



Le mot du Président

« Le premier semestre 2011 a tout d'abord vu le départ de quelques membres « historiques » du Grand Conseil de l'Ordre. Je tiens une nouvelle fois à les remercier chaleureusement pour leurs contributions durant toutes ces années passées à défendre le Bleu de Gex Haut Jura. Mais nous avons aussi enregistré l'arrivée de 5 nouveaux membres très motivés ce qui devrait nous permettre d'assurer la continuité de nos activités.

Comme à l'accoutumée nous avons participé au 2^{ème} Salon Nature et Vie, au Défilé de l'Oiseau de Gex ainsi qu'à des événements plus ponctuels permettant à nos nouveaux membres de se familiariser avec les us et coutumes de la Confrérie.

Mais l'événement principal de ce début d'année est le lancement officiel de notre projet de plaques de restaurateurs comme nous l'avions annoncé il y a un an. Cette plaque associée à une charte vise à distinguer les restaurateurs qui s'engagent à promouvoir le Bleu de Gex Haut Jura dans leur établissement. Nous avons ainsi pu poser 2 plaques. La première fut au Gourmand'In à Divonne les Bains, dirigé par Dominique Roué, Grand Coquelle de la Confrérie et grand défenseur de notre Bleu préféré. La deuxième a été posée au Pré Fillet aux Molunes, une institution du haut plateau jurassien, dirigé par Patrick Grosrey qui depuis toujours met le Bleu de Gex Haut Jura à l'honneur dans son établissement. Nous espérons poursuivre le déploiement de notre projet à raison d'un restaurateur par trimestre en alternant les distinctions entre le Pays de Gex et le Haut Jura.

Parmi les prochains événements importants, nous avons fixé la date de notre Xème Chapitre au samedi 15 octobre. Réservez dès à présent la date !

A l'approche de l'été je vous souhaite d'excellentes vacances et à très bientôt lors de nos événements avec la Confrérie.»

Le Grand Archiduc

Rubriques

Le mot du président	1
Éditorial	1
Choisir son Bleu	2
Qu'est-ce qu'une...	2
Les accords...	2
Recette	2

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

« Pour bien cuisiner, il
faut de bons ingrédients,
un palais, du cœur et des
amis »

Pierre Perret



Éditorial : L'international et le Bleu de Gex

« De plus en plus nous nous apercevons que nos cercles de communication, de relation s'étendent largement au-delà de l'hexagone avec l'utilisation de Skipe, du web, du téléphone, du fax, des mails, de la visio-conférence... et que le temps de réponse se fait aussi plus court... Dans ce monde en mouvement, nous devons nous adapter ! Nous avons d'avantage de relations et de communications virtuelles même si paradoxalement nos carnets d'adresses s'allongent. Tout cela est lié aux relations internationales provoquées par le commerce et les délocalisations. Nous sommes bien dans une ouverture mondiale ! A côté de cela, même si le Bleu de Gex par l'intermédiaire de certaines fruitières quitte la zone régionale pour le bonheur des consommateurs, nous constatons que sa fabrication ne peut être délocalisée et que pour le déguster, il est bien de se réunir avec quelques amis réellement présents autour d'une « picholette ». Le Bleu de Gex ne peut se déguster d'une manière virtuelle....»

Le Grand Bouquiniste

Choisir son Bleu de Gex Haut-Jura.

«Le Crouûtage doit être non uniforme, blanchâtre avec du jaune, éventuellement des taches rouges à brunâtres et parfois des plis de toile discrets. Les Ouvertures sont des trous de moulages et de fermentation hétéro-fermentaire, des marques de piquage bleues ou blanches peuvent apparaître. L'Aspect de la coupe doit donner une pâte de couleur blanche à ivoire avec une répartition hétérogène de zones de bleu, de zones crayeuses et de zones de protéolyse. La texture de la pâte doit être souple, légèrement friable, se déliter sans être crémeuse, crayeuse ou granuleuse. Le goût enfin sera doux, léger avec une pointe de sel et d'amertume, un arôme lacté légèrement vanillé ou épicé-rafraîchissant, mêlé de notes de champignons.»

Le Grand Racontoux

Picholette?

«La picholette était une ancienne mesure de - 28 cl - utilisée autrefois à Genève pour le service des vins. Encore en usage jusqu'au milieu du XXe siècle, elle se servait dans les tavernes et cafés du canton. Elle a depuis disparu des établissements publics, mais aussi de la plupart des mémoires. Un rare exemplaire de la Picholette de Genève, en tôle étamée, datée de 1846, est exposé dans les caves de la Maison Tavel, en vieille ville de Genève. Son nom est un diminutif de l'ancien français pichier issu lui-même du latin tardif picarium « récipient ». En 1882, le canton de Vaud a promulgué une loi définissant diverses mesures, parmi lesquelles le pot (1,4l), le demi pot (0,7l) et la picholette (0,35l).»

Le Grand Cheni

Les quelques accords d'un « bleu ».

«Notre bleu cuisiné s'encanaïlle aisément de quelques blancs secs de nos contrées. On citera par exemple une Amigne de Vétroz de nos voisins suisses, un vin de pays d'Allobrogie (cépage Altessse), une Jacquère de Savoie, une Altessse de Seyssel ou encore un vin de pays de l'Ain (cépage Chasselas).

Celui-ci, simplement dégusté pourra, suivant son âge, s'acoquiner avec quelques vins étrangers, essayez par exemple un porto tawny, un Massandra Kagor de la côte sud de Crimée (Ukraine) ou encore la Commandaria « St Nicholas de Etko » (Chypre).

A goûter ou à re-goûter, chacun se fera son avis...en toute modération (bien entendu).»

Le Grand Bacchus

Recette : Tomates farcies aux escargots et au Bleu de Gex.

Ingrédients

(4 personnes)

200 g de Bleu de Gex

4 Cuillères à soupe d'huile d'olive

250 g d'Escargots de bourgogne

1 Cuillère à soupe de semoule fine

8 Tomates

2 Échalotes et 3 gousses d'ail

10 cl de Vin blanc sec

1 Bouquet de persil

Ail



Préparation

« Découper un couvercle sur chaque tomate, les évider en conservant la chair et saler l'intérieur. Émincer les échalotes. Peler, dégermer et hacher les gousses d'ail. Faire chauffer la moitié de l'huile dans une sauteuse et faire revenir les échalotes.

Ajouter l'ail, les escargots égouttés, la chair de tomate et le vin blanc. Saler et laisser cuire jusqu'à ce que le liquide réduise presque entièrement. Ajouter la crème, retirer du feu dès qu'elle a épaissi. Couper le bleu de Gex en petits cubes et mélanger à la préparation. Ajouter le persil et la semoule.

Poivrer, goûter, assaisonner.

Remplir les tomates de cette farce, remettre les couvercles et disposer dans un plat à gratin. Verser le reste de l'huile en filet sur les tomates, puis faire cuire 20 min au four à 210°.»

Le Grand Coquelle