

Le Brie

À la découverte du fromage

Le Brie est un très très vieux fromage, peut-être¹ l'un des plus vieux. On suppose qu'il existait déjà² avant l'invasion des Romains. Ce fromage vient du³ "pays de Brie" qui se situe dans le sud de⁴ la région parisienne: La Seine et Marne. En France il y a plusieurs Bries mais on distingue surtout⁵ deux grands bries: le Brie de Melun et le Brie de Meaux.

La petite histoire raconte⁶ que le Brie de Melun serait⁷ l'ancêtre de tous les bries et que le Brie de Meaux était déjà connu du temps de Charlemagne. Ce fromage était offert comme⁸ présent. Cependant⁹ beaucoup de¹⁰ rois comme Louis XIV ont apprécié le brie ou les bries. Plus tard, il est devenu célèbre en Europe. Il a été surnommé "le roi des Fromages" ou "Le Fromage des rois".

Le Brie appartient à¹¹ la famille des fromages à pâte molle¹² et à la croûte fleurie¹³. Sa pâte est souple et de couleur jaune. Sa croûte est plus ou moins blanche et sa couleur est due au penicillium. Cependant, il est juste de dire que chaque brie a sa propre particularité. Par exemple, le brie de Meaux est plutôt¹⁴ doux alors que le brie de Melun est plutôt salé.

Il existe une petite anecdote littéraire. Dans *les Fables de la Fontaine*, une fable commence par "*Maître Corbeau sur un arbre perché tenait dans son bec un fromage, Maître Renard par l'odeur alléché...*". On suppose que le fromage dans le bec de l'oiseau serait le brie de Melun et bien sûr, le renard est attiré par cette odeur.

Si une fable fait la promotion du fromage, il existe même des Confréries des Chevaliers¹⁵ du Brie. Elles ont un rôle de préservation de l'authenticité du produit. "La devise"¹⁶ dit que le brie doit être "crémeux, onctueux, savoureux". Il y a mille et une recettes pour manger le brie: en tartine¹⁷, en gratin, en tarte etc. Bonne dégustation !

¹ Peut-être: maybe

² Déjà: already

³ Vient du: comes from

⁴ Dans le sud de: in the south of

⁵ Surtout: especially

⁶ Raconte: tells

⁷ Serait: would be

⁸ Comme: as

⁹ Cependant: however

¹⁰ Beaucoup de: a lot of

¹¹ Appartient à: belongs to

¹² Fromage à pâte molle: soft cheese

¹³ La croûte fleurie: a term that is used in cheese making. It's a technique where a fungus (penicillium) is added to the crust of the cheese and gives it a velvety and fuzzy feel.

¹⁴ Plutôt: rather

¹⁵ La confrérie des chevaliers du Brie: the Brotherhood of the Knights of Brie

¹⁶ La devise: the motto

¹⁷ Une tartine : a slice of bread

Questions de compréhension :

- 1) D'où vient le brie ?

- 2) Comment s'appellent les deux types de brie nommés dans le texte ?

- 3) Qui aimait beaucoup le brie ?

- 4) Quel surnom a été donné au brie ?

- 5) Le brie appartient à quel groupe de fromage ?

- 6) Décrivez la consistance du brie (pâte et croûte).

- 7) Quelle est la texture idéale du brie ?

- 8) Quelle est la différence entre les deux bries cités dans le texte ?

- 9) On pense que le brie a été popularisé par quel genre littéraire ?

- 10) Qui se charge de la préservation de l'authenticité du brie ?