

Melun fête son Brie

4 oct.
dès 10h



PARKINGS
«INDIGO»
GRATUITS

Plus de 100 exposants
de produits des terroirs

+ D'INFOS : MELUN.FR



Melun fête son Brie

Le samedi 4 octobre, Melun vibrera au rythme de son emblématique Fête du Brie. Chaque année, cette grande fête populaire met à l'honneur le célèbre Brie de Melun, fromage AOP au goût unique, et réunit gourmands, producteurs, artisans et confréries dans une ambiance conviviale et festive.

Cette année, pas moins de 110 stands investiront le centre-ville, formant un parcours gourmand reliant les lieux traditionnels tels que le centre-ville et l'Île Saint-Étienne. Dégustations de fromages, produits du terroir, vins, douceurs sucrées, mais aussi animations de rue, fanfare, mini-ferme et ateliers pour petits et grands ponctueront la journée.

Après 30 ans d'union, la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun et la Confrérie de l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac fêtent leurs noces de perle. Venez rencontrer les producteurs passionnés, assister aux intronisations des nouvelles personnalités dans la Confrérie, flâner parmi les stands gourmands et découvrir le meilleur du patrimoine culinaire français. Melun Fête son Brie, c'est une journée gratuite, ouverte à tous, où traditions, convivialité et gourmandise se partagent sans modération.

Zoom sur les Produits

D'un stand à l'autre, vous pourrez goûter et acheter toutes les merveilles culinaires, les spécialités et les produits phares des régions françaises. Uniquement constitué de producteurs venus de plus de 35 départements.

1

Rue du Miroir :

Brie de Melun, Brie de Meaux, Brie de Montereau, vins de Gaillac, spécialités aux coquelicots de Nemours, chocolats, sucres d'orge de Moret, biscuits, confitures du jardin, pâtes de fruits, bières locales, jus de fruits, miel boisé, gelée royale, pommes, cidre, etc.

voir
plan
ci-dessous



Les temps forts

Défilé des confréries, concours du Brie de Melun et intronisation des nouveaux chevaliers, venez assister aux traditionnelles animations proposées par la Confrérie du Brie de Melun

Cette année, nous célébrons **les 30 ans de mariage** entre la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun et la Confrérie de l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac

8h30 à 9h30, accueil des Confréries

Espace Saint-Jean

9h30, ouverture du concours

Hôtel de Ville, salle du conseil – rue Paul Doumer

Ouverture du concours par monsieur le Maire de Melun, et Pierre Bobin, président de la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun.

9h45, défilé des bannières

Départ Espace Saint-Jean

Bénédictio des bannières à 10h30 à l'église Saint-Aspais.

12h, résultats du concours

Hôtel de Ville, salle du conseil – rue Paul Doumer

Suivi d'un cocktail apéritif offert par la Ville de Melun et « L'Ambassade* ».

*Ambassade Régionale Des Confréries, des Produits du Terroir, du Goût, de la Gastronomie de l'Île-de-France

15h, défilé des confréries

Départ Hôtel de Ville

Suivez le défilé des confréries dans le centre-ville jusqu'à l'île Saint-Étienne, avec son cortège de petits pages intronisés en 2024.

16h, intronisation des pages

Hôtel de Ville, salle du conseil – rue Paul Doumer

Fidèle à sa volonté de transmettre l'héritage culinaire aux plus jeunes, la Confrérie renouvellera cette année l'intronisation des enfants en tant que Pages. Ce moment fort illustre la continuité d'une tradition melunaise où la jeunesse est invitée à devenir gardienne du patrimoine du Brie de Melun. L'intronisation sera suivie d'un goûter convivial offert aux enfants à 16h45.

17h, chapitre solennel

Hôtel de Ville, salle des mariages – rue Paul Doumer

Intronisation des personnalités et membres des Confréries au sein de la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun.

2

Angle St Aspais/Paul Doumer,

cour de la Mairie, rue Guy Baudoin :

Brie de Melun, vin de Gaillac, viandes fumées des Vosges, macarons sans gluten, rhums arrangés, fromages et salaisons Corses, spécialités boulangères, bretzels, miel, moelleux à la châtaigne et crème de marrons d'Ardèche, fruits et légumes transformés, alcools et spiritueux artisanaux, truffes fraîches et produits truffés, cookies US, gaufres liégeoises cuites sur place, roquefort d'Aveyron, confitures de Lorraine, produits de Savoie, étuvés du Gard, fruits secs bio, vanille des îles, fromages AOP et charcuteries d'Ardèche, guimauves, liqueurs de fruits Champenoises, pâtes et farines de Seine et Marne, cuisine et produits Antillais, sauces pimentées, pâtisseries d'Amérique du Sud, fromages de chèvre, alcools du Loing, olives et olivades, terrines primées et bières de l'Aube, confit de Champagne, etc.

3

Rue René Pouteau :

Brie de Melun, vin de Gaillac, foie gras, confits, terrines de Dordogne, conserves de légumes de l'Yonne, rougail et cuisine de l'Île de la Réunion, saumons fumés, truffes au chocolat artisanales, produits traiteur, plats à base d'agneaux de Sologne, pralines maison cuites sur place, vinaigres, tartinables, confitures au chaudron, épices de tous les pays, Calvados de Normandie arrangé, moutarde de Provins, hot-dogs, pâtisserie Bretonne, miel des serres de Melun, etc.

4

Île Saint-Étienne :

Brie de Melun, vin de Gaillac, tartes et croques au Maroilles, tartes au sucre du Nord, pâté en croute Champenois, eaux de vie et liqueurs de Lorraine, macarons parisiens, bières artisanales, mini gaufres salées et sucrées, Pata Negra et charcuteries ibériques, vin pétillant au chocolat, cerises à boire et à tartiner, escargots de Bourgogne préparés, rhums arrangés, nougat de Provence, cannellés Bordelais, tourteaux fromagers, brioches tressées, terrines Bourguignonnes, foie gras, champagne de vigneron, crêpes sucrées, galettes au sarrasin, ail noir de la Drôme, boulangerie, viennoiseries et pain d'épices Briard, charcuterie et produits Bretons, biscuits décorés, rhums élaborés, farines et huiles des Ardennes, thés et tisanes, cocktails alcoolisés prêts à boire, miel des Hautes-Pyrénées, etc.

Les animations des commerçants

Panier gourmand

10h à 16h - Estimez le poids du panier

- Sur le stand de l'Office de Tourisme, tentez de gagner le panier gourmand et ses produits locaux délicieux en trouvant son poids exact.
- Les Éditions du Puits Fleuri, accompagnée de L'Ambassade Régionale des Confréries d'Île-de-France, présenteront en avant-première Le Brie, trésor de la Seine-et-Marne, avec dédicace d'Éric Montigny.

Avec l'UNICOM, Melun fête son brie

Du 20 septembre au 04 octobre, tentez de remporter l'un des 3 lots d'un montant total de 500 €, en chèques cadeaux « J'aime ma Ville » !

- Obtenez vos coupons chez les commerçants partenaires ;
- Rendez-vous au 19 rue René Pouteau, pour estimer le montant total des éléments de la vitrine ;
- Déposez vos coupons de participation dans la boîte à lettres devant.

Un tour en bateaux avec les Croisières Jolly

la Ville de Melun et l'Office de Tourisme vous offrent la chance de gagner vos places pour une croisière exceptionnelle !

Embarquez à bord des bateaux Jolly pour une balade de 45 minutes, rythmée par la découverte du patrimoine et agrémentée d'une dégustation autour du Brie de Melun. Règles du jeu disponibles sur melun.fr

Déjeuner

Les restaurants Melunais proposent des menus à base de Brie de Melun. Pensez à réserver votre table !

La liste sera disponible sur le site de l'Office de Tourisme quelques jours avant l'événement.

Brie de gourmandise !

Marché Gaillardon

Les commerçants du marché Gaillardon vous proposent des animations gourmandes autour du Brie.

~ Ville de Melun ~

Hôtel de Ville – 16 rue Paul Doumer, 77000 Melun

melun.fr /   

~ Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun ~

Hôtel du Château – 23, rue du Château, 77000 Melun

confrerie.brie@ville-melun.fr / confreriebriemelun.fr / 01 64 52 96 64



Petit 'Brie'-fing

LES PÔLES GOURMANDS

- 1 Rue du Miroir
- 2 Angle St Aspais/Paul Doumer, cour de la Mairie, rue Guy Baudoin
- 3 Rue René Pouteau
- 4 Île Saint-Étienne

4 min de marche
entre chaque site

ANIMATIONS À RETROUVER :

 Les temps forts de la Confrérie

Spectacles de rue
Dans tout le centre ville
Tout au long de la journée, animations musicales, fanfares et échassiers déambuleront sur des rythmes festifs et entraînants.

 **Engins à pédales**
Zone 1 > pl. de la Porte de Paris
Place aux petites courses endiablées avec les engins à pédales, pour le plaisir des enfants.

 **La Ferme des animaux**
Zone 4 > quai de la Courtille
Sur les berges de Seine, découvrez la ferme pédagogique : ânes, moutons, chèvres et autres animaux attendent petits et grands pour un moment de rencontre et de tendresse.

 **Coin Pique-nique**
Zone 4
Un espace pique-nique convivial vous attend pour savourer vos découvertes gourmandes en toute détente, au cœur de la fête.

 **Tous à bord !**
Zone 4 > quai de la Reine Blanche
Une croisière gourmande à gagner alliant découverte du patrimoine melunais et dégustation savoureuse autour du célèbre Brie de Melun.

 **Le Dédale Gourmand**
Zone 4 > quai de la Courtille
Perdez-vous dans le labyrinthe géant ! Un jeu ludique et familial où petits et grands s'amuse à trouver la sortie parmi les allées surprises.

 **Point infos**
Zone 1 > rue du Miroir
Espace information pour toutes questions gustatives ou autres.

 **Train gourmand**
Trajet dans tout le centre ville
Montez à bord des wagons pour circuler entre les différents lieux d'exposition.

Chorale
Zone 1 > Église Saint-Aspais > 10h et 15h
Un moment de chant musical et convivial vous attend. À l'initiative de l'association des Amis Des Orgues de Melun, afin de soutenir la rénovation des orgues de l'église Saint-Aspais.

