RECETTE DE SARAH HAMEL

Elève en terminale Bac Pro cuisine au lycée des métiers de bouche et de l'hôtellerie du Château des Coudraies à Etioilles (Essonne) **Sarah HAMEL** a participé au concours de cuisine organisé dans le cadre du salon 2018 de la gastronomie avec comme plat réalisé, une sole accompagnée d'une polenta, de croquettes de Brie de Melun, salade d'herbe, légume tourné et un succulent macaron de champignon, le tout servi avec une sauce onctueuse au cidre du Gatinais, vin blanc monté au beurre

Cette excellente recette a permis à Sarah de remporter le 1er prix. Toutes nos félicitations !

 <p><b>Échos</b> de la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun</p>	<p>Hôtel de Ville de Melun 77000 Melun</p> <p>Tél 01 64 52 96 64 Fax 01 60 56 07 15</p>
	<p>confrerie.brie@ville-melun.fr</p>
<p>Rédacteur Jean-Michel Besancenot</p>	

Visitez le site de la Confrérie et celui de l'Ambassade des Confréries



confreriebriemelun.fr



ambassade-idf.fr



@confreriebriemelun