

Escapade en Seine et Marne, le 12 avril 2012

Par une fraîche matinée mais sous un beau soleil, nous voici au cœur de la Brie à **Courpalay**, dans la ferme de la famille Rabourdin. Nous sommes installés dans la cave de dégustation, non chauffée, pour écouter pendant 1h30, Madame Rabourdin, intarissable qui nous explique l'histoire de la bière de Brie.

Cette famille de cultivateurs, amateurs de bière, cultivait depuis longtemps de l'orge pour les grandes brasseries lorsqu'en 2000, elle a décidé de créer la bière de Brie, brassée 100% pur malt, avec l'orge de sa ferme. La première production date de 2001.



Une seule sorte d'orge est cultivée à la ferme, après la récolte, l'orge est transportée dans une malterie, hors la ferme, pour procéder au maltage. Il consiste à faire germer les grains d'orge puis à pratiquer le touraillage (à les faire griller) plus ou moins fort, afin de donner goût et couleur à la bière.

A la brasserie de la ferme sont effectuées les étapes suivantes:

1. Le brassage du malt dans une eau chaude, afin de transformer l'amidon du grain en un jus sucré appelé moût. L'eau utilisée est celle de la ville, mais elle est débarrassée de chlore et autres impuretés avant utilisation.

2. Ce moût est porté à ébullition et c'est à ce moment que l'on incorpore en petite quantité (100 à 200 g par hectolitre), les fleurs de houblon qui apportent amertume et arômes à la bière. C'est également à ce moment que sont ajoutées les épices que l'on retrouve dans la bière blonde.

3. Le moût refroidi est mis en tank de fermentation en y incorporant des levures de fermentation haute qui transforment en quelques jours les sucres en alcool et gaz carbonique. Cette jeune bière appelée « bière verte » est ensuite refroidie à 0°C pour acquérir une maturité et développer des arômes. Cette étape appelée garde froide s'étale au minimum sur trois semaines. Les levures proviennent de levures anciennes conservées dans les monastères.



4. Après la garde froide, la bière est mise en bouteille avec des levures et du sucre. Une seconde fermentation démarre en chambre chaude pour la prise de mousse... Cette fermentation en bouteille (2 semaines minimum) permet à la bière de développer tous ses arômes et de s'affiner lentement. La Bière de Brie est brassée 100% pur malt, non filtrée, non pasteurisée, sans ajout de gaz carbonique et de conservateur.

La production est de 1000 hectolitres par an.

La ferme produit 3 sortes de bières, vendues en bouteille de 75 cl avec bouchon de liège et muselet, la mise en bouteille se fait à la ferme.

Bière de Brie Blonde (6,5% d'alcool) élaborée à partir d'un mélange de malt et de froment.

Bière de Brie Ambrée (7,5% d'alcool)

Bière de Brie Blanche (4,5% d'alcool) dans laquelle sont ajoutés des agrumes et des épices.



Toutes ces bières ont gagnés des médailles or, argent ou bronze, au Concours Général Agricole de Paris. La ferme expose les nombreuses médailles gagnées depuis 10 ans.

La dernière née La Briarde est conditionnée en bouteille de 33 cl. C'est une bière blonde légère en alcool (5,7%).

La Gamme St-Eloi : blonde et ambrée, a été développée pour le groupe Leclerc, ces bières sont moins fortes en alcool et plus typées « céréales ».

Les recettes gardées secrètes par la famille, et le savoir faire du brasseur contribuent à la qualité de ces bières.

Une dégustation a permis de goûter 4 sortes de bière, blonde, ambrée, blanche et la Briarde.

Nous avons tous envie de bouger depuis longtemps pour réchauffer nos pieds, aussi nous avons apprécié de passer dans la salle de brassage de bière où nous avons pu voir les énormes tank en uginox, la machine de mise en bouteille et le brasseur devant son tableau de commande, actionner boutons, manettes et ouvrir une trappe pour rejeter les résidus de la filtration du mout appelés drèches.

Après cette fraîche matinée, nous sommes partis vers Blandy les Tours, pour le repas au Restaurant des Tours, situé face à l'imposant château fort occupant le centre du village.



Ce château du XIIIème siècle a été restauré de 1992 à 2007. Il possède 5 tours et un donjon.

Des maisons et des fermes anciennes, une belle église et une place avec un broyeur à pomme entourent le château.



La salle du "Restaurant des Tours" est conviviale et rustique. Le repas était délicieux et bien présenté avec
Roulade de jambon de pays au chèvre frais,
Filet d'églefin sur sa compotée d'orange et son gratin dauphinois maison,
Tarte Tatin et son coulis caramel.

Après le repas nous partons pour Vaux le

Vicomte à 7 km, 2 guides nous attendent pour la visite qui durera 1h30.

Le château de Vaux-le-Vicomte est un château du XVIIe siècle (1658-1661), construit pour le surintendant des finances de Louis XIV, Nicolas Fouquet. C'est un petit château à taille humaine, construit en grès de Fontainebleau et pierre de Creil sur un domaine de 500 hectares.

Nicolas Fouquet fit appel aux meilleurs artistes de l'époque pour bâtir son palais: l'architecte Louis Le



Vau, premier architecte du Roi, le peintre Charles Le Brun, fondateur de l'Académie de Peinture, et le paysagiste André Le Nôtre, contrôleur général des bâtiments du Roi. Leur talent avait déjà été réuni par le jeune Louis XIV pour construire le château de Vincennes en 1651. Le roi les choisira aussi pour construire le château de Versailles.

En 1705, le domaine est vendu au Maréchal Villars, puis passe à la famille Choiseul-Praslin. Le château est acheté en 1875 par la famille Sommier, raffineur de sucre. En 1967, le Comte Patrice de Vogüé a reçu le château en cadeau de mariage. En 1968 il est ouvert à la visite.

Le 17 août 1661, Fouquet inaugure son château, il donne une fête éblouissante, en l'honneur du roi et de la cour. Le buffet est organisé par Vatel, Molière et Lully présentent une comédie-ballet dans les jardins. A la tombée de la nuit, un feu d'artifice est tiré.

Cet étalage de luxe suscitera la jalousie de Louis XIV qui fera arrêter Fouquet le 5 septembre à Nantes



par d'Artagnan, capitaine des mousquetaires du roi, il sera ensuite transféré au château de Vincennes puis à Angers et à Amboise. Jugé coupable de trahison, Fouquet sera condamné à la détention à perpétuité à Pignerol, enclave fortifiée française en Piémont, jusqu'à sa mort en 1680.



par d'Artagnan, capitaine des mousquetaires du roi, il sera ensuite transféré au château de Vincennes puis à Angers et à Amboise. Jugé coupable de trahison, Fouquet sera condamné à la détention à perpétuité à Pignerol, enclave fortifiée française en Piémont, jusqu'à sa mort en 1680.



A 17 heures, la visite guidée s'achève, les passagers du car nous quittent sur la terrasse face aux jardins, pour rentrer sur Paris.

La belle terrasse domine le jardin à la française de Le Notre de 35 hectares. Ce jardin bénéficie d'une perspective de 3 km, au long de laquelle constructions, parterres aux arabesques de buis, jets d'eau, statues, grottes, canal et bosquets se succèdent avec harmonie.

Le canal d'1 km de long, imaginé par Le Notre, est invisible depuis la terrasse, il faut même traverser tout le jardin pour enfin le découvrir.

Dans les communs du château, le musée des Equipages présente une très belle collection d'attelages, au son d'une douce musique et de bruitages de chevaux et de calèches.



Nous avons eu beaucoup de chance, c'était la seule journée de la semaine sans pluie et avec du soleil, ce qui a contribué à la réussite de cette sortie en Seine et Marne. Nous avons appris beaucoup de choses comment faire de la bière, des mots nouveaux pour le scrabble, nous nous sommes régalingés au restaurant et nous avons révisé l'histoire de France.

Suzanne