

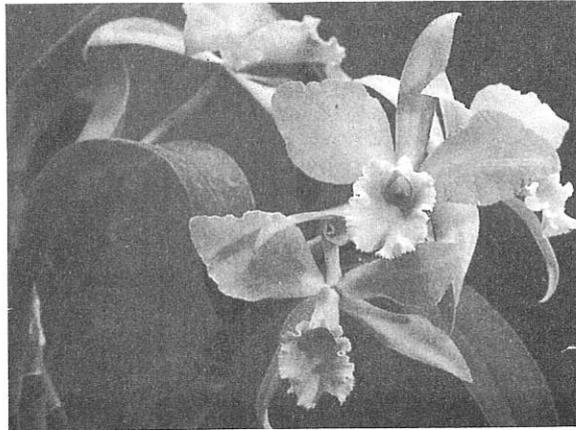
UNE JOURNEE EN BRIE

Vendredi 10 février 1995

Fiche de visite de Monique Broutin -

La serre aux orchidées -

Les orchidées sont connues depuis l'Antiquité. Leurs bulbes, protégés par la loi en Allemagne, y sont importés du Moyen-Orient pour être utilisés contre la diarrhée des enfants. Le rôle joué par ces bulbes (du grec *orchis* : testicule) dans le domaine érotique populaire de l'Antiquité au Moyen-Age, est illustré par une citation de Dioscoride (1588) dans le « *Kraüterbuch* » : « *L'homme qui consomme le bulbe d'un orchis procréé un enfant de sexe masculin, les femmes qui mangent les bulbes petits et mous accoucheront d'une fille* ».



On connaît de très nombreuses variétés d'orchidées, plus de 20 000 espèces : les simples plantes terrestres à bulbe et aussi les plantes luxuriantes « *magnifique feu d'artifice* » selon les botanistes.

Le visite des serres révélera l'univers mystérieux de cette plante extraordinaire, sa culture délicate et difficile sera expliquée par un horticulteur spécialiste.

* * *

Le château de Ferrières -

Edifié au siècle dernier par le baron James de Rothschild, célèbre financier du Second Empire, ce bâtiment est d'une conception très originale. Il témoigne des goûts de cette époque : mélange de la Renaissance italienne et du style victorien. Quand on pense à tous les châteaux des environs de Paris que l'on pouvait alors acheter et sauver, on est confondu par le manque d'intérêt qu'avaient, pour l'architecture authentique, des collectionneurs avertis. Ce château est avant tout la demeure prestigieuse, le lieu privilégié de grandes réceptions.

Il est entouré d'un parc admirable où des arbres aux essences rares sont distribués selon la meilleures traditions des jardins anglais.

En 1870, le roi Guillaume de Prusse et le Chancelier Bismarck s'installent dans ce château pendant le siège de Paris. Jules Favre y rencontre secrètement Bismarck, les 19 et 20 septembre, afin de discuter d'une paix éventuelle. Devant les exigences prussiennes, il rompt la négociation, Paris ne tombera que Le 28 janvier suivant.

* * *

Meaux : une leçon d'histoire -

En 1348, Paris étant occupé par les Anglais, le Dauphin, futur Charles V, avait mis en sûreté dans le marché de Meaux, sa femme, sa fille et 300 dames et damoiselles. 9 000 paysans révoltés, les Jacques, attirés par les richesses de la ville, apparaissent devant Meaux. Ils tentent une action contre le marché dont les nobles occupantes constitueraient une prise de choix, mais le fameux Gaston Phoebus, comte de Foix et ses hommes d'armes chargent les Jacques et les mettent en pièces.

En 1682, après avoir terminé l'éducation du Dauphin, Bossuet prend possession du siège épiscopal de Meaux. C'est dans la bibliothèque du palais épiscopal qu'il prépare cinq de ses plus grandes oraisons funèbres, notamment celle de Marie-Thérèse, épouse de Louis XIV et celle du Grand Condé en 1687.

En juin 1791, la famille royale passe à l'évêché de Meaux, la nuit du 24 au 25 qui précède son retour à Paris, après l'arrestation de Varennes. Au cours d'une longue conversation dans le jardin de l'évêché, la reine persuade de son patriotisme et de sa bonne foi, Barnave, l'un des commissaires de l'Assemblée législative. Le tribun qui fut ensuite dévoué à Marie-Antoinette, paya de sa tête son ralliement à la couronne de France.

C'est près de Meaux qu'ont été tirés, le 5 septembre 1914, les premiers coups de canon de la contre-offensive française. Ils marquent le déclenchement de la manoeuvre d'attaque du flanc de l'armée allemande décidée par Joffre et Gallieni. Ce sera l'immortelle victoire de la Marne.

* * *

Et maintenant la gourmandise -

Fromage aimé et apprécié des rois, le brie de Meaux était déjà chanté, il y a cinq siècles, par Charles d'Orléans. Il commandait des fromages par douzaines pour en faire cadeau à ses amis. Au milieu du XVIIème siècle, l'épicurien Saint-Amand comparait son fromage préféré à « *la lune à son plein dont le disque se transforme en croissant sous le couteau de gourmands* ».

* * *

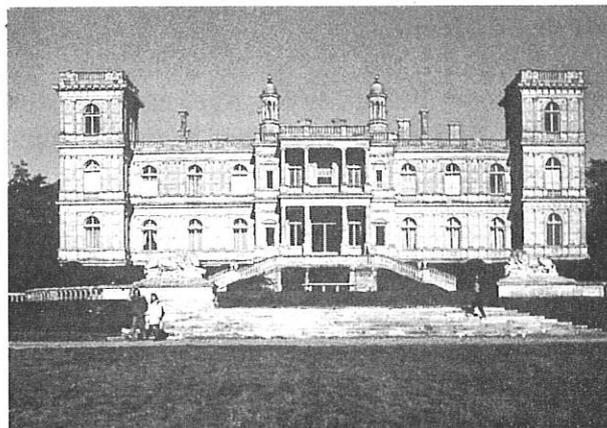
*

Notre visite -

Le château de Ferrières -

Le domaine de Ferrières est situé entre Lagny et Pontcarré. Il couvrait plus de 3000 hectares de bois, de taillis, de pâturages, de terres cultivées, appelés à constituer, eu égard à l'extension rapide de la banlieue vers l'Est, une réserve écologique, l'un des poumons de la capitale. Toutes ces terres avaient été rassemblées avec patience et prémonition, à partir de 1828, par le baron James de Rothschild, fondateur de la branche française de cette illustre famille de banquiers.

Sur l'emplacement des maisons des champs ayant appartenu à Fouché, le baron se fit construire une résidence qui devait consacrer son ascension sociale et sa suprématie financière.



Les dispositions de cette fastueuse demeure avaient été étudiées à la fois pour abriter d'ineestimables collections de tableaux, de tapisseries, d'objets d'art de toutes sortes, et pour servir de cadre à des fêtes somptueuses. Médusés, les invités auxquels étaient offerts les plaisirs de la chasse s'attendaient à voir voler les faisans tout rôtis et bourrés de truffes !

Des raffinements inconnus à l'époque avaient été prévus : chauffage central et eau courante, chaude et froide, dans les chambres principales dont certaines comportaient des baignoires d'argent. Les cuisines situées dans un bâtiment particulier, étaient reliées aux offices par un petit chemin de fer souterrain.

L'architecte de Ferrières fut l'Anglais Joseph Paxton, auteur du Crystal Palace de Londres, disparu dans un incendie à la veille de la dernière guerre. Un Français, Eugène Lami, prit en charge toute la décoration, sinon l'agencement de certaines pièces. Il accomplit même à cette intention, un voyage en Italie à Venise, en compagnie de l'épouse de son richissime client, la Baronne Bettina, une beauté brune dont Ingres fit un portrait célèbre, et que Heine a chantée dans ses vers sous le nom de « l'Ange ».

Le château reçut des visites mémorables, dont celle, particulièrement fastueuse de Napoléon III en 1862, et la rencontre, infiniment moins glorieuse, au soir du 19 septembre 1870, de Bismark et de Jules Favre, le ministre des Affaires Etrangères de la toute jeune République, née du désastre de Sedan. La conversation connue dans l'histoire sous le nom « d'entrevue de Ferrières », n'aboutit pas, elle retarda seulement de quelques heures l'investissement de Paris. En 1940, Ferrières connut une nouvelle occupation et cette fois-ci, ses collections prirent le chemin de l'Allemagne.

Le château demeura inhabité jusqu'en 1959. Sa remise en état est l'oeuvre du baron Guy et de sa femme Marie-Hélène, qui ont légué une notable partie du domaine, avec le château, à la Chancellerie des Universités de Paris.

* * *

La cathédrale de Meaux -

Sa construction a débuté au Moyen-Age, en 1179, sur les fondations de constructions antérieures. Elle est placée sous le patronnage de Saint-Etienne, premier martyr.



La Guerre de Cent Ans retarda considérablement les travaux, mais au XVème siècle, la façade Ouest avec sa rosace et le clocher de 70 mètres sont achevés. Au début du XVIème siècle, les travaux sont arrêtés et le deuxième clocher ne sera jamais terminé.

En 1562, lors des guerres de religion, la cathédrale est saccagée, les oeuvres d'art datant du Moyen-Age sont détruites et les statues décapitées. La restauration commencera au XVIIème siècle et les grandes orgues seront inaugurées en 1627.



Autour de la cathédrale s'élèvent les bâtiments du palais épiscopal et du Vieux Chapitre. Dans ce cadre historique, se décidait le sort du puissant archevêché, dont Bossuet, « l'Aigle de Meaux » fut titulaire dès 1682. Il repose dans le choeur de la cathédrale.

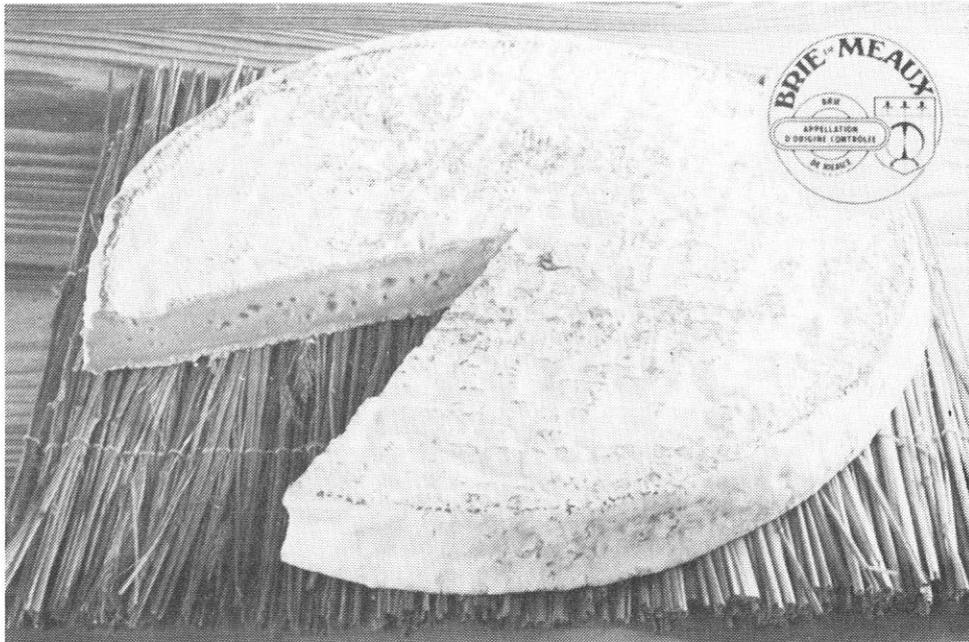
* * *

* * *

Le brie de Meaux -

Les origines du brie sont encore inconnues. C'est sous Charlemagne, qui l'appréciait fort, que l'on commence à suivre sa prestigieuse épopée. Elle est étroitement liée à notre Histoire de France.

Blanche de Navarre, Comtesse de Champagne, envoyait des fromages de brie au roi Philippe Auguste. Charles d'Orléans en faisait présent aux dames de la cour pour leurs étrennes. Sous la plume de Rabelais, Gargantua en offrait à ses parents « pour leur faire plaisir ». Au banquet qui suivit la bataille de Rocroi, en 1643, Condé fit amener du brie pour fêter sa victoire. Marie Leczinska inventa les bouchées à la reine farcies au brie. Louis XVI en demanda une part à l'épicier Sausse après avoir été reconnu et arrêté à Varennes.



La Révolution en fit le fromage du peuple. Un révolutionnaire gastronome de l'époque proclamait : « *Le fromage de Brie, aimé par le riche et par le pauvre, a prêché l'égalité avant qu'on ne la soupçonne possible* ».

Mais c'est en 1815 que ce fromage des rois reçut sa consécration. C'était au Congrès de Vienne où Talleyrand, Metternich et les ambassadeurs de trente nations repartageaient l'Europe après les guerres de Napoléon. Un concours fut organisé pour désigner le meilleur fromage et, à l'unanimité, le brie fut couronné « roi des fromages ».

Le 18 août 1980, le brie de Meaux recevait l'Appellation d'Origine Contrôlée qui, par Décret, définit la zone géographique de production et les normes traditionnelles de fabrication, d'affinage et de présentation de ce fromage plus que millénaire. Le 31 décembre 1986, un nouveau décret d'A.O.C. abrogeant le précédent, apporte de nouvelles précisions sur la fabrication et l'affinage :

1 - le lait ne peut à aucun moment avoir été chauffé à une température susceptible de détruire, même partiellement, la flore microbienne naturelle présente dans le lait au départ de la ferme,

2 - le caillage doit être obtenu par la présure, le moulage doit être effectué manuellement à l'aide d'une « pelle à brie », le salage doit être fait au sel sec.

Ces impératifs interdisent donc de recourir aux techniques souvent utilisées, telles que la pasteurisation, le moulage mécanique, le salage en saumure, techniques qui banaliseraient cet admirable fromage. Il s'agit donc d'une fabrication extrêmement délicate où chaque jour le savoir-faire du fromager est sollicité au plus haut point.

L'A.O.C. Brie de Meaux ne peut être donnée qu'à un fromage fabriqué depuis au moins quatre semaines. Cette période de « transformation » est assurée par « l'affineur », trait d'union indispensable entre la fabrication et la consommation. L'affineur reçoit les fromages environ une semaine après leur fabrication. Ils sont d'abord entreposés dans les haloirs conditionnés pour éliminer l'excès d'humidité nuisible à la qualité du produit. Ensuite, ils sont replacés dans des chambres d'affinage soigneusement régulées en température et hygrométrie.

Là, ils s'affinent lentement et régulièrement pendant 6 à 8 semaines. Ils sont surveillés et retournés manuellement plusieurs fois en cours d'affinage.

*« Mon doux coeur, je vous envoie
« Amoureusement choisi par moi
« Le Brie de Meaux délicieux
« Il vous dira que malheureux
« Par votre absence, je languis
« Au point d'en perdre l'appétit
« Et c'est pourquoi je vous l'envoie
« Quel sacrifice c'estoit pour moi.*

Jehan De Brie.

* * *

Nous avons terminé cette agréable journée par une dégustation fort appréciée de tous et, chacun ayant fait provision d'orchidées et de brie, notre car embaumait de ce mélange étrange où les senteurs délicates des orchidées tentaient de rivaliser avec le parfum si rustique du brie.

* * *