

ÉVÈNEMENT

Du champagne pour les 400 ans de Jean de La Fontaine

CHÂTEAU-THIERRY Murielle Faÿ, œnologue et viticultrice à Barzy-sur-Marne, propose une cuvée numérotée et limitée à cinq cents bouteilles pour l'anniversaire du fabuliste. Une cuvée disponible en vente directe chez un artisan boulanger de la cité des Fables.

PASCAL FROIDEFOND

C'est certain, il n'y en aura pas pour tout le monde. Étiquettes et capsules ornées du logo officiel, c'est cinq cents bouteilles, ni plus ni moins, en éditions numérotées pour les 400 ans de Jean de La Fontaine que propose à la vente, dans ses quatre boulangeries-pâtisseries castelle, l'artisan Antoine Moreau. Une initiative en partenariat avec Murielle Faÿ, œnologue et viticultrice avec son frère à Barzy-sur-Marne.

« J'ai travaillé depuis un an à ce projet : de rendre hommage à notre fabuliste avec une initiative originale. Une édition limitée d'une bouteille de champagne, juste pour le temps de l'anniversaire des 400 ans, m'a semblé la meilleure manière », explique Murielle Faÿ. Un projet monté en collaboration avec la mairie de Château-Thierry : « Je tenais absolument à avoir le label et le logo officiel des 400 ans, et la municipalité m'a donné son accord pour 500 bouteilles qui ne sont vendues qu'à Château-Thierry, dans les boutiques d'Antoine et également à la maison du tourisme. »

« C'est notre cuvée phare, légère, fruitée, une cuvée de fête, un assemblage des trois cépages »

Murielle Faÿ

Et côté champagne comment l'œnologue a choisi son vin ? « C'est notre cuvée phare, légère, fruitée, une cuvée de fête, un assemblage des trois



La cuvée des 400 ans de Jean de La Fontaine sera bientôt rejointe par le gâteau des 400 ans.

cépages, chardonnay, pinot noir et bien sûr pinot meunier, le cépage de la vallée de la Marne. »

Pour Antoine Moreau, qui régulièrement imagine des pains ou des gâteaux liés aux grands événements de la cité (en 2014, il avait remis au goût du jour, le « pain des poilus » à l'occasion du centenaire de la Grande Guerre) pas de doute, l'idée est belle et méritait qu'il s'y associe. « Nous vendons toujours un peu de champagne de producteurs locaux

pour nos clients, en accompagnement d'un dessert. Alors une édition limitée pour les 400 ans de La Fontaine, dans mes boutiques, c'est super ! » Une idée qui lui a d'ailleurs donné envie de créer une pâtisserie pour les 400 ans (voir ci-après). Et qui a aussi donné envie à Murielle Faÿ d'aller plus loin : « Nous avons de nombreux clients qui sont placomusophiles alors nous avons décidé, pour leur plaisir, de faire des tirages limités de 180 capsules pour notre cuvée premium,

100% pinot meunier, Caps Vacluse, avec des dessins de fables faits par un ami. La première est la Cigale et la fourmi » Un lot de consolation, pour

ceux, qui ne pourront venir dans la cité des Fables, à temps, pour acheter l'une des 500 bouteilles disponibles de la cuvée des 400 ans. ■

UN GÂTEAU AUSSI

Il devrait parfaitement accompagner la cuvée des 400 ans de Jean de La Fontaine. Antoine Moreau va proposer, dans quelques jours dans une de ses boulangeries-pâtisseries (la rouge), un gâteau spécialement imaginé pour l'anniversaire de notre fabuliste. Si l'artisan garde le secret sur le nom de la pâtisserie, on sait qu'elle sera à base de graines telles amandes et noisettes.