



# La Vie en Bleu

## Le mot du Président

« C'est un Grand Archiduc heureux qui s'adresse à vous. En effet, il est doux et agréable de voir notre confrérie s'ouvrir aux autres. Tout d'abord, elle s'ouvre en son sein par l'intermédiaire de nouveaux membres mais aussi par le fait que de nouvelles personnes sont venues enrichir notre Conseil de l'ordre. Ce sont en effet six nouvelles personnes qui ont décidé de venir apporter à notre digne confrérie l'obole de leur présence et de leurs idées pour permettre à celle-ci de s'ouvrir de plus en plus vers d'autres manifestations mais aussi vers d'autres visages... ; et chacun peut ainsi honorer le serment prêté lors de son intronisation : défendre et faire connaître notre fromage à pâte persillée.

Notre confrérie s'ouvre aussi vers le Jura puisque nous avons repris contact avec les fabricants du Bleu de Gex en la personne de leur porte-parole monsieur Lançon. Il est utile pour nous de pouvoir nous appuyer sur ceux et celles qui connaissent mieux ce fromage que nous défendons puisqu'ils en sont à la base... J'espère de tout cœur que nos contacts permettront de mieux nous connaître mais aussi de mettre en place des activités communes pour la défense de ce fromage d'AOC.

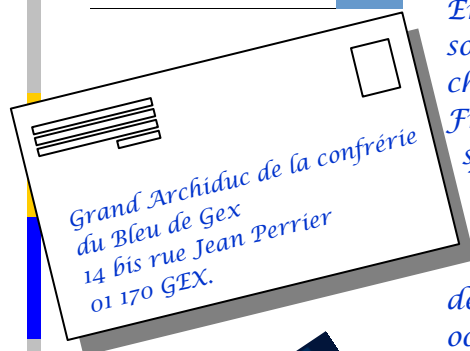
En ces temps où chacun réfléchit à ses vacances, je veux vous souhaiter du fond du cœur de belles vacances bien reposantes. Que chacun puisse prendre le temps de connaître d'autres régions de France ou d'Europe mais aussi prenne le temps d'en découvrir des spécialités culinaires, ou prenne le temps de partager des moments en famille et entre amis, autour d'une « picholette » du pays et d'une recette de cuisine à base de Bleu. Bonnes vacances à vous tous ! et surtout je serai heureux de vous retrouver à la rentrée de septembre pour bien des manifestations, entre autres celle du 13 octobre, date de notre VI<sup>e</sup> chapitre où là encore de nouvelles personnes seront intronisées. »

## A pour Acheter..., B pour Bien..., C pour Cuisiner..., D pour Déguster...

« Voilà la philosophie des "Coulisses-Gourmandes" ou Dominique Roué, chef étoilé dans plusieurs restaurants de prestige, nous livre ses tours de main, partage ses astuces et ses connaissances en partenariat avec l'école du vin de Genève. Avec un programme alléchant, à l'unité, au forfait ou adaptés au niveau de chacun, il vous mettra à coup sûr l'eau à la bouche dans son école de cuisine de Divonne (tél. 04 50 99 04 32). Ses cours, pour amateurs de gastronomie et d'œnologie de tous âges et pour les entreprises ou les participants œuvrent à un projet commun sont une idée cadeau gourmande, originale et moins encombrante que beaucoup de présents. »

### Rubriques

Le mot du président	1
Coulisses gourmandes	1
Intronisation en ...	1
L'Oiseau de ...	2
Hommage du ...	2
International	2
Recette	2



## Intronisation en Alsace



« Jean Amet, boulanger à la retraite. Son titre à la confrérie du bleu de Gex : Grand Bazot "celui qui parle beaucoup", vous avez pu juger par vous même. Grand pêcheur à la traîne sur le lac Léman ; ou il se fit un malin plaisir à se classer régulièrement premier au club des traîne matins, tous les ans pour la grosseur ou la grandeur des brochets, truites, ombles ; capturés au grand désespoir de nos amis suisses. Je pense moi, grand maître de la confrérie du Haut Koenigsbourg, que vu la capacité d'absorption de toute forme de liquide pendant la foire gastronomique de Gex, Jean est capable et digne d'entrer à la confrérie du Haut Koenigsbourg. Bienvenue Jean. »

## Hommage du Grand Racontoux

« Coutumes et traditions de notre fromage quel beau ramage, mais je n'en ferai pas tout un fromage avec cette invitation au temps qui passe inexorablement. Instants de bonheur saisis au temps qui passe. Un air d'amour que le printemps a ravivé dans nos cœurs, sur un air d'été retrouvé aux sons des clochettes au pur son d'airain. De l'hiver nous n'avons pas été prisonniers. Ma voix peu profonde et peu amère me ferait presque chanter la chanson du BLEU DE GEX comme une prière ; mes bien chers frères, mes biens chères sœurs venez chanter tous en chœur. Ce fromage fier, à la légère odeur de noisette apprécié de tous, chargé d'histoire depuis Charles Quint, amoureuxment préparé dans un rituel sacré immuable, salé, brossé, tourné, le temps n'a pas d'emprise sur lui, si les années embellissent le vin, c'est le temps qui lui donne ces marbrures bleues parfaitement réparties, et quand le Grand Archiduc demande cérémonieusement aux impétrants « Comment le trouvez-vous ? » Maintenant ce fromage devenu une star à l'arôme fleur de notre Jura, à cette solennité de juin tu ne failliras point et pour porter le bonheur aux hommes de bonne volonté saisis dans l'espace du temps qui passe, nous CHANTERONS ET FÊTERONS en confrérie à notre prochain chapitre, Archiduc et commandeurs tous verres en main à cet hommage qui lui revient, notre tradition du BLEU GESSIEN. »

### Préparation



« Faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine et laisser cuire 2' à 3' en tournant.

Ajouter le lait chaud progressivement sans cesser de délayer et laisser cuire 15' en tournant la préparation, saler et poivrer.

Poêler les escalopes, saler, poivrer et mettre dans un plat à gratin. Les recouvrir avec de la béchamel, du

jambon et du Bleu de Gex. Passer au four et servir quand le Bleu de Gex est fondu. »

« Nous vous souhaitons par avance une bonne dégustation. »

## Fête de l'Oiseau de Gex

« En 1251, lors du mariage de Léonette avec le prince de Joinville. Un copieux banquet avait été organisé. De nombreux tétas "coqs sauvages" avaient été rôtis et étaient exposés à la convoitise de tous. Quelques manants osèrent en demander une part. Le prince indigné par leur impudence ordonna de les faire pendre sur le champ. La clémence de Léonette les sauva de ce châtement atroce. On décida donc d'accrocher quelques oiseaux au sommet d'un poteau. Muni d'arc et de flèches les meilleurs tireurs purent s'octroyer par leur adresse les mets tant convoités. Ce jeu amusa tant les seigneurs qu'ils décidèrent de renouveler cette compétition chaque dimanche de la trinité pour l'anniversaire de leur Dame. Le vainqueur était proclamé "Roi de l'oiseau" et recevait un titre aux états. »



« Loin de nous l'idée de tirer sur le Bleu de Gex avec des flèches, mais lors de cette belle journée ensoleillée de la 48<sup>ème</sup> édition, moult picorettes de Bleu de Gex en provenance de la fruitière de Chézery-Forens accompagnées de vin du Bugey trouvé par le grand Bacchus furent dégustées... en particulier devant la mairie. »

## International

« How desperate you have been when leaving the beautiful Pay de Gex and its Bleu ; how to quit the very mild and pleasant taste when young, with greater blue veining and more intensive flavor with more age ; how to find it when leaving now far away. Order it on the web and it would be delivered usually by ships within 1 to 2 months (e.g. 17lb and 22lb unit may be found on [www.cheesesupply.com](http://www.cheesesupply.com) or [www.GourmetFoodStore.com](http://www.GourmetFoodStore.com)). For your next party with friends then in Auckland or Bussan or Ocracoke, "nostalgie" will disappear for a while in front of your cheeseboard with a master piece of Bleu de Gex. »

## Recette

Pour ce cinquième numéro nous vous offrons une recette originale du restaurant "Le Pré-Fillet", 39310 Le Molunes : « Escalope de veau jurassienne gratinée au Bleu de Gex ».

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 200 g de Bleu de Gex
- 40 cl de Lait
- 20 g de Beurre
- 30 g de Farine
- 4 Escalopes de veau de 150g chacune
- 2 Tranches de jambon cru
- Champignons de Paris

"Pour bien aimer un pays il faut le manger, le boire et l'entendre chanter."

Michel Déon