



## Rubriques

Le mot du président	1
Éditorial	2
Mon Papa	3
Gougères au Bleu de Gex	4

### Le mot du Président

Ce début d'année 2012 a permis de renforcer nos grands axes d'activités mais aussi de fixer de nouveaux objectifs grâce à l'arrivée de nouveaux membres au sein du Conseil de l'Ordre. Ce dernier s'honore maintenant de 2 nouvelles présences féminines mais le chemin est encore long jusqu'à la parité.

Notre projet de plaques de restaurateurs continue à se déployer. 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. Ainsi nous avons pu honorer 3 nouveaux établissements, à savoir :

- Le Relais des Moines à Chezery Forens où Jean-Pierre et Hélène Julliard proposent une cuisine familiale et chaleureuse,
- Le Pirate à Ferney Voltaire et son chef Pierre-Franck Salamon, ami et partenaire de longue date de la confrérie pour l'accueil des 3 derniers Chapitres,
- Les Vieux Bois à Divonne les Bains, établissement récemment rénové où Rudy Desplanque propose le Bleu de Gex à toutes les sauces.

Notre objectif est de distinguer encore un ou deux autres restaurateurs d'ici la fin de l'année.

Membre des Ambassades Régionales des Confréries Rhône Alpes, nous avons pu participer à deux nouvelles manifestations riches en échanges mais notre objectif est de développer encore plus loin notre participation afin de promouvoir le Bleu de Gex par delà notre terroir local.

Enfin et surtout ne manquez pas notre XIème Chapitre qui aura lieu le samedi 20 octobre. Réservez dès à présent la date !

L'été tarde encore à arriver mais je vous souhaite d'ores et déjà d'excellentes vacances et à très bientôt lors de nos événements avec la Confrérie.

*Le Grand Archiduc*

### Éditorial : Bien choisir son Bleu de Gex

**Croûtage :** Non uniforme, blanchâtre avec du jaune. Tâches rouges à brunâtres éventuelles. Parfois des plis de toile discrets.

**Ouverture :** Trous de moulage et fermentation hétéro-fermentaire. Marques de piquage pouvant être apparentes bleues ou blanches.

**Aspect de la coupe :** Pâte de couleur blanche à ivoire. Répartition hétérogène de zones de bleu, de zones crayeuses et de zones protéolysées.

**Texture de la pâte :** Souple mais pas crémeuse, un peu friable, se délite sans être crayeuse ni granuleuse.

**Goût :** Doux, léger avec pointe de sel et d'amertume. Arôme lacté, légèrement vanillé ou épicé-rafraîchissant mêlé de notes champignon.

*Le Grand Racontoux*

Confrérie des Amateurs  
du Bleu de Gex  
Résidence du Chanay 2  
1008 Rte. De Méribel  
01170 ECHENEVEY

« Nous naissons  
tous fous,  
quelques-uns le  
demeurent »  
Samuel Beckett



## Mon papa au Bleu de Gex

Mon papa depuis qu'il est au Bleu de Gex il est bien occupé.

A la maison on mange beaucoup de Bleu de Gex et on aime ça !

Il défend et fait la promotion de ce fromage partout.

Des fois il met sa tenue pour faire des manifestations, il est tout en bleu avec un béret sur la tête et une cloche qui carillonne autour du coup comme une vache. Ça me rappelle la montagne de chez ma mamie.

Pour la fête de l'Oiseau je lui donne un coup de main, on va défiler avec un char et un tracteur qui le tire, et on va distribuer du fromage à tous les spectateurs ; mais bien sûr pas n'importe lequel mais le Bleu de Gex et on fera tinter nos cloches

Au Bleu de Gex il y a plein de monde qui sont très marrants Il y en a un qui s'appelle Jean et qui parle toujours très fort et qui dit toujours des bêtises, il me fait bien rigoler celui-là !

Une fois par mois ils se réunissent tous pour préparer les manifestations, et il y a toujours du bruit et de l'ambiance ! Des fois Jean-Luc le président, a du mal à se faire entendre et à mettre de l'ordre, c'est bien pire que dans ma classe ; Jean-Luc c'est un peu comme ma maîtresse de l'école.

Ils ont des noms bizarres, ça commence toujours par Grand quelque chose, par exemple Grand Archiduc ou Grand Bouquiniste, même Alain qui n'est pas très grand, s'appelle le Grand quelque chose !

Des fois ma maman elle est pas très contente quand mon papa part, mais il faut bien faire connaître le Bleu de Gex...

Enfin on s'amuse bien au Bleu de Gex

Paul 9 ans.

## Recette : Gougères au Bleu de Gex



### Ingrédients (environ 60 pièces)

12,5cl de lait entier

180g de farine T45

12,5cl d'eau

4 œufs entiers

150g de Bleu de Gex en cubes

80g de beurre

Sel, poivre du moulin, muscade râpée

### Recette :

Sortir les œufs pour qu'ils soient tempérés.

Verser dans une casserole le lait, l'eau, le sel le poivre, la muscade et le beurre en cubes. Porter à ébullition.

Hors du feu verser la farine en une fois. Mélanger avec une spatule en bois et poursuivre la cuisson sur feu moyen afin de dessécher la pâte. La panade obtenue doit se décoller de la casserole, être souple mais ne pas transpirer le gras.

Transvaser la panade dans la cuve d'un batteur et incorporer les œufs en utilisant la feuille.

Mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit souple et homogène.

Incorporer les cubes de Bleu de Gex, préalablement réfrigérés, avec une maryse

Préchauffer le four à 200°C.

Disposer une feuille de papier cuisson sur une plaque. Former les gougères avec une cuillère.

Baisser le four à 180°C et enfourner pour 16 minutes (sans jamais ouvrir le four pendant cette première période), ensuite retourner la plaque et poursuivre la cuisson encore 4 minutes.

Sortir les gougères du four et les disposer sur une grille.

Bonne dégustation, les gougères sont meilleures tièdes.

Le Grand Enlumineur