



Nouveau logo

## Rubriques

Le mot du président	1
Éditorial	2
Un Dauphinois dans le pays de Gex	3
Recette : Brick de crevettes roses au Bleu de Gex	4

### Le mot du Président

En ce début d'année 2013, il est d'usage de vous présenter au nom de la Confrérie, tous mes vœux de santé, de bonheur et de réussite dans vos projets. Nous comptons aussi sur vous pour soutenir nos initiatives qui viseront à défendre le Bleu de Gex Haut Jura, le seul, le vrai, l'unique ...

En 2012 on notera l'arrivée de deux présences féminines qui nous manquaient ces dernières années. Leur intégration dans nos activités a été fort appréciée et nous espérons qu'elles seront rejointes rapidement par d'autres vocations.

L'année 2012 aura été marquée par 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 pu renouveler notre participation aux événements traditionnels de Gex (Salon Nature et Vie au printemps, Salon de la Gastronomie à l'automne et le défilé de la Fête de l'Oiseau de Gex.

Toujours un succès, notre XIème Chapitre s'est déroulé une nouvelle fois au restaurant Le Pirate que nous remercions tout particulièrement. 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. Nous regrettons cependant que notre bon fromage ne motive pas d'autres restaurateurs pour organiser cet événement !

Par ailleurs notre projet de Charte de partenariat avec les restaurateurs qui s'engagent à promouvoir le Bleu de Gex a poursuivi son développement avec 3 nouveaux restaurants à l'honneur en 2103.

Enfin grâce à de nouvelles compétences au sein de confrérie, nous avons pu engager une démarche visant à étoffer nos moyens de communication dont la création du « logo » de la Confrérie.

Je tiens à remercier chaleureusement les membres du Conseil de l'ordre 2012 pour leur engagement et leur disponibilité qui ont permis de réaliser les activités que nous avions prévues malgré un effectif parfois limité.

Notre Assemblée Générale 2013 se tiendra le 16 mars prochain, et je me réjouis de vous accueillir afin de partager avec vous nos futurs projets.

**Le Grand Archiduc**

### Éditorial : Origine des confréries en France

Jusqu'au 13<sup>ème</sup> siècle, les rois et leurs invités risquaient d'être empoisonnés à tout moment. C'est à cette époque que la première Confrérie a été créée par décret royal. C'était le « Conseil des Echansons », qui rassemblait des Maîtres dégustateurs. Ces premiers membres des Confréries géraient les vignobles pour garantir la pureté des vins.

Toutes les confréries à connotation religieuse ou non furent abolies au moment de la révolution française, par un décret en date du 18 août 1792. Elles réapparurent au XIXème siècle.

De nos jours elles prolifèrent, on compte plus de deux mille confréries. Il existe en France un organisme regroupant les confréries : le Conseil Français des confréries. Il les représente et défend le patrimoine culturel français.

Les confréries sont devenues les gardiennes des traditions de la France et perpétuent la réputation du pays « du bon vivre, du bon manger et du bon boire ».

**Annie**

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

« Nous naissons  
tous fous,  
quelques-uns le  
demeurent »  
Samuel Beckett



## Un Dauphinois dans la Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex

Je suis arrivé il y a un peu plus d'un an dans le Pays de Gex, zone géographique qui m'était totalement inconnue. Je me lance donc à la découverte de cette formidable région et lors de cette entreprise, je rencontre un homme qui est habillé très étrangement et tout de bleu. Il porte une grande cape, un béret et une cloche très bruyante.

Il me précise être « le Grand Bazot de la Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex ». Un peu surpris, je le salue et n'ayant pas de titre à lui fournir, je lui indique que je viens des hautes montagnes, d'une terre autrefois appelée « le Dauphiné » et plus précisément de l'Isère.

Grand fut son intérêt !

Tout d'abord, il me rassure sur sa tenue et me confirme que je ne suis pas dans un bal costumé. Ensuite, il m'expose qu'il est membre d'une association qui a pour but de faire connaître les coutumes et traditions du Bleu de Gex. Il me confie même sur le ton du secret que le Bleu de Gex est un fromage local à pâte persillée et qu'historiquement la technique de fabrication a été apportée par des moines du Dauphiné qui se sont installés dans les murs de l'abbaye de Saint-Claude, dans le Haut-Jura.

N'étant pas moine mais du Dauphiné, je me suis senti concerné et j'ai pris plaisir à découvrir cette confrérie qui promeut la convivialité. J'ai évidemment fait un parallèle avec le Bleu du Vercors-Sassenage, cousin du Bleu de Gex, mais pour me persuader de leur différence, les membres de la Confrérie du Bleu de Gex m'ont abondamment initié à leur fromage par des nombreuses dégustations, toujours dans la bonne humeur, et en me faisant membre de leur Confrérie. Ils m'ont même donné un titre, je suis le « Grand Chené ».

Au-delà de ce titre, je me suis enrichi de Confrères et depuis je partage leur passion pour le délicieux fromage qu'est le Bleu de Gex. Et je ne peux qu'encourager le plus grand nombre à nous rejoindre pour participer à la transmission des coutumes dans un esprit de camaraderie, notre Confrérie recherchant toujours des volontaires.

*Le Grand Chené*

## Recette : Brick de crevettes roses au Bleu de Gex

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 60 g de Bleu de Gex environ
- 20 cl de Crème épaisse
- 100 g de Bleu de Gex
- 125 g de Carotte râpée
- 125 g de Céleri râpé
- 4 feuilles de Brick
- 20 Crevettes roses
- 100 g de Beurre fondu
- 150 g de Mâches
- Huile de noisette, Vinaigre, Sel, Poivre



### Préparation

Mélanger la crème, le Bleu de Gex, salé, poivré. Beurrer les bricks de chaque côté. Disposer 4 crevettes sur chaque brick, mettre un peu de mélange de crème et de Bleu de Gex, puis un peu de carotte râpée et de céleri râpé, replier les bricks.

Faire cuire pendant 5 à 7 mn dans un four thermostat 200. Une fois cuite disposer une brick sur une assiette accompagnée de mâche, de carotte râpée et de céleri râpé.

Recette proposée par : Mme Chattout