

Rubriques

Le mot du président	1
Éditorial	2
La grolle	3
La chèvre	4

Le mot du Président

En ce début d'année 2012, permettez moi de vous présenter au nom de la Confrérie, tous mes vœux de santé, de bonheur et de réussite dans vos projets. C'est aussi une opportunité pour vous inviter à soutenir nos initiatives afin de défendre le Bleu de Gex Haut Jura, le seul, le vrai, l'unique ...

L'année 2011 fut marquée certes par le départ de 3 membres historiques du Conseil de l'Ordre, mais aussi par l'arrivée de 5 nouveaux jeunes confrères. Je tiens à féliciter ces derniers pour leur rapide intégration dans nos activités.

Parmi les temps forts de 2011, on retiendra :

Nos contacts avec les producteurs : participation à leur AG annuelle, participation au Comité de dégustation organoleptique, l'inauguration galerie de visite des Moussières et une visite de la fruitière des Moussières et du Fort des Rousses organisée pour les nouveaux membres.

Notre participation aux événements traditionnels de Gex comme le Salon Nature et Vie au printemps, le Salon de la Gastronomie à l'automne et le défilé de la Fête de l'Oiseau de Gex.

Toujours un succès, notre Xème Chapitre s'est déroulé pour la 3^{ème} année consécutive au restaurant Le Pirate, avec lequel nous avons pu tisser une relation forte. Les nombreux convives ont apprécié nos traditionnelles intronisations, le menu « dédié » au Bleu de Gex concocté par le chef P-F Salamon et l'ambiance chaleureuse de cette soirée.

Enfin le lancement de notre projet de Charte de partenariat avec les restaurateurs qui s'engagent à promouvoir le Bleu de Gex.

Je tiens à remercier chaleureusement les membres du Conseil de l'ordre 2011 pour leur engagement et leur disponibilité qui ont permis de réaliser les activités que nous avons prévues malgré un effectif parfois limité.

Notre Assemblée Générale 2012 se tiendra le 11 février prochain, et je me réjouis de vous accueillir afin de partager avec vous nos futurs projets.

Le Grand Archiduc

Éditorial : Plaques restaurateurs

Enfin nous avons pu poser notre 1^{ère} plaque restaurateur!

Ce fut tout naturellement au Gourmand'In à Divonne, chez Dominique Roué notre Grand Coquelle depuis de nombreuses années.

Nous avons ensuite distingué le Pré Fillet sur le plateau du Haut Jura et son chef Patrick Grosrey.

Enfin le Coq Rouge à Saint Genis Pouilly, conduit par Alain Bohant.

A chaque fois saluées par la présence de nos élus et de la presse locale, ces inaugurations ont reçu un accueil chaleureux de la part de tous.

Notre objectif est ainsi de distinguer les restaurateurs qui promeuvent le Bleu de Gex au travers de leurs plats aussi bien dans le pays de Gex que sur le plateau du Jura.

Pour 2012 les objectifs sont de distinguer 3 à 4 nouveaux restaurateurs prêts à défendre le Bleu de Gex Haut Jura. Des noms circulent déjà comme le Relais des Moines à Chézery et le Pirate à Ferney Voltaire.

Le Grand Archiduc

Confrérie des Amateurs
du Bleu de Gex
Résidence du Chanay 2
1008 Rte. De Méribel
01170 ECHENEVEX

« C'est toujours par la
faim que commence un
bon repas. »

Louis Auguste
Commerson

« Gourmand'In »
Établissement recommandé par


La Confrérie des Amateurs
du Bleu de Gex

2012

www.bleu-de-gex.fr

Plaque n° 1

La grolle



La Grolle est un récipient en bois, percé de deux à dix trous appelés becs et ornée d'un couvercle sculpté. On la trouve en Savoie et en Vallée d'Aoste, où elle est plutôt connue sous le nom de coupe de l'amitié. On l'utilise d'habitude entre amis et proches.

Le mot grolle vient du latin populaire grolla par l'intermédiaire du franco-provençal, qui atteste dès le XIII^e siècle le mot grola signifiant vieux soulier et grolier signifiait savetier, d'où l'utilisation du mot grolles pour désigner des chaussures. Faute d'avoir un autre récipient, le sabot a été utilisé pour boire.



Pour 4 personnes il faut : 4tasses de café très chaud, 4 petits verres d'eau de vie qu'il faut faire chauffer à part, 8 cuillères à café de sucre en poudre. Verser le tout dans la coupe en ajoutant des zestes d'orange et de citron. Parsemer de sucre le bord de la coupe,, verser l'eau de vie et l'enflammer.

Chaque participant boit à son tour, par l'un des becs, avant de passer la grolle à son voisin (afin de ne pas en renverser en buvant, il convient de boucher les deux becs adjacents avec ses pouces). La coutume veut que la grolle ne soit pas reposée sur la table tant qu'elle n'est pas vide. Mais gare... après cette dégustation, il vaut mieux rester sur place, car il y a un dicton savoyard qui dit : « qui boit d'la gnole casse la bagnole ! »



Le Grand Bacchus

Recette : La chèvre



« La **chèvre** est une boisson artisanale de la région Genevoise qui se fabrique encore dans le pays de Gex, la Savoie, la Haute Savoie, et en Suisse dans les cantons de Genève, Vaud et Valais.

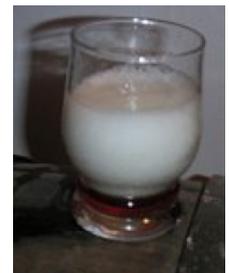
La **chèvre**, vin ou cidre forcé selon le moût mis à fermenter, est une boisson artisanale produite à l'échelle familiale.

La **chèvre** est une fermentation sous pression qui se déguste sous forme de mousse directement au fût. Cette boisson réclame l'usage de tonneaux supportant de fortes pressions. Le fût est l'élément essentiel à sa fabrication. Aujourd'hui, l'acier inoxydable remplace de plus en plus le tonneau en bois de chêne aux douves épaisses et aux cercles rapprochés qui étaient nécessaires afin de résister à une pression de 9 à 10 bars.

La recette diffère quelque peu selon les régions et les goûts, elle est généralement composée de jus de pomme ou raisin non fermenté, sucre, crème de riz, vanille liquide et d'un alcool fort. Laisser environ 5 à 7% de vide dans le fût afin de permettre la fermentation.

La **chèvre** se prépare en automne avec du moût frais et sa consommation ne pourra se faire qu'à partir d'un mois de fermentation.

La **chèvre** se boit (avec modération) sous forme de mousse directement après le soutirage.»



Le Grand Enlumineur