



**AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE**  
Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries  
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

**FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"**

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



**Confrérie des Compagnons du Brie de Meaux**

|   |   |   |                |          |                             |          |    |                         |     |
|---|---|---|----------------|----------|-----------------------------|----------|----|-------------------------|-----|
| <b>Adresse</b>  | Maison du Brie - 5 Place Charles de Gaulle - 77100 Meaux                                |   |                |          |                             |          |    |                         |     |
| <b>Sites</b>  | <a href="https://www.confriedubriedemeaux.fr/">https://www.confriedubriedemeaux.fr/</a> | <a href="https://www.facebook.com/confriedubriedemeaux/?locale=fr_fr">https://www.facebook.com/confriedubriedemeaux/?locale=fr_fr</a> |                |          |                             |          |    |                         |     |
| <b>Courriel</b>   | contact@confriedubriedemeaux.fr   |   |                |          |                             |          |    |                         |     |
| <b>Date de création</b>   | 31/07/1991  | <b>Nombre de Membres</b>  | 22             | <b>F</b> | 5                           | <b>H</b> | 17 | <b>Nombre d'Adoubés</b> | 200 |
|  |   |   |                |          |                             |          |    |                         |     |
| <b>Grand Maître</b>   | Roger MEALLIER  |   |                | @        |                             |          |    |                         |     |
| <b>Président</b>  | Thierry BITSCHENÉ   |   | 06 31 68 72 09 | @        | thierry.bitschene@orange.fr |          |    |                         |     |
| <b>Secrétaire</b>   |   |   |                | @        |                             |          |    |                         |     |
| <b>Trésorier</b>  |   |   |                | @        |                             |          |    |                         |     |

**Historique**

C'est en 1991 que fut créée à l'initiative de la ville de Meaux, la Confrérie des Compagnons du Brie de Meaux. La Confrérie Animée par un Grand Conseil de l'Ordre, composé de membres éminents, paysans et fromageux.

La Confrérie du Brie de Meaux a pour but :

- de mettre en valeur le fromage nommé Brie de Meaux A.O.C. défini et consacré par son origine, son cru, son appellation et ses caractéristiques particulières, tant dans le cadre de la consommation directe que dans celui de son association en œuvres culinaires ;
- de conserver ou éventuellement faire renaître les us, coutumes et traditions qui le désignent et le rattachent au folklore de la Brie Française et de la province d'Ile de France ;
- de favoriser au travers du tourisme et par les chemins de la Gastronomie, l'éducation nutritionnelle des populations et la perpétuation ou la découverte de l'incomparable qualité unique au monde, du succulent fromage ;
- d'établir et de pérenniser tous contacts, rapports et actions conjointes, avec les Confréries représentatives dans le même esprit des fromages et grands vins de France, en vue de promouvoir accordailles, de réaliser fiançailles et de présider à fécondes épousailles des Fromages et Vins.

**Produits et Traditions**

La vocation de la Confrérie consiste à organiser une vaste et active promotion, utilisant tous les moyens de promotion, toutes les manifestations et toutes les occasions propres à réaliser ses desseins, auprès des Affineurs, Fromagers, Amoureux du terroir Briard et de son fromage presque deux fois millénaire.



Le Brie de Meaux est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte fleurie d'un léger duvet blanc, dont la teneur en matière grasse sur produit fini est de 21 %. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat (35 à 37 cm de diamètre, 2,5 cm d'épaisseur) et pèse 2,6 kg environ, vendu non emballé sur paillon. Ce fromage a une pâte souple et onctueuse, mais non coulante de couleur jaune paille qui se laisse volontiers découvrir sous une croûte duvetée de blanc et parsemée de pigments rougeâtres. Sa saveur fruitée et de terroir en fait une figure incontournable des plateaux de fromages. Lorsqu'il est bien affiné, le Brie de Meaux a un arôme de noisette, de crème et de beurre.

|                               |                                     |             |                        |
|-------------------------------|-------------------------------------|-------------|------------------------|
| <b>Vos Chapitres</b>          | 14/10/2023                          | <b>Lieu</b> |                        |
| <b>Vos Manifestations</b>     | BRIE HAPPY MEAUX 14 et 15 Juin 2023 | <b>Lieu</b> | MEAUX Cité Episcopale  |
| <b>Fonction Nom et Prénom</b> | <b>Président Thierry BITSCHENÉ</b>  |             | <b>Date</b> 30/05/2023 |

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70  
**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**