

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Automne 2026

CET AUTOMNE LA SEINE-ET-MARNE SE DÉGUSTE

Du Brie au cidre, jusqu'à la niflette et au chocolat : notre sélection de grands rendez-vous pour découvrir les saveurs du territoire.

Cet automne, la Seine-et-Marne invite à découvrir son terroir à travers ses produits emblématiques et les nombreuses manifestations qui les célèbrent. Du célèbre Brie, le «Roi des fromages», selon les Seine-et-Marnais, à la pomme et le cidre, en passant par la niflette et le chocolat, cette saison gourmande invite à savourer les produits locaux et célébrer le savoir-faire du territoire. Point d'orgue de cette sélection : l'ouverture récente du Musée du Chocolat à Nemours en septembre 2026.

Le Brie, star de l'automne

Impossible d'évoquer les spécialités de Seine-et-Marne sans parler du fromage de Brie, **véritable ambassadeur gastronomique du département.**
Il en existe plusieurs dont le nom évoque des villes seine-et-marnaises : **Meaux** (AOP), **Melun** (AOP), **Provins, Coulommiers, Montereau et Nangis.** De septembre à novembre, plusieurs grands rendez-vous mettent à l'honneur les savoir-faire fromagers, les producteurs seine-et-marnais et la convivialité briarde.

Les festivités débuteront à Coulommiers les 26 et 27 septembre 2026 avec la 8e édition de **«Coulommiers aime son Brie».** Sous la Halle aux Fromages, producteurs, artisans du goût, animations culinaires, visites gourmandes et confréries se retrouveront pour deux journées placées sous le signe du fromage et du terroir.



De gauche à droite : Grande lichette de Brie de Meaux - Concours National du Brie de Meaux - Défilé des Confréries © Meaux Marne Ourcq Tourisme

Les 10 et 11 octobre 2026, « Brie Happy » fera de Meaux la capitale gourmande du week-end. Grande lichette de Brie de Meaux de plus de 100 mètres, défilé des confréries, marché du terroir, démonstrations et cours de cuisine et un parcours ludique Brie'Nja Warrior.
Le 46e Concours National du Brie de Meaux, le jury sera présidé par Didier Coly, chef de cuisine exécutif du groupe Costes. Objectif : départager les meilleurs Bries de Meaux de l'année avant leur vente aux enchères au profit d'une association caritative.

Le 3 octobre 2026 , Melun fête son Brie pour sa 24e édition.
Plus de 110 stands, marché deproducteurs, dégustation de Brie de Melun, spectacles de rue, ferme des animaux et animations familiales investiront le centre-ville.

La pomme raconte la vie rurale

Le 19 septembre 2026 la «Fête de la Pomme et des Saveurs» de Montereau-Fault-Yonne, mettra à l'honneur les richesses du terroir : Brie de Montereau, miels, bières artisanales, macarons, pains au levain, mais aussi pressage de pommes en direct et dégustation de jus produits sur place.

Le 11 octobre 2026, à la traditionnelle **Fête du Cidre de Beton-Bazoches,** on célèbre la pomme et le savoir-faire lié à sa transformation. La commune possède notamment un remarquable pressoir à pommes de 1850, témoignage d'une époque où la production de cidre et de jus faisait partie intégrante de la vie rurale briarde.

Chocolat et niflette : la gourmandise à l'honneur en Seine-et-Marne

Deux grands rendez-vous pour les amateurs de chocolat ! Le **Salon du Chocolat de Provin**s aura lieu les **3 et 4 octobre 2026**, avec ateliers, dégustations et animations autour du chocolat.

Le salon du chocolat de Courtry revient les 14 et 15 novembre pour sa 12e édition. Une vingtaine d'exposants, venus faire découvrir leurs dernières créations, des fontaines de chocolat et des animations familiales attendront petits et grands.

Le 11 novembre 2026, la cité médiévale de Provins célébrera «la niflette», une pâtisserie composée d'une pâte feuilletée garnie de crème pâtissière, et traditionnellement parfumée à la fleur d'oranger. Selon la tradition, elle aurait autrefois été distribuée aux orphelins à la sortie des cimetières. Son nom serait lié au latin *« Ne flete »*, « Ne pleure pas ». **La Fête de la Niflette Saint-Martin** proposera des ateliers de fabrication ouverts à tous, des démonstrations de boulangers et un grand marché du terroir.



La niflette de Provins s'achète par douzaines chez les boulangers provinois autour de la Toussaint. Mais c'est le 11 novembre qu'elle est à l'honneur ! Photo Rémy Lardet

C'est nouveau ! OUVERTURE EN SEPTEMBRE 2026

À Nemours, le **« Musée du Chocolat Des Lis Sensations »**, **ouvert en septembre 2026,** retrace l'histoire du chocolat, des Mayas à nos jours. **Une exposition sensorielle** permet de découvrir l'univers du cacao sous toutes ses facettes. Le musée met à l'honneur **Des Lis Chocolat,** entreprise ancrée dans son territoire et ses spécialités, parmi lesquelles les incontournables chocolats au coquelicot de Nemours. Une fenêtre permet aux visiteurs d'observer les pâtissiers à l'œuvre dans le laboratoire et de découvrir, en direct, la fabrication des pâtisseries et des chocolats. Difficile de résister aux dégustations et de repartir sans faire un passage par la boutique pour prolonger l'expérience !



Au «Musee du chocolat Des Lis sensations» de Nemours, tous les sens sont en éveil ! Photo SMA

La Balade du Goût : à la rencontre des producteurs seine-et-marnais

Les 17 et 18 octobre, en plein cœur de la « Semaine du Goût », la « Balade du Goût » **invite à partir à la rencontre des producteurs du territoire.**

Pour sa 27e édition, 57 fermes et ateliers d'artisans ouvriront leurs portes pour faire découvrir les richesses du terroir francilien. Visites, ateliers, dégustations, repas fermiers et animations seront au programme. Parmi les rendez-vous : à l'Ecoferme des mille et une feuilles à Fromont, des visites guidées et des ateliers de fabrication de farines et d'huiles ; à la ferme de Filbois à Aufferville, des ateliers pour apprendre à moudre le blé et travailler la laine ; à Tancrou, une visite de la chèvrerie et de la salle de traite, avec dégustation de fromages ; et au domaine Bois Brillant à Guérard, des visites du vignoble, des ateliers de viticulture et des animations autour du vin, dans un esprit de partage et de convivialité.

Découvrir le programme complet et une carte interactive 100 % circuit court !

La Seine-et-Marne recèle bien d'autres spécialités : moutarde de Meaux, sucre d'orge de Moret-sur-Loing, Rose de Provins sans oublier les nombreuses bières artisanales et les vins locaux. Autant de produits qui témoignent de la richesse et de la diversité du terroir seine-et-marnais.

Le saviez-vous?

Le label **« Artisan du Tourisme »** permet d'identifier des artisans proposant des visites thématiques, des dégustations ou des ateliers découverte.

En novembre 2025, 66 artisans, dont 21 métiers de bouche, ont obtenu ce label de proximité qui valorise leur savoir-faire et leur ouverture au public. Rendez-vous le 4 décembre 2026 pour découvrir les nouveaux lauréats !

Découvrir les artisans labellisés

Crédits photos : I-Stock Art Marie, Meaux Marne Ourcq Tourisme, Rémy Lardet, Seine-et-Marne Attractivité

Contact Presse :

Soeraja Van Riel
LD. 01 60 39 60 65/Mobile 06 38 95 13 04
soeraja.vanriel@attractivite77.fr
tourisme-seine-et-marne.fr