

L'Esplanade

Le 26 juin 2022

L'Esplanade, 62 Rue du Général Leclerc, 77 100 Meaux

Tous les jours, de 9h à 19h (fermé le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 16

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour : « Disque de Meaux » (Brie)

L'Esplanade, porte bien son nom : sa terrasse s'étire sur le large espace dégagé autour de la flamboyante cathédrale*.

Au cœur de la vieille ville, la perspective est fabuleuse – ce n'est pas un vain Meaux ! C'est un superbe endroit pour déjeuner ou prendre un verre à l'ombre des parasols (70 places : il y a en a pour tous !). Par temps pluvieux ou juste frisquet, l'intérieur ne manque pas d'agrément non plus, avec ses vieilles pierres et sa véranda qui ouvre sur la rue piétonne ...

De par sa situation exceptionnelle, l'Esplanade bénéficie en outre des (nombreuses) animations organisées par la Cité épiscopale : marché du terroir, grande braderie, concerts en centre ville**, spectacle historique***, marché de Noël ...

Autre atout : le staff ! Menés par une patronne aux petits soins, les serveurs sont dynamiques et souriants. En voilà une qui a su brie-fer son équipe ! Tellement énergiques par contre, qu'on a intérêt à être sûr de sa commande : une fois notée sur la game-boy de service, elle est envoyée dans la seconde en cuisine ... et plus moyen de changer (Vive les nouvelles technologies !)

Si le café est tout à fait honorable, on a surtout envie de tester les recettes maison. Ici, le Brie de Meaux**** est décliné à toutes les sauces : escalope de porc, croque-monsieur et même hamburger, accompagnés de moutarde de Meaux*****, autre spécialité gastronomique locale – et même nationale.

En sortant ? Pourquoi ne pas expérimenter le Parcours découverte de la Maison du Brie voisine : histoire, étapes de fabrication, enjeux actuels, vous saurez tout !

Pour conclure : une cuisine brie-llante.

<https://brasserielespanade.eatbu.com/?lang=fr>

* Egalement dotée d'un palais épiscopal et ses jardins privés, où vécut Bossuet, célèbre évêque et écrivain. Voltaire l'avait surnommé l'Aigle de Meaux car il était capable de tenir tête au roi, tout comme l'aigle peut voler face au soleil.

** « Meaux en plein Cœur », tous les samedis du 7 mai au 17 septembre.

*** « Folles époques » : 2000 ans d'histoire en 75 mn, le vendredi soir du 4 juin au 9 juillet dans la cour de la Cité Episcopale.

**** Fromage au lait de vache, à pâte molle, à croûte fleurie, fabriqué dans la Brie.

***** Son origine se perd dans la nuit des temps : dans l'Antiquité déjà , elle était fort prisée des épicuriens. Préparée exclusivement par les religieux meldois, elle obtint en 1632, le privilège de figurer de manière officielle à la table royale.

En 1760, un dignitaire du chapitre de Meaux transmet le secret de sa fabrication à Pommery ; on la trouve encore aujourd'hui sous ce nom. Ses ingrédients soigneusement sélectionnés, sa saveur légèrement épicée et sa douceur légendaire en font une moutarde raffinée, appréciée par les plus fins gourmets du monde entier.