



La Vie en Bleu

Le mot du Président

« Chers adhérents, chers amis,

Au seuil de cette nouvelle année, je viens au nom des membres du grand conseil vous présenter tous nos vœux de bonheur, de santé et de joie.

Que 2006 soit une année riche en tout ce que vous désirez sur tous les plans. Qu'elle soit pour notre confrérie synonyme de joie, de bonheur, de découverte mais aussi et surtout de dégustation. Dégustation de notre bon fromage tant dans les soirées, que lors de nos différentes manifestations.

Au plaisir de vous rencontrer au détour d'une rue, d'une manifestation ou d'une dégustation...

Bonne année en bleue puisque nous voyons au sein de notre confrérie, la vie en bleue ! »

Rubriques

Le mot du président	1
Le mot de Myriam	1
Assemblée générale	1
Manifestations	2
Trombinoscope	2
Recette	2

Le mot de Myriam

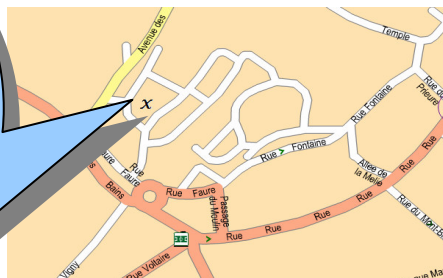


« J'ai connu la confrérie lors de la foire gastronomique de Gex. Depuis, je suis membre actif et je ne regrette rien : quoi de plus passionnant que d'être entourée par de fervents pratiquants et défenseurs de la convivialité, de la bonne humeur et du bon goût ! »

« Si vous aussi vous désirez voir la vie en bleu, rejoignez la confrérie des amateurs du Bleu de Gex »

Assemblée Générale

« La Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex vous convie à son Assemblée Générale* au Restaurant «Le Léman» Divonne les Bains Le 4 février 2006 à 11h00 précises »



<http://www.cc-pays-de-gex.fr/assoc/bleu-gex/confrerie.des.amateurs.du.bleu.de.gex@cc-pays-de-gex.fr>

Manifestations



Semaine du Goût où la Confrérie des amateurs du bleu de Gex était présente 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.



Salon de la Gastronomie de Gex au cours duquel la Confrérie promut les fromages de nos alpages fabriqués par la fruitière de Chezery-Forens qui sponsorise généreusement toutes nos manifestations.



Une fois n'est pas coutume ce cinquième chapitre s'est déroulé le 26 novembre 2005, au Domaine de Divonnes. Comme à l'accoutumée c'est autour d'un très bon dîner que nous avons accueilli de nouveaux chevaliers ainsi que de nouveaux connétables.

Trombinoscope

Et si nous nous présentions ? Une tête, un titre, rien de tel pour engager le dialogue et être à votre écoute.



Grand

Archiduc



Grand

Bazot



Grand

Archiviste



Grand

Echancier



Grand

Coquelle



Grand

Enlumineur



Grand

Cheni



Grand

Racontoux

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

Tarte aux poires de saison gratinées au Bleu de Gex

Pour ce second numéro nous vous offrons une recette originale de la ferme auberge "La Bergerie" - 39260 Moirans-en-Montagne.

Préparation

« Mettre le four en chauffe à 6/7°. Foncer un moule à tarte avec de la pâte brisée étendue au rouleau. »

« Éplucher les poires, les couper en tranches et les répartir sur la pâte. Les arroser avec un filet de crème fraîche fluide. »

« Découper le Bleu de Gex en fine lamelles et les répartir sur la préparation. »

« Porter au four et laisser cuire pendant 25'. »

« Servir la tarte immédiatement accompagnée d'un vin Chardonnay. »



Ingrédients

(pour 4 personnes)

150 g de Bleu de Gex

250g de Pâte brisée

5 Poires

1 filet de crème fluide

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

« Nous vous souhaitons par avance une bonne dégustation et un bon appétit ! »

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