

Pendant ce temps ... dans les restaurants partenaires...

Des menus mettant en avant les produits du terroir dont les fromages de Brie et les pommes, vous seront proposés chez ces restaurateurs :

Auberge du printemps • Menu spécial servi lundi, mardi, jeudi et samedi.
Coordonnées : 30 grande rue à Guérard, 01 64 78 51 53

Aux P'tits Aulnoys • Menu du terroir tout spécialement concocté pour l'occasion, du mardi au samedi. Coordonnées : 6 les Petits Aulnoys à Chailly-en-Brie, 01 64 03 58 04

Boulangerie Mouilleron • Formule terroir servie durant la Semaine du Goût: tartine crok'mouilleron (sauce au brie de Meaux pommes poêlées, jambon, tomate et brie) et sa salade verte, entremet «le briard» (mousse au miel et au cidre de Brie, pommes caramélisées et biscuit aux amandes), verre de cidre ou jus de pomme briard, café. Coordonnées : 5 rue Beaupaire, à Coulommiers, 01 64 03 59 59

Brasserie la Bohème • Le mercredi midi, la brasserie vous proposera une formule: tartine chaude de jambon cru et brie, rôti de porc au cidre servi avec des pommes fondantes au miel et en dessert un gâteau au fromage blanc et son coulis de fruits rouges. Le samedi midi, le restaurant servira des moules au cidre. Coordonnées : 1 avenue Jehan de Brie à Coulommiers, 01 64 03 26 65

La Chaumière • Menu spécial Semaine du Goût, du mardi au dimanche. Coordonnées : 56 Place de la Mairie, à Mouroux, 01 64 03 07 17

La Mie • Formule spéciale Semaine du Goût mise en place mardi et samedi. Coordonnées : 6 rue du Marché, à Coulommiers, 01 64 20 78 11

Le Bistrot • Menu « terroir » servi du lundi au samedi (sauf mercredi): Suprême de poulet sauce au brie, fromages de Brie et dessert aux pommes de la Brie. Le Bistrot vous proposera également le dimanche midi une planche de 4 fromages de Brie et charcuterie corrézienne accompagné d'un verre de cidre. Coordonnées : 3 rue Ernest Dessaint à Coulommiers, 01 64 03 54 87

Le Caprice • Menu spécial servi du lundi au dimanche (sauf jeudi) : croustade de brie aux trois saveurs, pause briarde, suprême de volaille au cidre, assiette de la Brie, Caprice aux pommes. Coordonnées : 14 place de l'église, à Maisoncelles-en-Brie, 01 64 35 86 17

Les Echevins • Menu spécial du mardi au samedi. Coordonnées : 4 Quai de l'Hôtel de Ville à Coulommiers, 01 64 20 75 85

L'étrier • Deux formules mises en place, du mardi au samedi : salade aux 3 fromages (Brie de Meaux, Coulommiers et chèvre de Tancrou) ou pièce de boeuf sauce au brie et desserts aux pommes. Coordonnées : 4 place Saint Denis à Coulommiers, 01 64 03 35 84

Réervations auprès des restaurants.



LE TERROIR VA DÉGUSTER !!

Semaine du Goût

17 au 23 octobre 2011

Pays de Coulommiers

Programme des festivités :

ateliers, rencontres, conférences, expériences culinaires, découvertes olfactives, aventures gustatives, prises de risque sensorielles, papilles sensibles s'abstenir !!

Renseignements et réservations
au 01 64 75 89 74

Partenaires : Communautés de Communes de la Brie des Templiers et Avenir et Développement du secteur des Trois Rivières • communes de Dammartin-sur-Tigeaux, Faremoutiers, Guérard, Mortcerf • Conseil Général de Seine- et-Marne • Seine-et-Marne Tourisme • Conseil Régional d'Île-de-France

lundi 17 octobre à 19h30 · Cuisinez comme un chef !

Cours de cuisine autour d'une recette élaborée par notre chef pour la soirée, M. Chatokin. Au menu : feuilletés et tartines de Coulommiers et jambon Serrano, accompagnés de leurs compotées de pommes à la réglisse. **Réservation obligatoire.** Lieu : 20-30 avenue Gastellier, à Coulommiers.



Mardi 18 octobre à 14h30 · La vigne en Ile de France & dégustation commentée de grands crus (atelier payant auprès du prestataire).

Le propriétaire, M.Kizsel, vous fera visiter ses vignes puis présentera l'histoire de la vigne en Ile-de-France, avec commentaires sur les choix techniques en pays de Brie. Puis vous visiterez le chai, où il vous expliquera la vinification et enfin, une dégustation de trois grands crus vous sera proposée avec commentaires œnologiques.

Réservation obligatoire (min. 20 personnes). Adresse : 32 rue de la Brosse, 77580 Guérand

Mercredi 19 octobre à partir de 18h · Apéritif du goût

Un apéritif aux couleurs locales, alliant pain, fromage de Coulommiers et cidre briard, vous est offert à la brasserie *La Bohème* par leurs artisans et producteurs (Fournil Briard, Fromagerie Ganot et Ferme de Bonnerie) qui seront là pour vous présenter leurs produits. N'hésitez pas à leur poser vos questions ! Sans réservation - Brasserie *La Bohème* (ancien Petit Nice) à Coulommiers

Jeudi 20 octobre à partir de 18h30 · Célébrons le terroir de la Brie !

Nous vous donnons rendez-vous sous la Halle aux Fromages de Coulommiers pour fêter ensemble la Semaine du Goût. A cette occasion, notre célèbre fromage sera mis à l'honneur par une figure locale de la gastronomie, M.Lachenal, qui animera la soirée par des démonstrations. Sans réservation - offert par la Ville de Coulommiers et le Pays Briard.



Jeudi 20 octobre à 19h00 · Dégustation - chansons. Sous la houlette d'un fromager et œnologue, chacun fait appel à ses sens, ses souvenirs, et se laisse aller aux émotions qu'amène la rencontre des saveurs. A 19h, Halle aux fromages de Coulommiers. Cie Le Tir et la Lyre. **Réservation obligatoire.**

Vendredi 21 octobre à 19h00 · D'écrire le fromage de Coulommiers

Mettons nos sens en éveil et prenons la plume. L'inspiration nous viendra de notre célèbre fromage local...atelier animé par Suzanne Hermance, intervenante du Service Culturel de Coulommiers. **Réservation obligatoire** - Bibliothèque de Coulommiers

Samedi 22 octobre à partir de 11h · Coulommiers, tout un fromage

Une table sera dressée à l'Office du Tourisme de Coulommiers pour vous faire déguster le célèbre fromage portant le nom de la ville. Sans réservation.

Samedi 22 octobre à partir de 12h · Pique nique du goût

Des paniers pique-nique composés de produits fermiers locaux et de pain frais seront proposés à la vente. La ferme sera également ouverte au public à l'occasion de la Balade du Goût. Lieu : Ferme des Parrichets, 77120 Mouroux. Sans réservation.

Samedi 22 octobre de 14 à 16h · Table ronde /conférence « Fromage et identité locale »

Dans le cadre du projet de reconnaissance en AOP du fromage de Coulommiers, une table ronde sur le thème « fromage et identité locale » a été organisée. Nos invités (historien de l'alimentation, professeur d'Université, confréries...) exposent leurs approches (technique, gustative, anthropologique, scientifique, agricole) du fromage et du terroir... pour votre plus grand plaisir ! Lieu : Théâtre de Coulommiers - Sans réservation

Samedi 22 octobre de 16 à 18h · Le goût, le plaisir et le poids

Mme Liégeois, diététicienne et auteur de livres de référence dans le domaine gastronomie-santé, se rendra à la bibliothèque municipale de Coulommiers pour une séance rencontre-dédicace (7 de ses ouvrages seront en vente sur place). Au préalable, elle fera un exposé sur le thème « Le goût, le plaisir et le poids ». Réservation conseillée.

Dimanche 23 octobre de 15h à 16h30 · Cuisine « d'essences », les huiles essentielles en cuisine

Mettez votre nez au travail ! Un praticien de santé spécialisé en phyto-aromathérapie, M.Ghislain, vous propose un leçon sur les précautions d'emploi des huiles essentielles dans l'alimentation. Il vous donnera quelques idées pour transformer des recettes, exposera les bienfaits attendus sur la santé. Sept huiles essentielles seront testées en olfaction, avec un petit questionnaire à l'appui. **Réservation obligatoire.** Adresse : Le Gîte du Tau, 77131 Touquin.

Toute la semaine, retrouvez la Seine-et-Marne sur un plateau

à la fromagerie Jehan de Brie à Coulommiers où des dégustations vous seront proposées.

Samedi 22 et dimanche 23 octobre, n'oubliez pas la balade du Goût.

Les exploitations agricoles d'Ile de France vous ouvrent à cette occasion leurs portes (liste des participants et renseignements : Chambre d'Agriculture de Seine-et-Marne).

LE TERROIR VA DÉGUSTER !!