



Le mot du Président

Tout d'abord permettez-moi de vous présenter tous mes vœux de santé, de bonheur et de succès dans vos projets pour l'année 2014. Nous espérons aussi vous voir nombreux pour soutenir nos initiatives afin de défendre le Bleu de Gex Haut Jura, le seul, le vrai, l'unique ...

L'année 2013 se termine sur un bilan mitigé sur le plan de nos projets et de nos activités et ceci malgré l'arrivée de nouveaux renforts au sein du Conseil de l'Ordre.

Certes nous avons pu assurer la continuité de nos actions avec les collectivités locales, en particulier la ville de Gex, avec le syndicat du Bleu de Gex Haut Jura et avec d'autres confréries amies. Ainsi nous avons participé aux événements traditionnels de Gex (Salon Nature et Vie au printemps, le défilé de la Fête de l'Oiseau de Gex et Salon des Vins et de la Gastronomie à l'automne). Par contre nos activités en relation avec les autres confréries sont restées très faibles par manque de disponibilité et faute de moyens financiers suffisants (voir Editorial ci-après).

Toujours un succès, notre XIIème Chapitre s'est déroulé une nouvelle fois au restaurant Le Pirate. Les convives, moins nombreux que les années précédentes (serait-ce la crise aussi dans le Pays de Gex ?), ont apprécié nos traditionnelles intronisations, le menu « dédié » au Bleu de Gex concocté par P-F Salamon et l'ambiance chaleureuse de cette soirée.

Notre projet de Charte de partenariat avec les restaurateurs, qui s'engagent à promouvoir le Bleu de Gex, a marqué le pas avec seulement un nouveau restaurant à l'honneur en 2103.

Nos moyens de communication continuent de se développer autour du « logo » de la Confrérie avec la création de notre page Facebook et nous avons engagé un projet de refonte de notre site Internet pour 2014.

Je tiens à remercier chaleureusement les membres du Conseil de l'ordre 2013 pour leur engagement, selon leur disponibilité, qui ont permis de réaliser les activités majeures de 2013.

Notre Assemblée Générale 2014 se tiendra le samedi 25 janvier prochain à Gex et je me réjouis de vous accueillir afin de partager avec vous nos futurs projets.

Le Grand Archiduc

Editorial : Quel avenir pour la Confrérie ?

Qu'est-ce que la Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex ?

Une association loi 1901 comme les autres, basée exclusivement sur le bénévolat et l'investissement désintéressé de ses membres.

Quelles sont nos activités ?

La promotion du Bleu de Gex Haut Jura au travers d'événements locaux (Pays de Gex et Haut Jura) et d'échanges plus lointains avec d'autres confréries.

Quelles sont nos sources de financement ?

Hormis les subventions de la ville de Gex et du Syndicat du Bleu de Gex qui représentent 10% de notre budget de fonctionnement, nous sommes autonomes financièrement. Nos recettes proviennent des cotisations et des événements, avec comme principe de gestion d'équilibrer rigoureusement le budget de chaque manifestation.

Rubriques

Le mot du président	1
Editorial	2
Recette: Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit, au Bleu de Gex	3

Confrérie des Amateurs
du Bleu de Gex
Résidences du Chanay 2
1003 Rte. de Mérébel
01170 ECHENEVEX

Le but de l'économie
n'est pas le travail,
mais la
consommation.
Alfred Sauvy



Quelles sont nos interrogations ?

L'absence de soutien de nos élus communautaires du pays de Gex nous laisse perplexes lorsque l'on a connaissance de certains projets « culturels » soutenus par la CCPG. Nous sommes peut-être trop au contact des réalités économiques et sociales pour les intéresser ...

En 2014 nous relancerons ces mêmes élus et nous approcherons ceux du Jura, en espérant une oreille plus réceptive. Les campagnes électorales de 2014 devraient favoriser une meilleure écoute !

Quels sont nos objectifs ?

Nos objectifs resteront donc principalement limités à nos traditionnelles activités locales, faute de moyens financiers complémentaires.

Quelle motivation ?

Même si elle vacille par moment, notre motivation reste encore intacte grâce aux échos positifs reçus lors de nos événements de la part de nos électeurs, pardon de notre public.

Le Grand Archiduc

Recette: Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit, au Bleu de Gex



En entrée froide ou en amuse bouche

Pour 8 parts en entrée :

1 foie de canard (550 - 600 gr)

100 gr de Bleu de 5-6 semaines

5cl de Porto

Sel, poivre

Eveinez minutieusement votre foie, écartez bien chaque lobe, saupoudrez tout le tour de sel et poivre. Placez les 2 lobes dans une boîte hermétique en versant dessus le porto, fermez la boîte et placez au frigo 12 heures.

Egouttez les lobes, mettez le premier sur du film supportant le micro-ondes.

Placez la tranche de Bleu au centre du foie, celle-ci ne doit pas approcher les bords à plus d'un centimètre.

Déposez le deuxième lobe, avec le film, formez une papillote bien serrée, la plus étanche possible.

Si vous avez un vrai micro-ondes qui chauffe à 100 watts en continu, cuisez à 100 watts pendant 5 minutes puis laissez reposer dans le four 5 minutes. Répétez l'opération 2 fois encore, votre foie aura donc cuit 15 minutes en tout.

Sinon cuisez à 850 watts pendant 2 minutes 30 ou au bain marie dans un four préchauffé à 120 degrés pendant 30 minutes.

Laissez refroidir à l'air ambiant puis au frigo une nuit. Otez délicatement le film, enlevez le surplus de gras en surface, votre foie gras mi-cuit au Bleu est prêt.

La cuisson au micro-ondes aura permis qu'il soit rosé de façon égale du centre jusqu'aux bords.

A déguster avec du pain de campagne, des toasts ou des tranches de pain d'épices toastées. La légère amertume et acidité du Bleu, diminue la douceur du foie, le Bleu ne doit évidemment pas prendre le dessus.

Servez avec de la fleur de sel à côté pour les amateurs de foie plus salé ou avec une gelée aux fruits rouges pour les amateurs de foie plus sucré.

Le Grand Bouquiniste