



La Vie en Bleu

Le mot du Président

«C'est toujours un moment important pour moi d'écrire l'édito de la Vie en Bleue... puisqu'il permet de commencer la feuille de chou... Dans cette nouvelle feuille de chou, vous allez voir combien notre confrérie des amateurs du Bleu de Gex a essayé de mettre en place ce qui avait été décidé lors de l'Assemblée générale de janvier dernier.

Nous avons décidé de sortir de nos frontières du Pays de Gex, pour découvrir d'autres contrées et rencontrer d'autres confréries. Cela a été fait au mois de mai avec un jumelage en Alsace avec la confrérie des vins d'Alsace du Haut Kœnigsbourg. Ce sont 9 membres de la confrérie des amateurs du bleu de Gex qui se sont rendus dans les terres du vin blanc pour assister et participer au chapitre de la confrérie du Haut Kœnigsbourg. La délégation est revenue enchantée de cette expédition puisqu'à travers ce jumelage, nous avons rencontré d'autres confréries d'Alsace mais aussi du nord et de Belgique. Vous en trouverez ci-dessous un reportage.

Le Bleu de Gex est lui aussi à la une de la télévision puisque dimanche 28 mai, le restaurateur du Pirate est intervenu dans une émission culinaire sur France 3 pour faire découvrir une recette à base de Bleu de Gex. Merci à lui pour avoir choisi une recette à base de notre fromage préféré et de permettre aux téléspectateurs mais aussi aux fins gourmets de mieux découvrir un nouveau plat. Dans un prochain numéro, nous publierons avec son autorisation, la recette médiatisée.

L'été approche avec ces festivités comme la fête de l'oiseau à Gex, mais aussi la fête sport et loisir à Sauvigny et la fête des bûcherons à Mijoux où notre confrérie sera présente comme à l'accoutumée.

Vous trouverez aussi une inscription pour notre traditionnel chapitre qui aura lieu cette année le 21 octobre. Je serai, comme à chaque fois, heureux de vous recevoir, entouré de mes connétables, pour déguster avec vous quelques plats à base de Bleu de Gex, mais aussi passer ensemble une agréable soirée avec j'en suis sûr quelques membres d'autres confréries.

Bien à vous et comme promis essayons de vivre ensemble dans ce beau Pays de Gex, la Vie en bleue avec je l'espère un peu plus de soleil et de ciel bleu.

Rubriques

Le mot du président	1
Quizz	1
E-mail	1
Manifestations	2
Parrainage	2
Recette	2

Quizz

« Tester vos connaissances à propos du Bleu de Gex sur notre site à la nouvelle adresse »
www.bleudegex.org

E-mail

« Un souci, une question, envoyez nous un mot à l'adresse e-mail »
confrerie.des.amateurs.du.bleu.de.gex@cc-pays-de-gex.fr



Parrainage au Haut-Koenigbourg



«Dominant la plaine à 757 mètres d'altitude, le château du Haut-Koenigbourg est une forteresse édifée au XII^e siècle, reconstruite et modernisée à la fin du XV^e siècle puis au début du XX^e siècle. C'est un poste d'observation vers la plaine d'Alsace, les Vosges, la Forêt-Noire et les Alpes.»

«D'un pas ferme et décidé nous prenons d'assaut cette forteresse pour rejoindre la Confrérie Vinique et Gastronomique du Haut-Koenigbourg à l'occasion de leur dix-septième chapitre solennel.»



«Après avoir emprunté un escalier aux marches inégales, traversé le pont-levis de la Porte aux lions et passé le puit profond de 62 m, nous nous installons dans l'antique cellier pour procéder aux intronisations.»

«C'est en compagnie de la reine des vins d'Alsace 2006 et d'autres confréries d'honneurs que certains compères tastèrent le vin de nos hôtes et reçurent avec brio leur diplôme.»



«Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large.»
Paul Gauguin



«Au cours du repas nous fîmes découvrir avec enthousiasme et grande verve notre beau fromage de pays. Étonnés par ce dernier nos voisins des Flandres partir avec une roue dans leurs bagages.»

«En fin de soirée, c'est dans les bras de belles dames que plusieurs convives s'engagèrent dans une danse endiablée, au son d'une musique emmenée par un orchestre du cru.»



«Un dernier verre de vin des coteaux du Haut-Koenigbourg à la main, après les allocutions de nos présidents respectifs, nous échangeons nos adresses et la promesse de se revoir l'année prochaine.»

Recette

Pour ce troisième numéro nous vous offrons une recette originale de Recettes et Terroirs :

« Côtes de Porc belles Comtoises au Bleu de Gex »

Préparation



«Inciser dans l'épaisseur des côtes jusqu'à 1/2 cm des os. Insérer dans la fente le jambon et les tranches de Bleu de Gex. Refermer par pression avec 2 pics en bois.»

Poêler les côtes dans un mélange de beurre et d'huile 5 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Réserver. »

« Déglacer la poêle avec le Chardonnay du Jura, mettre la crème, une tombée de moutarde et de Bleu de Gex râpé. Laisser réduire en remuant énergiquement. »

« Napper les côtes avec la sauce et gratiner légèrement. »

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 côtes de porc premières ou filet ou échine de Franche-Comté (porc comtois de petit-lait ou label rouge)

2 tranches de jambon fumé du Hauts Doubs,

50 g de Bleu de Gex

20 cl de Chardonnay du Jura

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

Gros sel de cuisine

Poivre en grains au moulin

«Nous vous souhaitons par avance une bonne dégustation.»

« Si vous le souhaitez vous pouvez nous envoyer vos recettes! »

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