

Un goût bien de chez nous !

La sensation d'un grain de moutarde qui glisse sous la dent, vous connaissez ? Le goût de la framboise qui accompagne la laitue, vous salivez ? C'est tout simplement des produits briards qui donnent ces effets là !

● On savait que la Brie regorgeait de différentes richesses mais saviez-vous qu'elle cachait aussi de surprenantes préparations de moutarde et de vinaigre ?

Et oui, et cette goûteuse richesse est un vrai trésor briard ! La plus connue et la plus incontournable est bien entendu la Moutarde de Meaux® Pommery®. D'ailleurs ces marques sont déposées dans le monde entier !

Pour retrouver l'origine de cette recette, il faut remonter au temps des Religieux du Chapitre de Meaux en 1632. Le secret de la recette sera transmis à la famille Pommery en 1760. Elle va rester au sein de cette famille jusqu'en 1925. Il faut savoir qu'en 1890 la famille Pommery restait la seule à fabriquer de la moutarde. Après avoir changé deux fois de propriétaire entre 1925 et 1927, Paul Ferrand reprend la moutarde jusqu'en 1949. A cette date précise, la Moutarde de Meaux® Pommery® appartient à la société « Les Assaisonnements briards ».

Outre cet historique mouvementé, la particularité de la Moutarde de Meaux® Pommery® réside dans l'écrasement particulier de la graine de moutarde et sa composition avec des aromates. Elle est bien sûr sans conservateurs. Et elle se conserve jusqu'à 18 mois ! Mais comment est-ce possible ? Voici le secret : « La Moutarde de Meaux® Pommery® est une moutarde entière. Ce qui signifie que le grain est complet contrairement aux moutardes tamisées comme la moutarde du Lion. Pour cette raison, d'ailleurs, elle peut être conservée hors du réfrigérateur. Il faut savoir que la moutarde tamisée sous verre est anti-soleil. Si vous observez une croûte marron au-dessus de votre moutarde c'est qu'elle a pris le soleil, vous pouvez alors la jeter à la poubelle ! Pour éviter ces désagréments, la Moutarde de



Les moutardes et vinaigres briards.

Meaux® Pommery® et les autres sont vendus dans des pots en grés. Cette matière est idéale pour la conservation, il ne laisse pas traverser les rayons du soleil. C'est pour ces deux raisons que l'on peut conserver la moutarde aussi longtemps !

L'effet retardateur !

Les spécialités de moutarde ne s'arrêtent pas à cette vedette ! Dans les moutardes tamisées (où l'on garde uniquement le cœur des graines qui est jaune), on a la moutarde du Lion. Liquide et jaune, elle ressemble à la moutarde de Dijon mais avec une différence, son goût vous fera rugir de plaisir ! Toujours dans les moutardes tamisées, on peut s'offrir le goût d'une moutarde au poivre vert de Madagascar (importé du pays bien entendu). A la dégustation de cette spécialité, vous aurez les petits morceaux de poivre vert qui croqueront sous la pression de vos dents. Enfin, vient la moutarde des pompiers. Celle-ci est fortement réservée aux gourmands de sensations fortes ! Faites à base de piments très forts, les goûteurs vont être surpris de son effet ! « Le piment a un effet retardement. Il faut atten-

dre un court instant pour que la sensation de picotement se manifeste. A la dernière foire aux fromages et aux vins de Coulommiers, j'ai un dégustateur qui a eu la surprise en la goûtant ! Il a insisté sur la quantité en prétextant qu'il avait l'habitude à la cuisine épicée. 30 secondes plus tard il courait chercher de l'eau car le piment avait fait son effet ! »,

Puis vous avez la famille des moutardes entières comme la

Des idées pour se régaler !

Les moutardes et les vinaigres sont des accompagnements parfaits pour vos plats de tous les jours. Voici des idées.

Les moutardes :

La Moutarde de Meaux® Pommery® accompagne parfaitement les saucisses, la vinaigrette, le rognon de veau à la crème, les escalopes de saumon frais, les andouillettes, le rôti de lotte et les filets de maquereaux.

Astuce : enduisez un gigot avant la cuisson.

La moutarde du Lion accompagne la choucroute, le boudin noir chaud ou froid, le cervelas à la macédoine, le chevreau à l'ail vert et le céleri rémoulade.

La moutarde royale Pommery accompagne la mayonnaise et la salade de champignons de Paris. Astuce : enduisez un lapin ou un carré de porc avant la cuisson.

La moutarde au poivre vert accompagne le steak flambé, la bavette et le rumsteck.

La moutarde au miel accompagne à merveille les roulades de jambon blanc au four, le canard au four, le rôti de dinde, la viande à la pierrade et les saucisses au barbecue. Astuce : enduisez toutes vos viandes avant de les placer sur la barbecue. Faites de même pour vos viandes blanches au four avant la cuisson.

La moutarde pompiers accompagne toutes les préparations Tex Mex, les enchiladas et le chili corn carne. Elle est réservée aux amateurs de moutarde extra forte !

Moutarde de Meaux® Pommery®. Côté spécialité vous avez la moutarde royale qui est aromatisée au cognac et la moutarde au miel (les enfants l'adorent !).

Enfin, les amateurs de goûts n'ont pas fini d'être surpris ! Pour compléter les plats briards il y a les vinaigres gastronomiques. Le plus populaire est le vinaigre aromatisé à la framboise. Les amateurs du fruit ne seront pas déçus puisque la framboise l'emporte sur le vinaigre ! Quant au vinaigre de jus d'orange et celui à la pulpe de citron vert, sans commentaires, ils sont exquis ! Enfin, le vinaigre des fruits de la passion qui lui accompagnera vos salades de crabe avec beaucoup d'élégance.

Après ce petit tour de la gastronomie briarde, il ne vous reste plus qu'à goûter ces spécialités à la mode de chez nous !

Renseignements : Les Assaisonnements briards, ZA des Bordes Rouges, 5 avenue Louise Michel, 77100 Nanteuil-les-Meaux, Téléphone : 01.64.35.00.82.

Adresse Internet : www.moutarde-de-meaux.com