



Département Export : Interval

Bureau France

1-3 rue Pavlov - Bât. 11
ZAC des Bruyères
78190 Trappes, France
Tél. + 33 (0) 1 34 89 06 02
Fax. + 33 (0) 1 34 89 23 66
contact[at]intervalexport.com

USA Office

C/o Overseas - Miss Diane Sauvage
2200 Fletcher avenue, 3rd Floor
Fort Lee, NJ 07024, USA
Tel : + 1 (201) 585 2157
Fax : + 1 (201) 585 8575
diane[at]intervalexport.com

UK Office (c/o QST)

1 William Gardens
Smallfield, Horley
Surrey RH6 9EN, United Kingdom
Tel + 44 (0) 1737 306 083
Fax. + 44 (0) 8709 749 468
contact[at]intervalexport.com

LA FROMAGERIE

Située au cœur de verts pâturages de la Meuse, la Fromagerie Dongé est LA référence en matière de Brie de Meaux AOC et Coulommiers depuis 3 générations.



Créée en 1930, la petite fromagerie du village de Triconville (130 habitants) s'est transformée au fil du temps en un site de fabrication fromagère conçu pour la qualité. Depuis la salle de fabrication, l'on a vue directe sur les bois environnants et les daims, biches et cerfs qui viennent régulièrement égayer le quotidien des fromagers !

Perfectionnés par les frères Dongé (dont le grand-père Etienne était le créateur de la fromagerie) Luc et Jean Michel, et leur mère Madeleine, les principes de fabrication sont restés authentiques : des

matières premières naturelles, l'expérience des Hommes, un savoir-faire traditionnel, des producteurs de lait impliqués, un management humain et proche des gens.

C'est ainsi que, lorsque vous visitez la Fromagerie, vous serez à coup sûr conviés à prendre un café dans la maison familiale qui jouxte la Fromagerie : chez les Dongé, on allie convivialité et perfection fromagère ; de plus, les produits sont ainsi « couvés » jour et nuit !

Cette exigence partagée par tous nous permet de vous proposer un Brie de Meaux A.O.C. et un Coulommiers exceptionnels au goût authentique de terroir d'un niveau de qualité réellement unique et fabriqué à partir de vrai lait cru, sans aucun artifice de microfiltration ou autre.

QUELQUES SECRETS DE FABRICATION CONFIDENTIELS ET UNIQUES A LA FAMILLE DONGE (CHHUUT ... !)

Toutes les étapes de fabrication se font **à la main** :

- Le caillé est sabré verticalement en carrés d'environ 5 x 5 cm, afin qu'il reste plus longtemps en contact avec le sérum. Cette astuce favorise goût et texture. Le fromage est ainsi moins sec mais nécessite un égouttage plus long ;
- Le moulage à la main s'effectue à l'aide de la pelle à brie en deux temps : d'abord 15 L par fromage, puis les 10 L restants après un temps de repos « la Recharge ». La maison Dongé est l'un des tous derniers fabricants à procéder de la sorte ; ce type de moulage prend plus de temps, est moins productif, mais garantit une meilleure activation des arômes car le caillé chaud réactive les bactéries lactiques donc favorise le développement du goût ;
- Le caractère très lactique (très peu de présure) des fromages Dongé nécessite un égouttage sur de véritables nattes de jonc naturelles et non sur des paillons plastique, pour un égouttage plus lent et plus parfait, conformément à la tradition.



Le succès des Fromages Dongé est également dû à la volonté de servir chaque client – quelle que soit sa taille - de manière personnalisée avec un étiquetage spécifique, un colisage adapté, un affinage et une sélection de chaque fromage sur mesure ...

Chaque fromage est conditionné en caissette bois et préalablement posé sur paille ou emballé dans une boîte bois pyrogravée. La signature Dongé est très spécifique : les fromages se parent d'une belle robe blanche avec un léger marquage laissé par les nattes de jonc, et des nervures typiques, rouges orangées dès que le fromage avance en maturité. Leur parfum reste subtil et incomparable. Les Dongé sont des gens généreux, c'est pourquoi leur Brie de Meaux est aussi le plus large (37 cm au moule, pour 36 en général), et leur Coulommiers pèse souvent jusque 450 gr ! et, comme chacun sait, les grands fromages sont comme les grands vins, ils se conservent mieux....



UN SAVOIR-FAIRE RECOMPENSE



C'est, comme bien souvent chez des producteurs mono ou bi-produit cette recherche de l'excellence, cet amour du terroir, la passion d'offrir un produit parfait et le rigoureux suivi qualitatif qui ont permis à la famille Dongé d'être primés depuis plus de 10 ans au Concours Général Agricole de Paris (dont la médaille d'or obtenue en 2000, 2001, 2004, 2006, 2007, 2008 et 2009).

Et c'est aussi grâce à cette approche que Dongé représente aujourd'hui, avec une production de 900 T par an, 12 % de la production de l'AOC Brie de Meaux et se positionne de loin comme leader sur le segment des crémiers traditionnels français, et sur celui de la restauration haut de gamme.

ILS FONT CONFIANCE A DONGE

Fromagers : Mons, Beillevaire, Barthélémy, Dubois, Quatrehomme, Philippe Olivier, Bernard Antony, Dubouloz, etc....

Restaurants : Tour d'Argent, Ducasse.

UNE LONGUE HISTOIRE

Créé par des moines de la région de Brie, c'est en 774 que Charlemagne découvrit le Brie et en devint un grand amateur.

La légende veut également que Louis XVI, pris d'une fringale lors de sa fuite pendant la Révolution française, s'arrêta à Varennes où on lui servit un Brie de Meaux. Bien mal lui en prit puisqu'il y fut arrêté, puis exécuté quelques temps plus tard.

En 1815, au cours d'un congrès européen, les représentants de chaque pays apportèrent un fromage issu de leur terroir. Talleyrand présenta le Brie de Meaux qui fut alors désigné « Roi des fromages » et « Fromage des Rois ».

COLLABORATION AVEC INTERVAL

Nous sommes particulièrement honorés et fiers d'avoir été choisis par la maison Dongé pour nous occuper de leurs exportations ; cette fromagerie représente la réelle mise en application des valeurs que nous prônons (la qualité avant la quantité, priorité à l'humain, respect de l'environnement, transparence et solidarité) et vient parfaitement **compléter cette approche qualitative déjà** développée par nos autres partenaires comme Sèvre et Belle, Echiré, la Maison Beillevaire, la Coopérative Jeune Montagne, etc.



Nous restons à votre entière disposition pour toute demande d'échantillons, information complémentaire et pourquoi pas une visite à la fromagerie ?

Bien sincèrement,

L'Equipe Interval

BON APPETIT



GRATIN DE POIREAUX AU BRIE DE MEAUX

Ingrédients (pour 4) : 8 poireaux - 120 g de brie de Meaux - 10 g de beurre - Sauce béchamel : 50 cl de lait entier - 30 g de beurre demi-sel - 30 g de farine - 1 pincée de muscade - sel, poivre.
Préparation : Séparer le blanc du vert de poireau. Retirer les premières feuilles du blanc, les

laver. Le tailler en tronçons de 4 à 5 centimètres. Les précuire à la vapeur (les garder légèrement croquants). Pour la sauce béchamel : Préparer le roux blanc: dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et cuire 3 minutes à feu doux (sans coloration). Laisser refroidir. Dans une autre casserole, porter le lait à ébullition. Le verser progressivement sur le roux blanc refroidi. Mélanger à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition 5 minutes environ tout en mélangeant. Assaisonner. La sauce doit épaissir progressivement, elle devient onctueuse et nappante.

Mettre le four en position grill. Découper le Brie en cubes et l'ajouter à la sauce béchamel. Laisser fondre. Beurrer un plat du four, y placer les tronçons de poireaux les uns à côté des autres. Recouvrir de sauce et passer sous le grill du four jusqu'à ce que la surface gratine.

www.fromages-aop.com



CROQUE BRIARD

Ingrédient (pour 4) : 125 g de brie de Meaux - 75g de beurre ramolli - 4 tranches de pain de mie.

Préparation : Toaster les tranches de pain. Malaxer le beurre et le fromage. Mettre le mélange beurre-fromage entre deux tranches. Griller le tout au four. Vous pouvez ajouter une tranche de jambon blanc. Servir très chaud.

www.confriedubriedemeaux.fr