

MEAUX, SURPRENANT MEAUX,

Ce samedi après-midi fût très ensoleillé, après une semaine très humide, ce qui n'empêcha nullement les 56 participants à cette visite. Un rapide voyage jusqu'à cette petite ville

Pour commencer, Meaux et son Brie. Un guide nous entraîne dans une petite salle où entassé, on nous présente des outils traditionnels destinés à la fabrication ainsi que les différentes étapes, puis projection d'un film vidéo. Le BRIE de Meaux est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle, à la croûte fleurie d'un fin duvet blanc, dont la teneur en matière grasse est de 45%. C'est un cylindre plat (35 à 37 cm de diamètre, 2,5 cm d'épaisseur) pesant 2,8 kg environ, vendu non emballé sur paillon.

Le fromage du "pays de Brie" semble connu dès Charlemagne qui l'appréciait fort. Blanche de Navarre, comtesse de Champagne, en envoyait au roi Philippe Auguste. Charles d'Orléans en faisait présent aux dames de la cour pour leurs étrennes. Henri IV en mangeait en tartines. Marie Leczinska le conseillait pour confectionner ses fameuses bouchées à la reine. C'est en 1814, qu'il reçut au Congrès de Vienne la consécration suprême et mérita son surnom de "roi des fromages" et de "Fromage des rois" au cours d'un dîner organisé par Talleyrand où chaque ambassadeur avait été invité à faire venir de son pays le fromage de son choix. Aujourd'hui l'aire de production du Brie de Meaux s'étend sur tout l'Est du bassin parisien (tout le département de Seine et Marne auquel s'ajoute une partie des départements de l'Yonne, de l'Aube, de la Marne, de la Meuse, de la Haute-Marne.

Même Roger en profite pour se couvrir le chef d'une meule de Brie

Le Brie s'accompagne de vins rouges, nerveux et fruités comme les Bourgogne, ou charnus et puissants comme les Bordeaux. Marié avec le Givry ce fut notre goûter, ensuite, et nos emplettes.

Découverte de la Cité Episcopale :

On gravit un escalier jusqu'à une terrasse, formant un chemin de ronde sur les anciens remparts. On y découvre la maison de Bossuet, modeste pavillon du 17^{ème} s.. On profite de la belle vue sur le jardin et la Cathédrale. Ensuite, descente dans les jardins, l'ancien palais épiscopal et ses arcades,



Enfin, visite de la Cathédrale :



On finit dans la cour du palais



Là, un guide-figurant –bénévole du spectacle nous révèle quelques secrets du spectacle du soir : parcours d'un figurant, organisation de la mise en scène, attribution des rôles (500 bénévoles de 5 à77 ans) toute l'historique du spectacle,

Il nous entraîne dans les coulisses où sont stockés les costumes. Certaines en profitent pour se déguiser :



Après, tout va très vite, dîner à la chapelle Marquelet: cocktail, quiche poireaux, gigolette de volaille et bien sûr Brie de Meaux, bavarois de framboises. Juste le temps de s'essuyer les lèvres, un guide nous attend pour nous placer.

Place au spectacle : captivant voyage à travers le temps dans le cadre unique de la Cité épiscopale. Moments magiques, images fortes avec des moyens techniques : effets spéciaux feux d'artifices, lasers, un son impeccable, des acteurs plus vrais que nature ; GRAND MOMENT D'EMOTION, ce fut parfait, le tout sous un ciel sans nuage.



ET



ENCORE

