



Le mot du Président

«Quelques changements sont intervenus au sein de la Confrérie en ce début d'année 2009. Bruno CHAUVINEAU, notre Président en place depuis 2005, a souhaité passer le témoin tout en restant membre du Conseil de l'ordre. Je le remercie chaleureusement pour son engagement et son action durant ces années.



Jean-Luc PASSUELLO reprend la fonction de Président avec des objectifs de continuité en ce qui concerne les activités de promotions du Bleu de Gex mais aussi avec une volonté forte de se rapprocher des producteurs de lait et des fromagers du Haut Jura afin de tisser des liens durables avec notre Confrérie.

Rubriques

Le mot du président	1
Editorial: ...	1
Un peu d'histoire ...	2
Gexpo	2
Recette	2

Comme chaque année, notre principal challenge consiste à trouver un restaurateur qui accepte d'accueillir notre VIII^{ème} Chapitre, évènement gastronomique majeur pour nous. Certes les retombées sont plus d'ordre publicitaire que financier à court terme mais cet évènement participe grandement à la promotion de notre région. Un peu plus d'engagement serait la bienvenue ! Les dates prévues sont le 17 octobre ou le 14 novembre. La date retenue vous sera confirmée lors de l'envoi de l'invitation, début septembre.

Enfin les beaux jours reviennent et je vous souhaite d'excellentes vacances estivales, dans l'attente de vous rencontrer lors d'un prochain évènement de la Confrérie.»



Le Grand Archiduc



Confrérie des Amateurs
du Bleu de Gex
Résidence du Chanay 2
1003 Rte de Méribel
01 170 ECHENEVEX.

Editorial : Sortie « Les fruitières »



«Le président du syndicat des producteurs du Bleu de Gex (Jean-Marc LANCON) avait organisé une visite de 4 fruitières productrices du Bleu de Gex : CHEZERY, LES MOUSSIERES, MONTBRILLANT et LAJOUX. Les confrères en campagne et en montagne s'y adonnèrent ce samedi 30 mai.

Nous avons aussi assisté à la fabrication du Bleu, notre guide a répondu à toutes nos questions. Ce fut un moment formateur et passionnant, ainsi que les explications de Jean-Marc LANCON sur le travail et les obligations du producteur de lait.

Une journée d'échanges pendant laquelle une foule d'idées a jailli. Il reste à les mettre en action pour que le Bleu de Gex acquière les lettres de noblesse qu'il mérite. Redressons nos manches et travaillons tous ensemble, seule voie pour réussir.»



Un peu d'histoire !

Extrait du dictionnaire historique des mœurs, usages et coutumes des françois de 1867.

«Gex : pays avec titre de feigneurie & de baronnie, dont Gex est la capitale, qui peut avoir neuf à dix lieues quarrées, bornée d'un côté par le pays de Vaud, & les Suiffes, de l'autre, par le Rhône & la Savoye, le lac de Genève, le mont Jura ou de Saint-Claude, & par la Franche-Comté. Cette baronnie relevoit autrefois des comtes de Genève ; elle a été possédée par des cadets des comtes de ce nom. Elle a ensuite passé dans la maison de Joinville. En 1353, le comte de Savoye fait cette baronnie & l'unit à son domaine, parce que le feigneur refusoit de lui rendre hommage.

Elle est revenue à la couronne avec la Bresse & le Bugey, dont, plus anciennement, elle avoit suivi le sort. Depuis, elle a été engagée à la maison de Bourbon-Condé. Le fief du bailliage établi dans la ville de Gex, est composé d'un bailli d'épée, de ses lieutenants civil & criminel, & autres officiers qui sont pourvus par le roi, sur la nomination du prince de Condé, feigneur engagéte.»

Le Grand Archiviste

« De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme. »

Pierre DAC

Recette : Tranches de Morteau au Bleu de Gex



«La saucisse de Morteau est apparue au XVIIIe siècle. Elle est produite à partir de porc franc-comtois et est fumée lentement pendant au minimum 48 heures à la sciure d'arbres résineux dans des fermes à Tuyé.»

Ingrédients

- Saucisse de Morteau cuite au naturel
- Bleu de Gex
- Pain aux graines de sésame

Gexpo :



«Nappes, papier, banderoles, oriflammes, assiettes, caisse à outils, tabliers, planche à découper, couteaux, écran, projecteur, réfrigérateur, balance, papier d'emballage, dépliants, recettes et fromages (5 roues de Bleu de Gex, 5 roues de Perrachu, 2 roues de Bleu au Marc et 1/2 meule de Comté) pour les 18 m² du stand mis à disposition par PGPA lors de GEXPO 2009. La manifestation a été de qualité, les contacts sur place excellents et l'ambiance chaleureuse.



Tenir une couverture de quatre jours n'est pas chose aisée, mais de nombreux preux chevaliers étaient présents pour la promotion du Bleu de Gex, la dégustation et la vente de fromages alors que d'autres réalisaient leur prestation sur la scène de la halle « Bodega », dégustation à l'aveugle de différents Bleus et Quizz autour du Bleu. Comme quoi le don d'ubiquité existe à la Confrérie.



Le temps fort de l'animation a bien entendu été la dégustation à l'aveugle pour les officiels lors de l'inauguration démontrant que nos édiles n'ont pas perdu le goût des produits du terroir.»

Le Grand Bouquiniste

Préparation

« Faire chauffer votre four thermostat 7 / 210°C. Découpez des tranches de pain aux graines de sésame d'environ 1cm. Disposez dessus des tranches de saucisse de Morteau plutôt fines (environ 2mm d'épaisseur). Recouvrez de copeaux plutôt épais de bleu de Gex. N'hésitez pas à mettre également certains morceaux avec une partie de la croûte. Le goût n'en sera que plus que renforcé. Passez au four jusqu'à ce que la tranche soit bien dorée. Servez ces tranches avec une salade d'endives. »

Le Grand Coquelle

« Une association magnifique. »

<http://www.bleu-de-gex.fr>