



Rubriques

Le mot du prési-	1
Éditorial	1
La fondue	2

Spécial Fondue

Confrérie des Amateurs
du Bleu de Gex
Résidence du Chanay 2
1003 Rte de Méribel
01 170 ECHENEVEX.

« Un dessert sans
fromage est une
belle à qui il
manque un œil. »
Anthelme Brillat-savarin



Le mot du Président

«Tout d'abord laissez-moi-vous présenter mes meilleurs vœux de santé et de bonheur pour cette nouvelle année 2011. Comme à l'accoutumée il est d'usage de prendre de bonnes résolutions. Parmi celles-ci le recrutement de nouveaux membres afin de soutenir nos actions pour la défense du Bleu de Gex sera primordial.

Parmi les temps forts de 2010, on retiendra :

Les contacts confirmés avec les producteurs (participation à leur AG annuelle, intégration d'un confrère dans leur Comité de dégustation organoleptique, présence à Lamoura lors du Tour de France cycliste et une visite de la fruitière de l'Abbaye organisée pour les nouveaux membres).

La participation au premier Salon Nature et Bio (printemps) et au Salon de la Gastronomie (automne) de Gex en collaboration avec PGPA et notre retour dans le défilé de la Fête de l'Oiseau de Gex.

Le maintien de nos échanges avec d'autres confréries (Haut Koenigsbourg et Commandeurs du Bugey entre autres).

Le succès de notre IXème Chapitre qui s'est déroulé pour la 2^{ème} année consécutive au restaurant Le Pirate. Près de 140 convives ont apprécié nos traditionnelles intronisations, le menu « dédié » au Bleu de Gex concocté par le chef PF 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. Après une année de gestation, nous devrions concrétiser cette action avec quelques restaurateurs en 2011.

Je tiens à remercier chaleureusement les membres du Conseil de l'ordre 2010 pour leur engagement et leur disponibilité qui ont permis de réaliser les activités que nous avons planifiées malgré un effectif parfois très limité.

Je me réjouis de vous accueillir lors de notre AG 2011 pour partager avec vous nos projets 2011 et aussi recevoir avec joie toute initiative pour nous aider à défendre le Bleu de Gex, le seul, le vrai, l'unique ...»

Le Grand Archiduc

Éditorial : Commission d'examen organoleptique* du Bleu de Gex Haut Jura

«Notre Petit Bazot, Alain Feuchot, a été nommé par le Grand Conseil de l'Ordre, pour représenter la Confrérie lors des comités d'évaluation de la qualité du Bleu de Gex Haut Jura.

Lors de ces comités plusieurs bleus sont testés pour déterminer s'ils correspondent aux caractéristiques de l'A.O.C. Les notations portent sur la forme, le croustage, la coupe, la pâte et le goût. Les notes sont pondérées par des coefficients différents et donnent une note globale par fromage. Après établissement de la moyenne des notes des examinateurs, les fromages obtenant une note inférieure à 120/200 n'ont pas l'appellation Bleu de Gex .

Ces tests trimestriels permettent aux instances agricoles de suivre l'évolution et la qualité des fromages produits par les fruitières.

Lors de notre prochaine parution nous vous expliquerons plus en détail les critères de notation, et les caractéristiques de l'A.O.C.»

Le Petit Bazot

Que savons-nous sur la fondue ?

«La fondue est une spécialité des Alpes (Suisse et France), réalisée avec un ou plusieurs fromages à pâte cuite (Comté, Gruyère, Vacherin fribourgeois) que l'on fait fondre dans du vin blanc, à feu doux, dans un poêlon appelé "caquelon". Le caquelon repose sur un réchaud à alcool dont on règle le feu selon les besoins. On rajoute parfois à la préparation un verre d'eau-de-vie (kirsch). Lorsque la masse est homogène, chaque convive va plonger sa fourchette, garnie d'un carré de pain, dans le fromage. On ne sale jamais la fondue mais on peut la poivrer modérément.

La fondue réunit les convives en engendrant la bonne humeur, elle réchauffe les cœurs et les corps autour du caquelon. Tâchez d'avoir de bonnes fourchettes à longs manches et rappelez-vous que quiconque fait tomber son cube de pain dans le



caquelon, est passible d'un gage et plus sûrement d'une bouteille... Après la fondue de fromage, de viande ou de poisson, une macédoine de fruits frais est toujours joyeusement accueillie.

Citons quelques fondues au fromage

Fondue comtoise : comté vieux et fruité et comté mi-vieux, vin blanc sec, kirsch et ail.

Fondue des Mosses vaudoises : gruyère, Appenzell et bagnes ou tilsitt, bolets secs, vin blanc sec, ail, eau de vie de prune.

Fondue fribourgeoise : Fribourg moelleux, ail, beurre, eau bouillante.

Fondue gessienne : comté fruité, bleu de Gex, vin blanc sec, kirsch, ail.

Fondue du Jura suisse : gruyère du Jura fruité et salé, vin blanc sec, kirsch, ail, muscade.

Fondue romande : gruyère et emmental, ou gruyère seul, avec parfois vacherin de fribourg, vin blanc sec, pétillant, kirsch, ail.

Fondue savoyarde : beaufort vieux et salé et beaufort fruité, vin blanc sec, kirsch.

Fondue normande : camembert, pont-l'évêque et livarot écrouvés, crème, lait, calvados, échalote.

Fondue creusoise : spécialité du Limousin, faite de fromage de vache, maigre, fondu à feu doux dans un poêlon avec de l'eau et du lait, additionné de beurre frais et de jaunes d'œuf, salé et poivré. Le fondu doit être homogène et fluide et se sert avec des pommes frites que l'on trempe dans le poêlon.

Fondue du valais : préparée avec du gruyère ou un mélange de beaufort, d'emmental et de comté, du vin blanc sec (en Suisse, généralement du fendant), poivre, un verre à liqueur de kirsch. On peut accompagner cette fondue de viande des Grisons ou de jambon cru coupé en tranches très fines.

Fondue neuchâteloise : préparée avec du gruyère, de

l'emmental, du vin blanc sec, de la maïzena ou de la fécule de pommes de terre, du kirsch, sel, poivre, noix de muscade et ail.

Fondue genevoise : Il s'agit d'un mélange de gruyère et de comté, de vin blanc sec, sel, poivre, crème fraîche, noix de muscade.

Fondue Brillat-Savarin : Ce célèbre gastronome français du XIXe siècle légua son nom à cette fondue très classique faite d'œufs, de beurre, de gruyère râpé et poivre.

Fondue du singe blanc : fondue américaine à base de lait, de sel, de mie de pain rassis émiettée, d'emmental râpé, de moutarde forte, de quelques gouttes de Tabasco et d'extrait de viande.

Fonduta : spécialité italienne faite de fontina du val d'Aoste, de lait, de beurre, de jaunes d'œufs, de poivre blanc et de truffe blanche d'Alba versée dans des assiettes creuses garnies de croûtons.

Quelques autres fondues

Fondue bourguignonne (viandes plongées dans de l'huile bouillante).

Fondue au vin rouge (gigot d'agneau au vin rouge)

La fondue chinoise (filet de bœuf, de porc ou des blancs de volaille coupés en fines lamelles que l'on plonge dans un bouillon).

Fondue à l'espadon, fondue avec du poisson cuit dans l'huile et une sauce au citron.

Fondue pour les gourmands

Fondue au chocolat : chocolat de ménage fondu dans lequel on plonge des fruits frais ou secs (bananes, pommes, poires, abricots...), mais également exotiques (mangues, ananas, litchis...) coupés en petits cubes. La fondue au chocolat peut s'accompagner de poudre de noisettes, de noix, de noix de coco, d'amandes. Mais on peut aussi y tremper de la guimauve, de la meringue et des biscuits... Vous pouvez panacher trois chocolats (noir, lait, blanc) et les aromatiser d'eau de fleur d'oranger... Autant de



variantes sucrées pour le délice du palais. N'oubliez pas les enfants en leur proposant de décorer leur fruits déguisés avec du vermicelle coloré, des smarties, des pralines... Autre variante salée :

tremper dans du chocolat noir amer des morceaux de confit de canard cuit (sans la peau), du blanc de poulet cuit. Pensez à aromatiser avec de la menthe, de l'orange ou des morceaux de pistaches ou de noix de cajou. Originalité assurée surtout si vous aimez le sucré-salé..»

Le Grand Coquelle