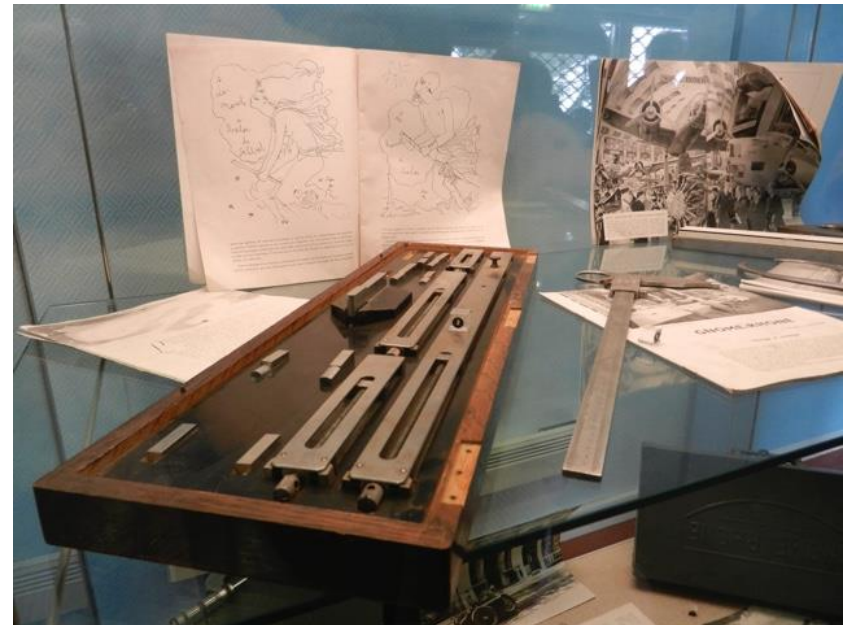
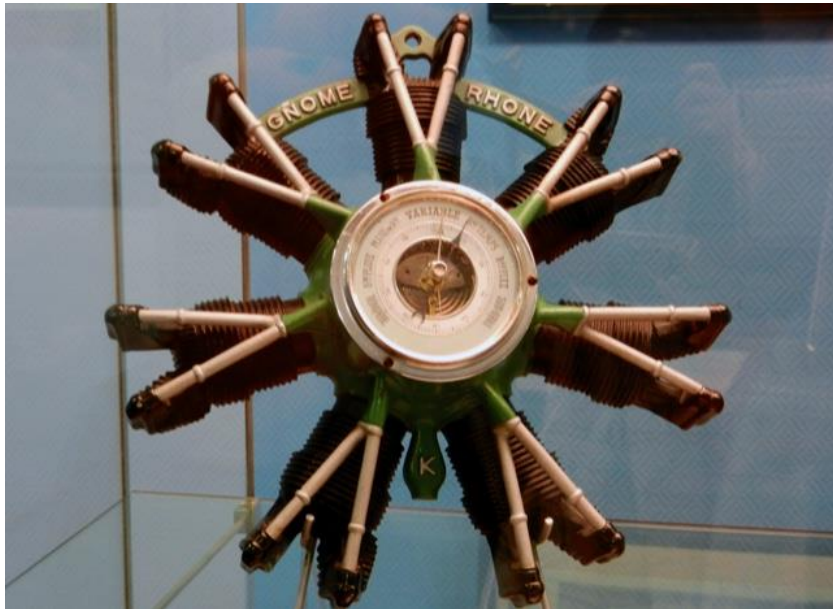


MUSÉE AERONAUTIQUE ET SPATIAL SAFRAN DÉGUSTATION DES PRODUITS DU TERROIR SEINE-ET-MARNAIS



Créé en 1985, abrité sous un historique hangar d'hydravions datant des années 1930, le musée présente une collection unique de plus de cent moteurs d'avions, hélicoptères, fusées, trains d'atterrissage, systèmes de freinage, voitures, motos...

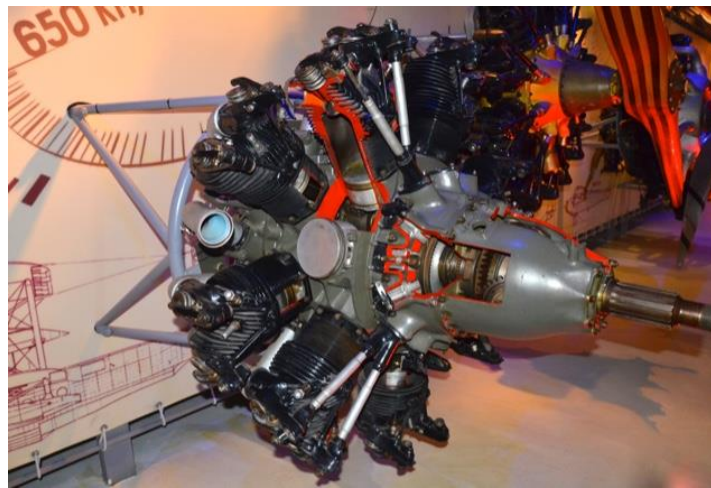




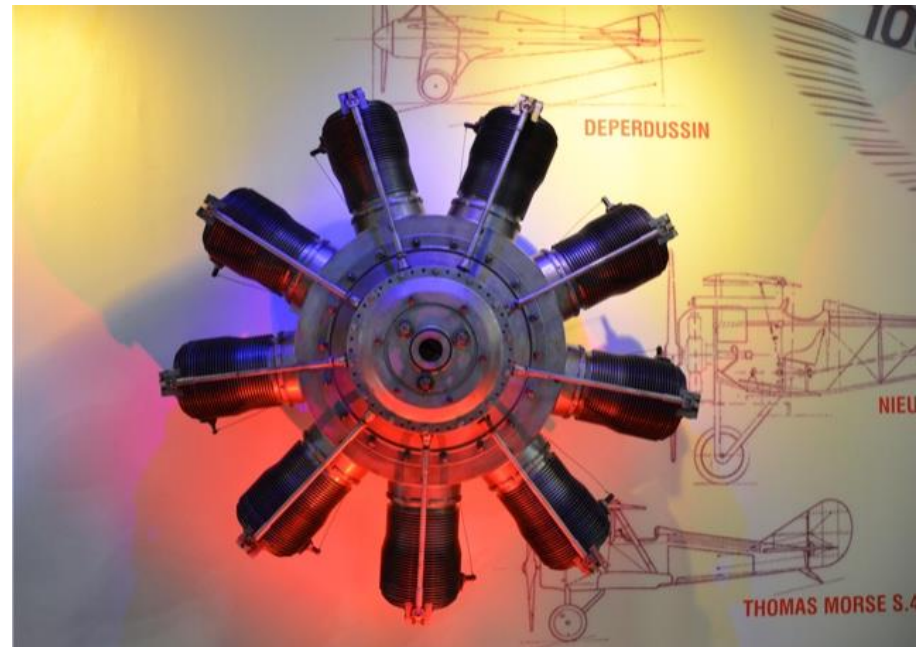
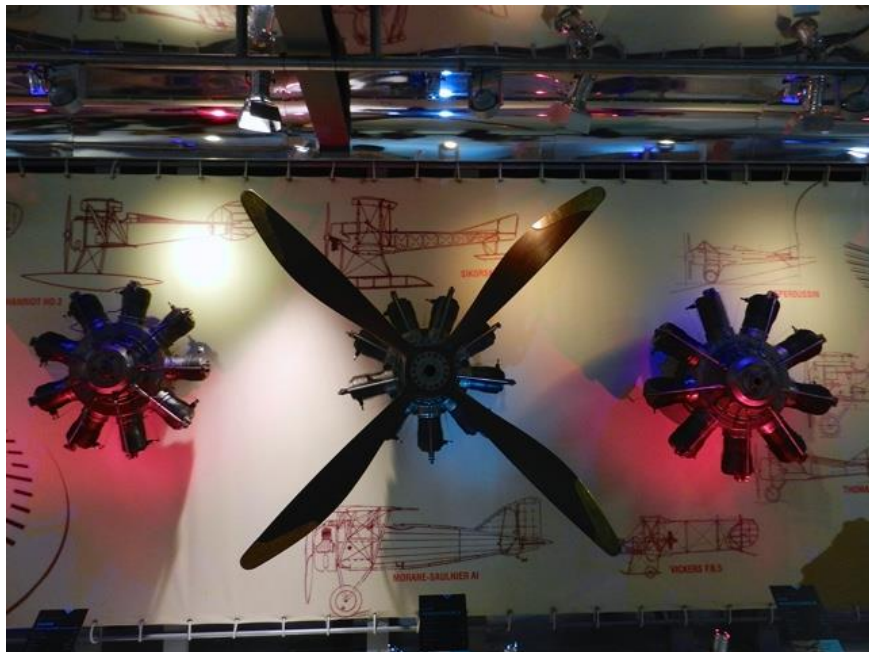
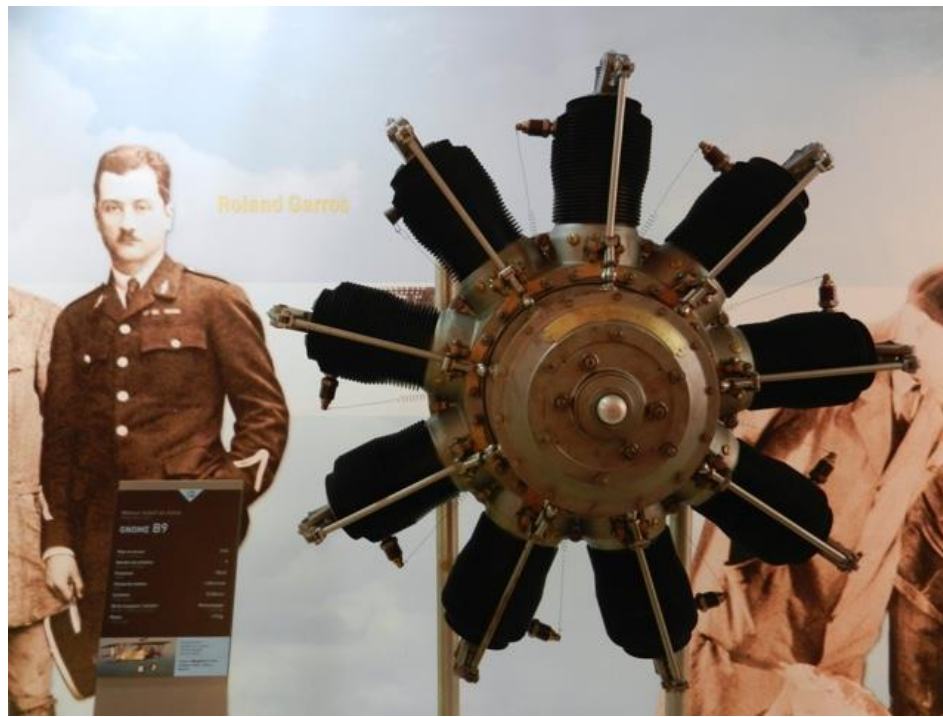
Henri Farman

Le premier Gnome OMEGA, développant 50 ch. et pesant 70 kg, sort des ateliers de Gennevilliers. 27 Août 1909 : Au cours d'un vol historique à Reims, Henri Farman, aux commandes d'un Voisin équipé d'un Gnome OMEGA, réussit sans essai préliminaire à tenir l'air 3h15 et sur une distance de 180 km. Le Gnome OMEGA inscrit à son palmarès les deux premiers d'une longue série de records du monde.





Il permet de revivre un siècle d'aventure humaine et technologique,..





...observer un authentique Mirage et son siège éjectable,...

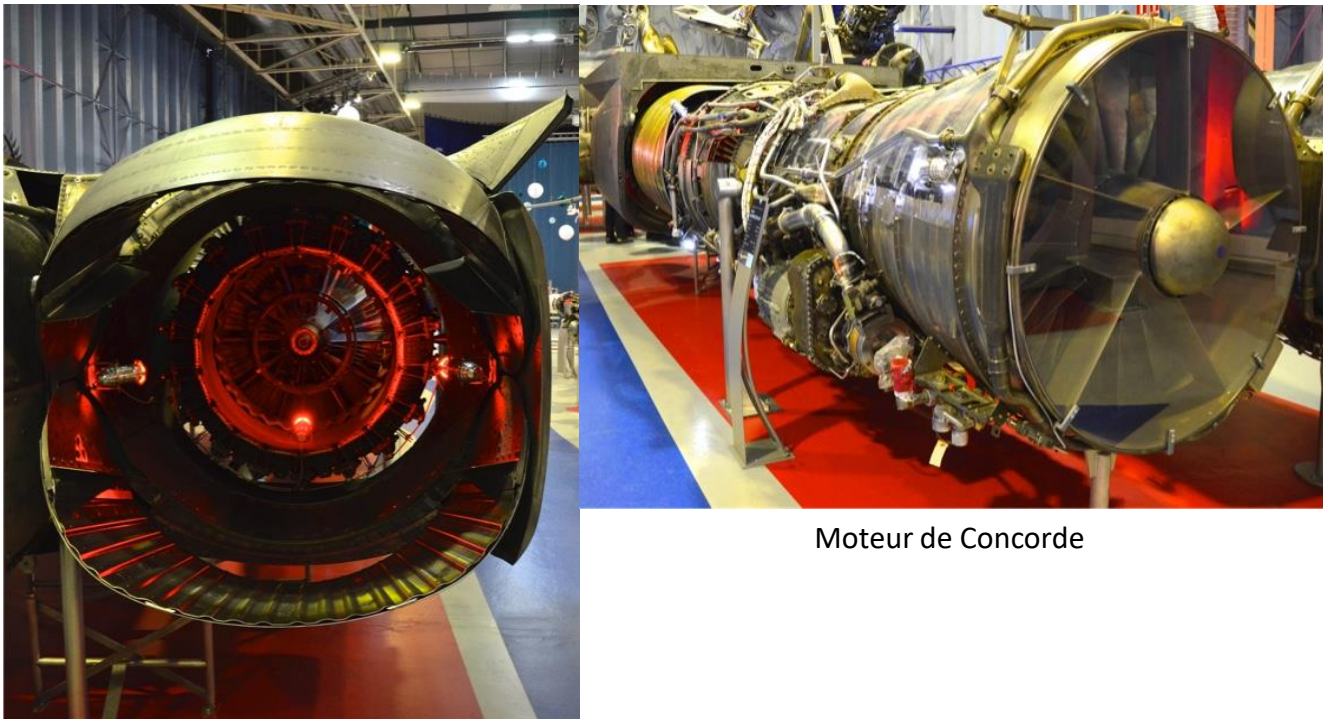




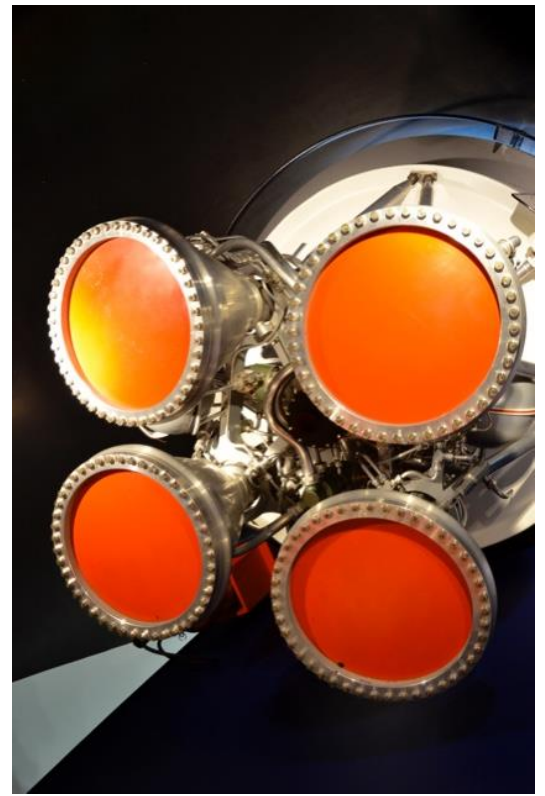
L'Alouette



A300



Moteur de Concorde





...un étage d'Ariane,...



...et redécouvrir les plus grands noms de l'aviation et du spatial.



DÉGUSTATION DES PRODUITS DU TERROIR SEINE-ET-MARNAIS AVEC LA CONFRERIE DES CHEVALIERS DU BRIE DE MELUN

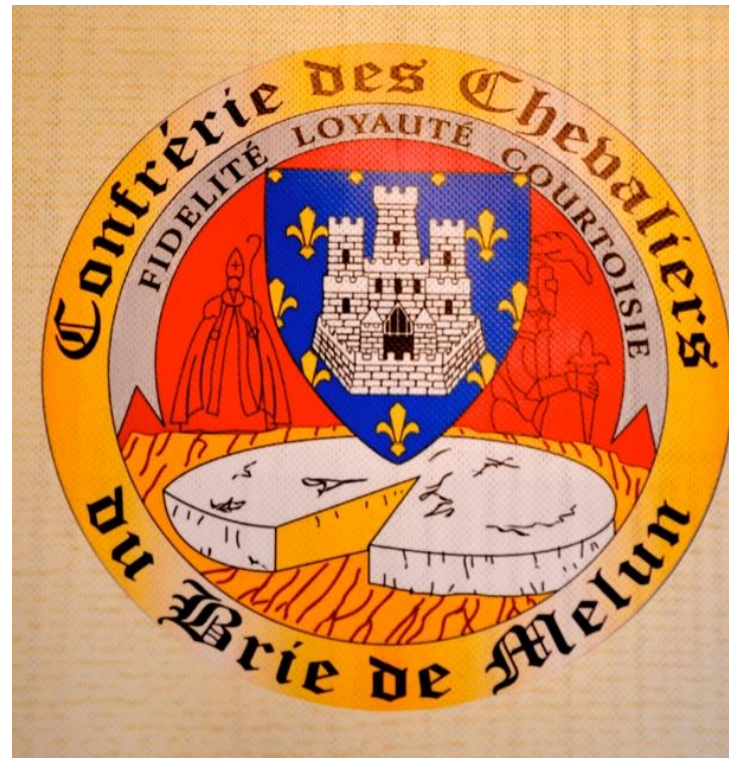


La Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun, qui compte environ sept cents membres, a pour objet de grouper les professionnels du fromage, les restaurateurs, les gastronomes et toutes personnes désirant promouvoir le brie de Melun, préserver la qualité de sa fabrication et améliorer certaines espèces en voie de disparition.



La tenue des Chevaliers, aux couleurs de la ville, se compose d'une robe rouge avec chasuble bleue, galonnée rouge et or. Une cape bleue avec capuche rouge complète le costume.

La Confrérie organise la propagande dans le cadre de coutumes et traditions folkloriques, conférences, dégustations...



Sa devise : "Fidélité-Loyauté-Courtoisie".
Son Saint-Patron : St-Aspais.



Quelques chiffres :

- L'Île de France compte 115 agriculteurs producteurs de lait avec 6 800 vaches laitières, 1 500 chèvres laitières, pour 51 000 000 de litres de lait.
- Industrie céréalière et meunière avec 1 milliard de baguettes, sachant que pour fabriquer 25 000 baguettes, il faut 1 ha de blé ;
- Sucrière depuis Napoléon 1er ;
- Colza depuis 20 ans surtout pour les biocarburants ;
- Arboricole, maraîchère...
- L'élevage représente 6 % du CA avec 30 000 bovins, 10 000 moutons ;
- Porc, volailles du Gâtinais, 30 000 chevaux (dont 9 000 dans les Yvelines) ;
- Brasseries (au nombre de 5)...



Etiquette verte :
produits fabriqués en Ile de France
avec matières premières d'Ile de France.



Etiquette bleue :
produits fabriqués en Ile de France
avec matières premières pouvant venir d'une autre
région.

Saveurs Ile de France avec normes de qualité. Entreprises qui se conforment à l'environnement.



Dégustation de quelques fromages de Brie, du plus doux au plus fort :

Brillat-Savarin ou triple-crème, brie de Montereau, brie de Meaux et brie de Melun.

Le brie de Meaux au lait cru de vache, pèse environ 3 kg pour un diamètre de 37 cm, affinage de 4 à 8 semaines, production de 6 000 tonnes.

Le brie de Melun au lait cru de vache, pèse environ 1,8 kg pour un diamètre de 28 cm, affinage de 8 à 12 semaines, production de 255 tonnes.

Le brie de Melun est "marié" avec le vin de Gaillac depuis 1995.

Il faut 25 litres de lait pour fabriquer un brie de Meaux, 14 litres pour un brie de Melun, environ 5 litres pour un Coulommiers.

Sablés briards à base de jus de pomme, chocolat avec compotée de pétales de coquelicot de Nemours, le sucre d'orge inventé par une religieuse, cousine de Jean de la Fontaine, sans oublier pain d'épices, cidre, jus de pomme et bière locaux.



Anecdote :

La confrérie du brie de Melun affirme haut et fort que le corbeau de La Fontaine tenait bien dans son bec un brie de Melun.

En effet, le poète, de passage à Vaux-le-Vicomte chez son ami Fouquet, le met à l'honneur dans sa célèbre fable "Le corbeau et le renard".

Les Melunais affirment que leur fromage correspond à la taille de celui que tient le corbeau. Le brie de Meaux, trop grand, serait tombé tout seul du bec du corbeau, sans la ruse du renard.

Promotion du brie de Melun face au brie de Meaux devant la Presse internationale :

"Nous vous accordons que votre fromage est deux fois millénaire, mais le corbeau tient dans son bec un brie de Melun."