

## Factsheet

# Pommery

Un amour certain pour le meilleur

Apprécié des connaisseurs et des restaurateurs de renom du monde entier: La société Les Vinaigreries du Lion créée en 1865 passa aux mains de la famille Chamois en 1890. À l'époque, l'entreprise produisait un vinaigre de haute qualité à base d'alcool blanc. La vinaigrerie a produit et fourni du vinaigre au fabricant de la Moutarde de Meaux® Pommery® pendant des décennies. En 1949, Pierre Chamois fonde la société Les Assaisonnements Briards et reprend la production de la Moutarde de Meaux® Pommery®.

Au XVIIIe siècle, il existait plusieurs moutarderies. Certaines possédaient leur moulin à moutarde, d'autre s'étaient spécialisés dans la minoterie, et vendaient leur farine aux artisans qui fabriquaient de la moutarde pour la consommation alimentaire, mais aussi pour la médecine et la pharmacie.

La moutarde était consommée en grande quantité car elle permettait de couvrir le goût des aliments qui manquaient un peu de fraîcheur. J. B. Pommery fabriquait des produits à base de moutarde et également des meules. Il tenait le secret de la recette de la Moutarde de Meaux® des chanoines. En 1980, ses descendants étaient la dernière famille à produire de la moutarde.

Aujourd'hui encore, la Moutarde de Meaux® Pommery® est fabriquée selon la recette traditionnelle. Ses ingrédients rigoureusement sélectionnés répondent à des critères de qualité stricts. Le produit final est un produit qui a fait l'objet de maintes tentatives de copie.

L'utilisation de pots en grès très pur et de bouchons en liège naturel aggloméré permet de conserver la moutarde longtemps et de la transporter aux quatre coins du monde. La marque Les Assaisonnements Briards a su préserver le secret de ses méthodes authentiques de fabrication de la moutarde et du vinaigre. Aujourd'hui, le monde entier profite des produits issus de son savoir-faire.



---

Article:

---

Carton