



La Vie en Bleu

Le mot du Grand Archiduc

Rubriques

Le mot du président	1
Carnet d'adresse	1
Manifestations	2
Recette	2

« Quand il me prend dans ses bras, qu'il me parle tout bas, je vois la vie... » en Bleu...

Le début de cette chanson va très bien pour la dégustation du Bleu de Gex qui, lorsqu'il arrive en bouche, nous parle tout bas pour se faire découvrir et se faire aimer...

Cela nous permet de voir la vie en Bleu !

La « vie en Bleu » est aussi le titre de notre feuille de chou qui vient de naître, de paraître...

En effet, deux fois par an, vous recevrez « La vie en Bleu » qui vous donnera des nouvelles de notre confrérie. Vous y trouverez un aperçu des dernières manifestations ainsi que l'annonce des projets futurs. Cette feuille de chou nous permettra de rester en lien entre amateurs de Bleu de Gex et, bien évidemment, de pouvoir vous faire découvrir quelques recettes à base de Bleu qui embaumeront nos cuisines, nos maisons et surtout nos palais !

Je vous souhaite bonne lecture et j'ose, en conclusion, fredonner le refrain de la chanson : « C'est moi pour lui, lui pour moi, pour la vie... » la vie en Bleu !

Bruno Chauvineau

Sur la toile :

La confrérie est @ussi dans le vent !
Depuis 1 @n déjà, nous @vons un site sur internet. Vous pouvez nous rejoindre sur le site
<http://www.cc-pays-de-gex.fr/assoc/bleu-gex>

Notre adresse :

Bruno Chauvineau
Grand Archiduc de la confrérie du
Bleu de Gex
14 bis rue Jean Perrier
01 170 GEX.

Manifestations



Foire de Printemps où la Confrérie des amateurs du bleu de Gex était présente comme à l'accoutumé avec un stand pour faire déguster nos croûtons au Bleu de Gex préparés par l'équipe du grand Conseil sous les ordres de notre Grand Bazot bien aimé Jean Amet.

Fête de l'oiseau où comme depuis l'année dernière la Confrérie a défilé avec un char dont le thème faisait référence aux chalets d'alpage qui ornent nos belles montagnes où paissent les vaches, productrices du bleu nectar



Le vendredi 03 juin, la confrérie du Bleu de Gex a pu faire découvrir le goût de notre fromage favori d'une manière internationale puisque que nous avons participé à une soirée franco-valdo-genevoise organisée par le département de l'équipement du canton de Genève sur le lac Léman.

Le samedi 04 juin, au restaurant Le Léman du domaine de Divonne, a eu lieu le IV chapitre de notre confrérie. Cette soirée inoubliable pour les participants a permis à de nouveaux chevaliers de rejoindre les rangs des défenseurs du Bleu de Gex.



Outre l'intronisation de nouveaux chevaliers, nous avons intronisé monsieur le Sous-préfet de Gex comme commandeur de notre confrérie. Un somptueux repas préparé par Dominique Roué, Grand coquellé de la confrérie a ravi nos papilles... La soirée fut dédiée à monsieur Jobard, adjoint au maire de Divonne, ancien sous-préfet de Gex mais surtout commandeur de notre confrérie qui nous a quitté cette année d'une manière brutale.

Quelques membres du Grand conseil se sont rendus à Mijoux pour participer à la fête des bûcherons. Journée placée sous le thème de la nature qui a permis aux estivants de découvrir les fromages de nos alpages fabriqués par la fruitière de Chezery-forens qui sponsorise généreusement toutes nos manifestations.



Recette au Bleu de Gex

Le grand conseil de la Confrérie des amateurs du bleu de Gex a décidé de publier à chaque numéro de la « vie en Bleu », une recette. Pour le premier numéro nous vous offrons la recette de Dominique Roué, Grand coquellé. Si vous le souhaitez vous pouvez nous envoyer des recettes.

Oeufs pochés et dentelle de Bleu de Gex

Sauce : Mélanger à feu doux, le Bleu de Gex, la crème et le lait. Réduire de moitié. Réserver.

Ouf au Bleu de Gex : Pocher 4 œufs dans de l'eau bouillante vinaigrée 2 minutes 30. Les refroidir à grande eau.

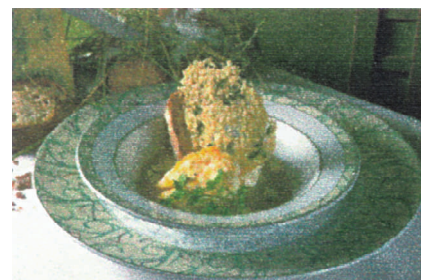
Sécher les œufs avec du papier absorbant et les rouler dans l'huile puis dans le parmesan râpé. Réserver.

Faire fondre le beurre, le clarifier et poêler les œufs de chaque côté jusqu'à une coloration blonde.

Dentelle : Disposer les 4 tranches de Bleu de Gex sur une plaque et une feuille de papier cuisson et parsemer de parmesan râpé. Cuire au four à 220°C pendant 4 minutes.

Retirer du four et réserver chaque tranche de fromage sur un rouleau à pâtisserie pour la mise en forme "tuile".

Dressage : Dans une assiette creuse, disposer le crème de Bleu de Gex dans le fond, l'œuf poché au centre, la dentelle de Bleu et Parmesan sur le côté ainsi que la 1/2 tranche de pain de campagne toasté.



Ingrédients (pour 4 personnes):

4 oeufs
200 g et 4 fines tranches de Bleu de Gex
1dl de crème
5 cl de lait
30 g De Parmesan
2 tranches de Pain de Campagne
Sel et Poivre du Moulin
1 dl de Vinaigre de Vin
60 g de Beurre Clarifié

A vos
plumes...
mais aussi et
surtout à vos
fourneaux