



La Vie en Bleu

Le mot du Président

« Comme la tradition l'exige, je vous présente tous mes vœux pour cette nouvelle année. Que 2008 soit pour vous une année riche en tout ce que vous désirez ! et cela du fond du cœur. Je souhaite pour notre confrérie qu'elle puisse encore s'ouvrir aux autres et mettre en place de nouvelles manifestations avec comme ligne de mire le fait de promouvoir le Bleu de Gex. Je tiens en ce début d'année à remercier de tout cœur toutes les personnes qui donnent de leur temps afin de faire découvrir, déguster le bleu que nous aimons tous. Bonne année à tous ! »

Rubriques

Le mot du président	1
Éditorial	1
Congrès départe-	1
Foire Gastronomi-	2
Marché de Noël	2
Citation	2
Recette	2

Éditorial

« Panique à la Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex ! A l'insu de son plein gré et par le détour d'un hebdomadaire parisien qui pour augmenter son tirage dans le bout du monde de la région Rhône Alpe inclut un 'spécial 16 pages' sur le pays de Gex, la confrérie apprend que sa dénomination est obsolète et que tout ses efforts pour faire rayonner au delà du Jura un fromage savoureux (...à l'insu du plein gré de ses producteurs !) et sa région vont être réduits à néant par une querelle de clocher digne de Clochemerle (un peu d'histoire : quand Barthélemy Piéchut, maire de la commune de Clochemerle-en-Beaujolais, dévoila à Ernest Tafardel, l'instituteur, son projet " - Je veux faire construire un urinoir, Tafardel. - Un urinoir ? s'écria l'instituteur, tout saisi... Le maire se méprit sur le sens de l'exclamation - Enfin, dit-il, une pissotière !" et de fil en aiguille le village fut déchiré par une querelle burlesque sur cette vespasienne)... donc pour faire court : la Confrérie devrait rester 'amateur' mais se référer au haut Jura. **Ubuesque!** la solution pour préserver l'avenir de ce fromage ne dépend pas d'un changement d'appellation. Déjà que "le pays de Gex peine à trouver ses marques" dixit Le Point, si en plus les hautes autorités de l'AOC Bleu de Gex s'interroge sur le nom du précieux fromage, ou va la France et son bout du monde. »

Le Grand Bouquiniste



Congrès départemental des Sapeur-pompier



« Les hommes en uniforme n'ont pas manqué ce samedi d'octobre à l'Espace Perd temps. En effet, il s'agissait du 41ème congrès départemental des sapeur-pompier. Et nous y étions pour promouvoir et faire goûter notre beau fromage bleu aux hommes du feu ! »
Le Grand Enlumineur

Marché de Noël de Sergy

Nous étions les invités d'honneur du Marché de Noël de Sergy le 15 décembre dernier. L'accueil fut excellent et nous avons eu beaucoup de plaisir à partager le Bleu de Gex avec l'ensemble des personnes que nous avons rencontré.

Au programme : dégustation de Bleu de Gex, de Comté et de croutons au Bleu. Cet événement nous a aussi permis de vendre le bleu ainsi que le comté de la fruitière l'Abbaye de Chézery.

Parmi ces produits, le fameux « bleu au marc », élaboré une seule fois par an et généralement disponible à partir de mi-novembre, a rencontré un vif succès tant à la dégustation qu'à la vente. Nous remercions chaleureusement le Comité des Fêtes pour son invitation ainsi que pour l'excellente ambiance vécue lors de cet événement.
Le Grand Echancier

Préparation

«Trier, laver, couper et cuire les poireaux, les rafraîchir. Cuire les crevettes. Faire bouillir la crème, ajouter le bleu, mixer hors du feu, conserver 50 g de côté dans une casserole. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et l'œuf entier, puis les poireaux bien égoutter. Mouler, cuire 20 min à 150° C. Couper les gigots de lotte de 150 g, les envelopper avec le lard et les faire rôtir 6 min. Trier les giroilles, les laver, les sauter à sec, égoutter puis sauter au beurre en passant une gousse d'ail avec la fourchette, sel, poivre, persil haché. Faire revenir les lardons puis échalotes et un peu de poireau vert émincer, mouiller 20 cl de Maniclé*, faire réduire à sec + 20 cl de fumet, réduire de moitié, passer, monter au beurre, mélanger beurre noisette + poire + persil. Cuire 50 g de beurre noisette ajouté brunoise poire et noisette concassée. Dresser 2 moelleux + 2 médaillons de lotte + poire + giroilles + crevette + persil+ sauce.»

*Maniclé est le nom du coteau de Cheignieu-La-Balme où se trouve un vignoble du Bugey célèbre et apprécié.

«Nous vous souhaitons par avance une bonne dégustation.»

Foire Gastronomique de Gex



« Chaque année, la confrérie est présente sur la foire gastronomique de Gex. Nous avons accueilli cette année 10 chefs du pays de Gex afin de faire découvrir différentes recettes à base de notre fromage de l'apéritif jusqu'au dessert. Nous remercions tous nos chefs cuisiniers pour ce temps donné afin d'éveiller chez chacun de nous les différents goûts avec comme base notre bon fromage. »

Le Grand Archiduc



Citation Michel GUERARD

«Car, vous l'avez bien compris, la cuisine est affaire de cœur autant que de métier. Ce métier, officine d'enthousiasme et de magie contagieuse, où seule la rigueur dans la liberté permet de faire « œuvre d'esprit » ; ce métier généreux prend corps derrière les nuages de fumées odorantes et y puise sa vie fugitive de création spontanée.»



Recette

Lotte rôtie au lard, moelleux de Bleu de Gex



Pour ce sixième numéro nous vous offrons une recette originale de Pierre-Franck Salamon, Chef du restaurant Le Pirate, chemin de la Brunette, 01210 Ferney-Voltaire . »

Ingrédients (pour 4 personnes)

600 g lotte en filet sans peau
120 g de bleu de Gex
3 jeunes poireaux
250 g de crème
1 œuf, 1 jaune
4 tranches fines de lard fumé
12 crevettes
150 g de giroille
1 belle poire Williams en petits cubes
50 g de noisette toaster concassées
50 g de beurre
20 g de beurre noisette
1 cuillère de persil plat haché, 1 ail
2 échalotes ciselées
50 g de lardon
20 cl de fumet