

Au même titre que le brie de Meaux ou le pain d'épices des Trinitaires (aujourd'hui disparu), la Moutarde de Meaux fait partie des délices gastronomiques de notre région. Sa fabrication, longue et délicate, est un des secrets les mieux gardés qui soit. Pour nous, les Assaisonnements Briards ont accepté de lever un coin du voile...

Les origines de la moutarde se perdent dans les méandres de notre histoire. On trouve déjà trace de ce noble condiment dans la Bible ! Il faut dire que la consommation d'épices permettait de camoufler le goût de certains aliments dont la fraîcheur était souvent plus que douteuse. Nos ancêtres ne possédaient ni réfrigérateurs, ni moyens de conservation sophistiqués. Le salage constituait à peu près l'unique mode de conservation des viandes. Nous sommes loin des raffinements gastronomiques actuels !

Dès le IV^e siècle, Meaux devient le siège d'un évêché, et plus tard capitale de la Brie. Or, comme beaucoup de produits alimentaires français, la moutarde possède une origine ecclésiastique: Il faut remonter à Charlemagne pour découvrir les premiers liens entre les religieux et la moutarde. En effet, celui-ci avait demandé que la moutarde soit cultivée dans les congrégations religieuses et les monastères.

Meules et moulins

Mais pourquoi Meaux ? Qu'est-ce qui prédestinait notre ville à devenir le haut-lieu de la moutarde gastronomique ? Tout simplement, la proximité de la Ferté-sous-Jouarre, capitale mondiale de la production de pierre

meulière. Eh oui, qui dit moutarde, dit grain à moudre et donc pierre pour faire les meules.

La couche supérieure de meulière est souvent caverneuse. Bien avant l'apparition de nos constructions modernes, elle a été utilisée pour la construction de maisons car ses capacités d'isolation thermique contribuent à garder une température agréable à l'intérieur, même par temps froid. La couche inférieure, beaucoup plus dense, était utilisée pour la fabrication des meules à moudre le grain. Faute de moyens de transport efficaces, les fabricants de meules s'installaient sur les lieux même des sources d'exploitation, à proximité des carrières de meulière. Au XV^e siècle, on fabriquait déjà des meules d'un seul tenant avec de gros blocs extraits soigneusement. Les meules de la Ferté-sous-Jouarre jouissaient d'une grande réputation : elles étaient considérées comme les meilleures d'Europe !

La saga des tailleurs de pierre

Mais ces meules nécessitaient un entretien très régulier. Une douzaine de tailleurs de pierre s'étaient donc installés à

Meaux. Leur travail principal consistait à rhabiller la surface plane de la meule, c'est-à-dire à en refaire les sillons par où coulait le grain à moudre. Certains de ces tailleurs pratiquaient un écrasage

transmis la recette de la Moutarde de Meaux. En 1890, la famille Pommery restait la seule à fabriquer de la moutarde sur la place de Meaux.

Le secret des Chanoines

Jalousement gardé, le secret de fabrication de notre moutarde à gros grains est resté dans la famille Pommery jusqu'en 1925, soit plus d'un siècle et demi ! Après plusieurs changements de propriétaires successifs, l'entreprise est finalement rachetée en 1927 par Paul Ferrand, qui la conservera jusqu'en 1949.

Puis les Assaisonnements Briards reprennent l'affaire, et la tiennent encore aujourd'hui. Si les moutardiers se sont succédés, la recette de la Moutarde de Meaux est restée, elle, inchangée depuis l'origine...

Là réside en effet l'essentiel. La Moutarde de Meaux a pu conserver sa saveur incomparable parce que le secret de sa recette s'est transmis fidèlement au fil des générations et que ses ingrédients sont soigneusement sélectionnés pour leurs qualités.

Même le conditionnement de la moutarde de Meaux reste fidèle à la

tradition. Le fameux pot de grès scellé par un bouchon de liège recouvert de cire rouge ne joue pas un simple rôle décoratif. Il est certes plus joli qu'un simple contenant de verre, mais ce n'est que la moindre de ses qualités... Les pouvoirs de conservation du grès ne sont plus à prouver. Ce matériau empêche les échanges thermiques et conserve au produit toute sa saveur. Le goût de la Moutarde de Meaux reste ainsi intact en toutes circonstances.

Un succès international

Aujourd'hui, la marque déposée, la Moutarde de Meaux Pommery s'exporte dans 41 pays sur les cinq continents. Que de chemin parcouru depuis la moutarderie artisanale des Chanoines... Si notre pays demeure un grand consommateur, 60% de la production part à l'étranger, soit pas moins de 300 tonnes de moutarde par an. On n'ose imaginer le nombre de petits pots de grès que cela représente !

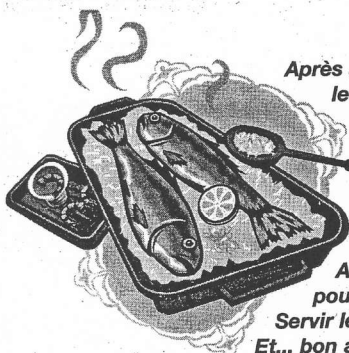
D'assaisonnement cache-misère à condiment noble, la moutarde a accompagné l'évolution de la société et de ses usages alimentaires. Seule la Moutarde de Meaux a su conserver la force de ses traditions et le secret de son inimitable saveur...



de grains de moutarde à petite échelle, pour leur consommation personnelle.

Dès 1771, on dénombre plusieurs moutardiers à Meaux dont l'activité n'avait plus rien d'artisanale. Quant à JB Pommery, dont le nom reste indéfectiblement attaché au célèbre condiment melmois, il cumulait les deux métiers. En plus de sa manufacture de moutarde, il exploitait en effet une carrière de pierre à meule. Les Chanoines lui avaient

Recette



MAQUEREAUX AU FOUR À LA MELDOISE :

Après avoir soigneusement vidé et essuyé les maquereaux, les rouler dans une assiette au fond de laquelle il convient de mettre un bon verre d'huile d'olive. On aura pris soin de saler et poivrer l'intérieur de saler et de poivrer l'intérieur des maquereaux. Préchauffer le four à thermostat 8.

À four chaud, placer les maquereaux sur la grille et les laisser dorer 10 à 12 minutes. Pendant ce temps, faire revenir dans une noix de beurre 4 ou 5 échalotes émincées. Mouiller avec un filet de vinaigre et un demi-verre de vin blanc sec.

Délayer dans cette préparation une grande cuillère à soupe de Moutarde de Meaux en remuant jusqu'à incorporation complète.

Au moment de servir, napper les maquereaux de cette sauce et hacher du persil sur l'ensemble. On pourra ajouter des œufs mimosa (jaune et blancs cuits et durs, passés à la moulinette).

Servir le tout avec des pommes de terre au four ou simplement à l'eau.

Et... bon appétit !