

LE BRIE : TRÉSOR DE LA SEINE ET MARNE



par **Éric Montigny**¹

Présenté par Jean-Michel **Besancenot**²

Les fromages du Terroir de Brie... que l'on baptise "Brie", ont fait l'objet de nombreux ouvrages dont les plus récents sont *le Brie* de Pierre Androuet, Yves Chabot et Gérard Bernini paru en 1997 et *l'Histoire de Bries* de Claire Delfosse paru en 2008, tous deux ouvrages de référence.

Un besoin d'actualiser se faisant sentir, Éric Montigny prend sa plume fin 2024. Avec l'appui de toutes celles et de tous ceux qui, comme lui, se passionnent pour les fromages de Brie, Éric Montigny, enseignant de son métier, a pu réunir dans un ouvrage de 200 pages, tout ce qui caractérise ces fromages au lait de vache, "à pâte molle et croûte fleurie", fromages issus du Terroir briard et "Trésor de la Seine et Marne".

Il était bon tout d'abord de rappeler que la Brie, ce riche plateau de 5000 km² entaillé de vallées, encadré par la Marne au nord et la Seine au sud, constitue la grande partie centrale de la Seine et Marne. A la fois "terre de culture", "grenier à blé" à l'est de Paris, la Brie est aussi "terre

¹ Écrivain, professeur au Laboratoire international associé Université Laval et Université de Lausanne.

² Membre de l'Académie d'agriculture de France, section production animale.

d'élevage " avec une spécialité laitière bien marquée à l'origine de fromages "millénaires". Le Brie de Meaux et le Brie de Melun, sont avec leurs Appellations d'Origine Protégées respectives, "les phares" qui éclairent tous les autres fromages nommés "Brie" dont l'histoire est reliée à un village ou à une ville seine-et-marnaise. Bries de Coulommiers, de Provins, de Nangis, de Montereau, de Favières... et toutes les spécialités briardes dont le Brillat Savarin... personne n'est oublié dans l'ouvrage d'Éric Montigny. Pour chaque fromage, l'auteur s'attache à rappeler origine, caractéristiques technologiques, productions, tout en s'arrêtant sur l'histoire de la ville ou du village éponyme ; les confréries fromagères ne sont pas oubliées, tant pour Meaux, que pour Melun, Coulommiers et Montereau, elles sont mises en avant dans leur rôle "coloré" de promotion des différents Bries qu'elles représentent. Par de nombreuses interviews, Éric Montigny fait vivre ces fromages briards. On regrette cependant la place limitée laissée aux producteurs de lait !

Les gastronomes ne sont pas oubliés avec une quinzaine de recettes emblématiques qui font du Brie le principal ingrédient des tartes, brioches, cakes ou burgers... Plusieurs centaines de cartes et photos apportent les informations à toutes celles et à tous ceux qui veulent en savoir plus sur les "Bries". Mais en s'arrêtant tout particulièrement sur "le Brie, trésor de la Seine et Marne", Éric Montigny rappelle que le département fait partie d'un ensemble beaucoup plus grand défini par les aires d'Appellation Brie de Meaux et Brie de Melun au sein desquelles producteurs de lait et fromagers-affineurs apportent leur pierre à la production de nos Bries AOP.

C'est Jean Robert Pitte, de l'Institut, président de la Société de géographie, qui préface l'ouvrage d'Éric Montigny. Jean Robert Pitte a vu son enfance "baigner dans les effluves du Brie de Meaux" et s'il est un grand amateur du Camembert, il avoue sa préférence pour le Brie, "le véritable Brie". Biographe du gastronome Brillat Savarin, il aime rappeler ces propos du "père du modèle gastronomique français" : "un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un oeil". Éric Montigny rajouterait à coup sûr "un dessert sans fromage de Brie..." !

Le Brie, trésor de la Seine et Marne, édité en octobre 2025 par Le Puits Fleuri, est un excellent ouvrage de vulgarisation sur tous nos Bries de Terroir, clair, concis et agrémenté d'amusantes anecdotes.