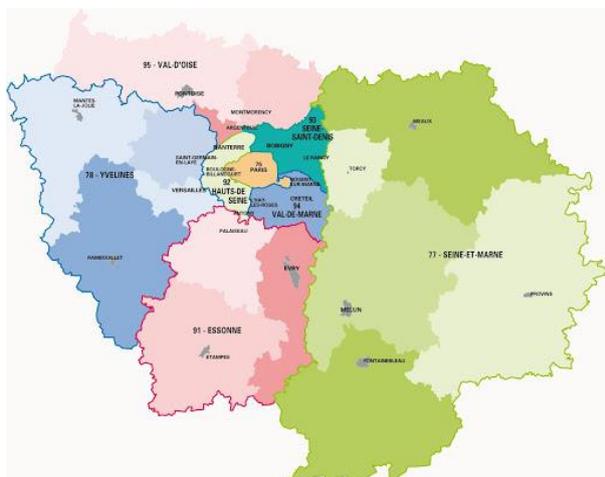


A LA DECOUVERTE DES FROMAGES CET ETE EN ILE-DE-FRANCE...ET A VELO !



La région Ile-de-France regorge de trésors, d'une mosaïque de paysages remarquables, ses forêts, comme celle de Fontainebleau, ses parcs naturels comme celui du Vexin, d'un patrimoine de bâtis exceptionnels, comme le musée du Louvre, son château de Versailles et son incontournable Tour Eiffel, mais aussi d'une grande richesse gastronomique... et bien sûr ses **2 fromages AOP** à déguster lors de vos escapades à vélo dans cette belle région.

BRIE DE MEAUX

Le saviez-vous ? « Prince des fromages et premier des desserts » ... Il aurait contribué, bien involontairement, à l'arrestation de Louis XVI sur la route de Varennes en 1791 : dans sa fuite, le monarque aurait commis l'imprudence de s'arrêter chez un ancien valet pour y déguster une galette de brie...

AOP depuis 1980, le **Brie de Meaux** est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte fleurie, recouvert d'un fin duvet blanc, conjugue caractère et délicatesse, rusticité et élégance. Son nom lui vient de la région de la Brie et de la commune de Meaux située en Seine-et-Marne

BRIE DE MELUN

Le saviez-vous ? Il est né il y a plus de mille ans, pouvant probablement être le père des différents bries. Même si son origine est mal connue, on retrouve de vieilles citations de ce fromage, laissant penser qu'on en consommait avant l'invasion romaine. Vers 999, Robert II dit « le Pieux », roi de France établi à Melun et fils d'Hugues Capet et de Adélaïde d'Aquitaine, en consomme régulièrement. Le Brie était fabriqué dans les fermes et la taille des moules correspondait à la quantité de lait disponible sur l'exploitation.

AOP depuis 1980, plus petit, plus corsé, plus salé en goût que la plupart des bries, c'est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte fleurie, à caractère lactique prédominant, originaire du département de la Seine-et-Marne.

Le p'tit truc en plus...

C'est sans doute un Brie de Melun que le corbeau de la fable de la Fontaine tient dans son bec. Le poète vint souvent rendre visite à son ami Nicolas Fouquet, vicomte de Melun et bâtisseur du château tout proche de Vaux-le-Vicomte. De gros corbeaux peuplaient alors la région.

Petites astuces gourmandes

Si vous choisissez cette belle région qu'est l'Île-de-France pour vos balades à vélo cet été pensez à les déguster lors de vos étapes déjeuner : le Brie de Meaux farci à la truffe égayera vos papilles ou tout simplement sur un pain au levain à la texture moelleuse bien alvéolée.

La Brie de Melun se marie très bien avec des cerneaux noix et un filet de miel dans une salade ou tout simplement sur un pain de campagne aux raisins confits ou aux pruneaux.



Durant l'été « Vélo & Fromages » vous fera découvrir son patrimoine sur plusieurs itinéraires dans la région Île-de-France....

