



Nouveau logo

Rubriques

Le mot du président	1
Carnet bleu	2
Les femmes dans la Confrérie	3
Recette: Panacotta au Bleu de Gex	4

Le mot du Président

L'année 2013 voit le Conseil de l'Ordre s'étoffer avec de nouveaux confrères et une nouvelle représentante de la gent féminine visiblement soucieuse d'apporter la parité d'ici quelques temps.

Notre projet de plaques de restaurateurs visant à distinguer les restaurateurs qui s'engagent à promouvoir le Bleu de Gex Haut Jura dans leur établissement continue à se déployer. Ainsi nous avons pu honorer un nouvel établissement dans le Jura, à savoir le Chalet du Versoix à Lamoura où le chef Guy Rousseau et sa famille proposent une cuisine authentique et très attachée au terroir local.

Nos échanges avec des confréries amies restent limités car nous avons dû mettre la priorité sur les événements locaux. Nous continuons cependant à participer aux événements de l'Ambassade Régionale des Confréries Rhône Alpes afin de promouvoir le Bleu de Gex par-delà notre terroir local.

A noter une tentative de rapprochement avec la Communauté de communes du Pays de Gex afin d'obtenir un soutien financier dans nos actions de promotion soutenant l'économie locale, l'environnement (produit bio), la culture (préservation du patrimoine gastronomique) et le tourisme (promotion du Pays de Gex). Pour l'instant sans succès !

Enfin cette année, notre XIIème Chapitre aura lieu le **samedi 12 octobre au restaurant Le Pirate à Ferney Voltaire**. Ne manquez pas cet événement et réservez dès à présent cette date !

Il me reste à vous souhaiter de très bonnes vacances en espérant la venue prochaine de l'été.

Le Grand Archiduc

Carnet bleu.

La famille de Fabio et Catherine vient de s'agrandir avec l'arrivée de Noaquim, le 13 Juin 2013.

L'avenir de la Confrérie semble être assuré !

Nous nous réjouissons de la venue de ce petit schtroumpf qui, nous n'en doutons pas, sera adepte du Bleu de Gex, dès qu'une petite dent apparaîtra.

Toutes nos félicitations aux heureux parents.

La Confrérie

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

"Plus étroit que ceux
du sang et de la
famille sont les liens
de l'amitié."
Boccace



Les femmes dans le Bleu.

Où est la parité? 3 femmes pour 14 hommes!!!

Ne vous méprenez pas, nous ne sommes pas là pour espionner nos moitiés (de belles moitiés d'ailleurs !), mais nous aussi nous apprécions la bonne chère.

Malgré leur supériorité numérique, les Confrères nous confient des tâches, pas seulement ménagères, mais aussi intellectuelles !!!

Une question existentielle est en suspens: d'après les hommes, le costume des confrères n'est plus adapté aux femmes... Il y a des économies de tissu en vue...

En effet, un string bleu et des plumes bleues...

Cela suffirait à représenter la Confrérie, à contenter les pupilles (quand le côté mâle ressort...), et à soulager la trésorerie !

Mais comment faisaient-ils, avant notre arrivée au sein de la Confrérie ?

Annie et Catherine

Recette: Panacotta au Bleu de Gex



Ingrédients (pour 4 personnes)

30 cl de crème fluide

120 gr de Bleu de Gex

0,6 gr d'agar-agar (une grosse moitié d'un sachet d'un gramme) ou une feuille de gélatine

1 cuillère à soupe de noisettes séchées décortiquées

4 tranches de magret de canard séché

4 brins de ciboulette pour la décoration

50 gr de parmesan pour la décoration

Préparation:

Pour le bâton de parmesan, faites chauffer votre four à 200°, dans une plaque anti-adhésive, verser le parmesan en 4 lignes égales. Mettre 3 à 4 minutes, dès que vous obtenez 4 lignes de fromage fondu légèrement coloré, sortez immédiatement le plat et laissez refroidir à température ambiante, réservez.

Chauffer la crème, puis ajouter l'agar-agar ou la feuille de gélatine préalablement trempée 10 mn dans l'eau froide et bien essorée. Faire bouillir 1 mn.

Couper le Bleu de Gex en petits cubes et les mettre dans la crème brûlante.

Faire fondre le fromage en mélangeant de temps en temps pour bien le dissoudre.

Laisser reposer 30 mn puis verser dans 4 verrines et placer au réfrigérateur 2 heures.

Rouler les tranches de magret en cône et les placer dans les verrines sur la crème prise.

Mettre un brin de ciboulette au milieu à la verticale.

Ecraser grossièrement les noisettes, les passer à la poêle pour les griller légèrement.

Répartir les noisettes grillées autour du cône de magret.

Placer le bâton de parmesan sur la verrine avant de servir.

Le Grand Bouquiniste