



Le fabuleux secret de la moutarde de Meaux

Une moutarde aux graines grossièrement écrasées, couleur d'or piqueté de noir. Elle est produite par une petite entreprise familiale de six salariés, les Assaisonnements briards, dernière fabricante de moutarde de Meaux Pommery. Une marque déposée, à la recette tenue secrète, vieille de plusieurs siècles. « On trouve une première mention de la production de moutarde à Meaux par des chanoines en 1632. Puis, en 1725, un certain Pommery, tailleur de pierre, hérite de la recette », raconte le PDG des Assaisonnements briards, qui s'est plongé dans l'histoire de sa moutarde. « La famille Pommery a régné sur la moutarde meldoise jusqu'en 1925. En 1927, un certain Paul Ferrand prend la suite de la fabrication suivant la même recette. Sans descendance, il vend en 1949 son entreprise à son vinaigrier. » Dont est issue la nouvelle dynastie de producteurs de moutarde à Meaux. ●

© Assaisonnements Briards,
ZA des Bordes rouges,
5, rue Louise-Michel,
77100 Nanteuil-lès-Meaux.
Tél. : 01 64 35 00 82.



La recette date de 1632.