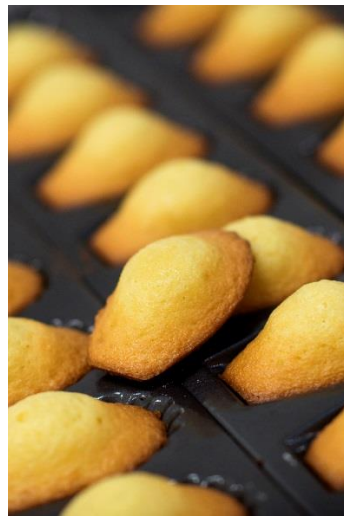




© G. Giuglio



© G. Ramon



LE MEILLEUR DE LA MEUSE... À FIÈRE ALLURE !

Riche de traditions et d'un patrimoine historique porteur d'émotions, la Meuse étonne par la diversité des savoir-faire que l'on y trouve. Cette balade originale, à réaliser en moto ou selon sa convenance, en propose un aperçu pour vous inciter à pousser les portes de la créativité et de l'innovation en territoire rural.

Je coiffe mon casque ! Non, pas celui du Poilu de Verdun dont l'authenticité des sites 14-18 non loin de là me rappelle l'histoire, mais celui qui me permet de faire ma balade à la rencontre des savoir-faire de la Meuse à moto.

J'appuie sur le starter. C'est sur une superbe Harley Davidson, fraîchement sortie du [School Bar Atelier](#) de Jean-Claude Passetemps, que je file à travers les prairies bucoliques sillonnées par la douce Meuse en direction du sud. **(1)**

Jean-Marie Rivière m'attend à Houdelaincourt pour me parler de la bergamote. Comment un fruit aussi âpre peut-il être apprécié ? En confiture bien sûr ! **(2)** Et ses multiples associations (+ de 600 créations) s'accordent à merveille avec les fameuses [madeleines](#) que je me suis procurées à Commercy près du Château du bon roi Stanislas. **(3)**

Le vrombissement de la cylindrée distrait les ruminants le long de la route jusqu'à Ligny-en-Barrois. Stop. Sylvain, dit « [Vano](#) », arrête le temps avec des bijoux inspirés de rouages de montres. **(4)**

A quelques bornes et virages de là, j'apprends chez Dongé que le [brie de Meaux](#) vient de Meuse... j'en ai l'eau à la bouche... **(5)**

Les Confitures Stanislas : Jean-Marie Rivière, passionné de recherche et bouillonnant d'idées, a eu l'intuition en 2009 d'inventer une confiture basée sur un fruit de tradition lorraine connu sous forme de bonbons, les fameuses « bergamotes ». Pour parvenir à produire artisanalement sa confiture étiquetée « extra », contenant au moins 54% de fruit et sans aucun autre additif que le sucre, l'artiste-confiturier a monté un projet de recherche avec des étudiants en agro, puis de l'école des Beaux-Arts, pour parfaire son conditionnement et aussi son étiquette.

Dongé : Depuis sa création en 1930 par Etienne Dongé, l'entreprise familiale fabrique et affine des bries de Meaux AOP (environ 340 000 par an), des coulommiers au lait cru (environ 90 000 par an), tous deux « moulés manuellement à la pelle à brie ». A Triconville, la fromagerie familiale, qui a connu un récent agrandissement, est dirigée depuis 2002 par Luc Dongé et son frère Jean-Michel. Elle commercialise ses fromages essentiellement auprès des crémiers-fromagers et des grossistes, et environ 25 % de sa production est destinée à l'export. Médaillé d'or au concours 2014-2015 dédié au « roi des fromages », ce brie de Meaux, fabriqué en Meuse, est régulièrement présent à la table de restaurants étoilés partout en France.

A Bislée, je félicite Marc et Lydie Billon, dont la [poudre de truffe](#) vient d'être récompensée au concours de l'innovation agro-alimentaire du Grand Est. (6)

Domage de ne pas pouvoir profiter de mon passage par Saint-Mihiel pour me procurer une pièce de cette viande ultime dont le performant procédé « d'hibernation », mis au point ici même, permet de goûter à sa table l'excellence de la boucherie [Polmard](#). (7)

Pour changer de décor, je fais une boucle par Bar-le-Duc, ville au patrimoine Renaissance remarquable, où le maître [chocolatier Cordel](#) réfléchit déjà à ses prochaines créations de saison. Je trace ma route vers l'Argonne et ses forêts majestueuses où les navettes en bois vont bon train sur le métier à tisser de [l'Atelier Coline](#).

Puis, reprenant la Voie Sacrée, je rejoins mon hébergement où ma belle sera garée sur le parking sécurisé des «Jardins du Mess». Ouvert depuis mai 2016, l'ancien mess des officiers sur les bords de Meuse, en plein centre-ville de Verdun, est aujourd'hui un hôtel 4*. Ma découverte des savoir-faire locaux continue dans l'hôtel où j'admire le style des [sièges Collinet](#), entreprise meusienne de renommée internationale (8), les lignes élégantes du comptoir et des meubles Petitjean de Thierville, et lorsque je pose la tête sur mon oreiller, c'est le confort absolu confectionné par la congrégation du [Carmel de Verdun](#) (9) et je rêve déjà à la suite de mon périple sur la route des savoir-faire...demain...le nord meusien...

Boucherie POLMARD : Son père avait mené de nombreuses recherches génomiques et techniques pour parfaire toujours plus la qualité de la viande. Suivant la tradition familiale depuis 6 générations, Alexandre Polmard s'est lancé dans le métier en 2008. Depuis, le jeune boucher et éleveur meusien s'est taillé une belle réputation de Paris à Rome et jusqu'à Tokyo, auprès de clients de prestige tel qu'au Guy Savoy (3* Michelin, Paris). Alexandre, tout en maîtrisant le cœur de son métier, apporte son dynamisme, ses talents de communicant et porte ses nouveaux projets avec conviction au service de l'excellence et de sa terre natale!

www.tourisme-meuse.com

En savoir plus :

- (1) www.school-bar-atelier.com
- (2) www.les-confitures-de-stanislas.com (lancement du site fin janvier)
- (3) <http://www.madeleine-commercy.com/> www.madeleines-zins.fr
- (4) www.resinandwood.com
- (5) www.professionfromager.com/salon-virtuel/france/lorraine/article/donge-1517
- (6) www.fermetruffieredenavi.com
- (7) www.polmard-boucherie.com
- (8) www.collinet-sieges.fr
- (9) www.ateliers-plumlaine.com

Contact presse

Comité Départemental du Tourisme de la Meuse

Christel RIGOLOT

03 29 45 78 40

c.rigolot@cdt-meuse.fr

www.tourisme-meuse.com

