



Le mot du Président

Fin 2014, certains de nos confrères très actifs ont souhaité souffler un peu et laisser la place à de nouvelles recrues venues renforcer les rangs de la Confrérie. Cela nous permettra de garantir nos activités traditionnelles mais certainement pas de continuer notre développement des dernières années. 2015 sera donc une année de consolidation centrée sur nos activités prioritaires.

Le renforcement de nos moyens de communication, en étroite collaboration avec nos amis du Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura, se poursuit mais marquera aussi une pause. Enfin la refonte de notre site Internet, qui a pris plus de temps que prévu, est toujours en cours. La popularité et la puissance des réseaux sociaux comme Facebook sont devenus notre priorité en matière de communication numérique.

Las, les échanges avec les confréries ont été revus à la baisse face au manque de disponibilité de nos membres. Nous conservons cependant les échanges indispensables.

Nous avons maintenu notre participation aux événements locaux comme le salon Nature et Vie et le Défilé de l'Oiseau de Gex et nous avons étendu notre participation à d'autres événements comme la Fête de la Montagne organisée par la CCPG.

Un an après les élections municipales et les nombreux changements opérés dans le Pays de Gex, nous constatons une amélioration dans la communication avec les élus, en particulier avec ceux de la Communauté de communes. Il faut maintenir l'effort !

Enfin cette année encore, notre Chapitre aura lieu le **samedi 10 octobre** au restaurant **Le Pirate**. Ne manquez pas cet événement et réservez dès à présent la date !

Il me reste à vous souhaiter de très bonnes vacances en profitant de notre beau pays et de notre bon fromage.

Le Grand Archiduc

Editorial: La Fête du Bleu de Gex Haut-Jura

Dimanche 28 juillet 2015, la 2^{ème} édition de cette grande fête se déroulera aux Moussières avec un programme magnifique.

En effet, ce sera l'occasion de célébrer les 80 ans de son appellation, marquée par le fameux arrêté du tribunal de Nantua prononcé en 1935. Cet événement fera l'objet d'une mise en scène en habits d'époque à ne manquer sous aucun prétexte.

Toutes sortes d'activités vous attendent sur place, promenades en calèche, jeux sur le thème du Bleu, films, dégustations, exposition d'anciens outils, fabrications fromagères à l'ancienne, démonstration de cuisine, repas à midi et buvettes toute la journée.

La Confrérie participera activement aux réjouissances et pour la 1^{ère} fois en extérieur procédera à l'intronisation de nouveaux dignitaires, ardents défenseurs du Bleu de Gex Haut-Jura, le seul, l'unique !

Alors, venez nombreux, entre amis ou en famille !

Le Grand Archiduc

Rubriques

Mot du Président	1
Editorial	2
Nos Opinel's	3
Bouchons de thon au Bleu de Gex	4

Confrérie des Amateurs
du Bleu de Gex
Résidences du Chanay 2
1003 Rte. de Méribel
01170 ECHENEVEY

Un repas sans
fromage est une
belle à qui il
manque un oeuf.
Anthelme Brillat-
Savarin



L'OPINEL® de la Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex

Le couteau Opinel a été inventé par Joseph Opinel en 1890 à Albiez-le-Vieux en Savoie.

À l'origine taillandier de métier, le jeune homme fabriquait parallèlement pour ses amis des couteaux de poche.

La marque Opinel est déposée par son créateur en 1909 et la célèbre virole de sécurité date seulement de 1955.

Aujourd'hui, plus 300 millions de lames ont été vendues dans 71 pays différents.

Objet populaire et du quotidien, l'Opinel est un objet dont l'esthétique et la fonctionnalité ont su convaincre des générations d'utilisateurs.

Le Grand Bacchus

Un objet mondialement reconnu à la hauteur du fameux Bleu de Gex Haut-Jura.



Disponible auprès de la Confrérie pour la modique somme de 18 €, il a été spécialement conçu pour la dégustation du Bleu de Gex : le seul, l'unique !

Recette: Bouchons de Thon au Bleu de Gex



Ingrédients (pour 10 bouchons) :

- . 180 gr de thon au naturel (égoutté)
- . 40 gr de concentré de tomate
- . 3 œufs
- . 30 gr d'oignon émincé
- . 50 gr de Bleu de Gex
- . 9 CS de crème allégée à 5%
- . Persil haché

Préparation (5 minutes) :

- . Versez les ingrédients dans un bol mixeur, puis mixez
- . Répartissez cette préparation dans des moules à mini-muffins.

Cuisson :

- . Préchauffez le four à 180°C (th.6)
- . Enfournez 20 minutes

Servez tiède ou froid avec des piques, accompagné d'une salade ou à l'apéritif en guise de petits fours salés.

Elaboré par : Alexandra Lemaire - Grand Archiviste