



### 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.»

#### Le Grand Archiduc

##### Éditorial

« Merci tout d'abord de nous donner la parole et de pouvoir vous rappeler ce qu'est la filière Bleu de Gex Haut-Jura. Nous sommes plus de 60 producteurs de lait qui livrons leur lait à 4 ateliers de fabrication (fromagerie des Moussières (39), de Lajoux (39), de Montbrillant Saint-Claude (39) et Chezery-Forens (01)) qui produisent en moyenne 550 tonnes de Bleu par an. Un affineur situé à Charix (01) est aussi détenteur de l'AOC.

Cette production est très localisée sur les arrondissements de Gex, de Nantua et de Saint-Claude et encadrée par un décret officiel qui fixe la zone de production, les conditions de production et les caractéristiques du fromage. Chaque critère est contrôlé par les services de l'Etat (INAO). Si nous sommes une des plus faibles productions AOC au lait de vache en France, elle n'en est pas moins la plus ancienne (1937) et notre fromage le plus atypique dans l'univers des Bleu, tant par sa texture que par son goût et fait aussi la preuve de son originalité.

Je voudrais aussi profiter de l'occasion pour couper court à certaines rumeurs sur l'évolution de la dénomination de notre fromage. Il tire sa réputation, sa notoriété du terme GEX même si la plus grosse partie de la production s'effectue dans le Jura. Nous avons voulu dans la dernière modification du décret (2005) que le terme Haut-Jura devienne indissociable du mot GEX, l'inverse est aussi vrai, même si cela est un peu plus long à prononcer.

Je souhaite aussi que nos deux structures puissent se rapprocher et envisagent une collaboration plus régulière et plus productive, car nous avons tous le même objectif : la défense et la promotion du BLEU DE GEX HAUT-JURA. »

Jean-Marc LANÇON, Président du Syndicat du Bleu de Gex Haut-Jura

##### VII<sup>ème</sup> Chapitre

« La Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex vous convie à son VII<sup>ème</sup> Chapitre\* le 18 octobre 2008, à 19h00. Les inscriptions sont à retirer sur le site Internet [www.bleudegex.org](http://www.bleudegex.org) ou à l'agence Gex Immobilier à Gex. »

#### Le Grand Echancier

\* Les chevaliers sont priés d'arborer leur insigne.

### Rubriques

Le mot du président	1
Éditorial	1
Chapitre	1
Reportage	1
A vos caves !	2
Un peu d'histoire	2
International	2
Recette	2



### Reportage

#### Foire aux Plants à Sergy



« Nombreux et nombreuses vous avez été, au détour des multiples stands vide-grenier et autres plants, à visiter notre étal pour goûter le bleu de Gex, voir compléter vos emplettes afin d'agrémenter votre table avec notre

fromage persillé, au léger goût de noisette.

Au programme, vente de Bleu de Gex et de Comté et, à l'occasion, un petit verre de vin blanc du jura.

De nouveau, nous remercions chaleureusement le Comité des Fêtes pour son invitation ainsi que pour l'excellente ambiance vécue lors de cet événement.

Sur, l'année prochaine nous serons là ! »

Le Grand Bazot

### Un peu d'histoire

« M. André PROST était « une figure » de Chezery, tout le monde connaissait : « Perrachu ». A l'école primaire sa mère lui donnait toujours un morceau de bleu. Il le stockait dans la case de son bureau. L'instituteur, alerté par l'odeur, a découvert un stock de morceaux de fromage qui y séjournait depuis longtemps. A l'époque on appelait le vieux fromage « Perrachu » d'où le surnom donné à M. PROST. C'est pourquoi, si vous souhaitez du Bleu bien affiné, demandé du « Perrachu. » »

Le Grand Racontoux

### International

#### ブルー・ド・ジェックス

« アキテーヌ圏 シェーヴルタイプ・山羊乳製

ややもろい生地にマーブル状に美しく青カビが広がっているブルーチーズ。昔ながらの時間と手間を惜しまない製法を踏襲して作られており、表皮には必ず「GEX」の刻印があります。奥行きある味わいの中で微かに感じられる苦味と青カビの特有の香りが絶妙に絡み溶け合っています。 »

### Recette

#### Soufflé au Bleu de Gex

« Pour ce septième numéro nous vous offrons une recette originale du restaurant "Au Retour de la Chasse", 39200 Saint-Claude. ».

#### Ingrédients (pour 4 personnes)



- ☑ 150 g de Bleu de Gex pré persillé
- ☑ 1250 cl de Lait
- ☑ 170 g de Beurre (50 g + 20 g)
- 5 Œufs
- ☑ 140 g de Farine
- ☑ 12 Blancs d'œuf (en plus des 5 œufs)

« Nous vous souhaitons par avance une bonne dégustation. »

<http://www.bleudegex.org>

### A vos caves !!

« Le Bleu de Gex étant un fromage parfumé mais pas vraiment corsé c'est la raison pour laquelle les associations les plus réussies se font avec des vins blancs, rosés ou rouges plutôt légers. Pour rester proche du terroir de cet excellent fromage et en fonction de vos goûts vous irez soit dans le Bugey soit dans le jura.

Les vins du Bugey et du pays de l'Ain sont élaborés à partir de différents cépages :

Le **Chardonnay**, cépage blanc fin et racé permet d'obtenir des vins du Bugey aux effluves fruités et fleuris.

Le **Pinot**, cépage rouge fin et charpenté, est à l'origine du Cru **Manicle**.

Le **Gamay**, cépage rouge léger aux arômes de fruit, fait également partie de cette grande diversité de cépages produisant, selon les caractères propres au Bugey, des vins très typiques dont la découverte est faite de surprises et de plaisirs.

L'**Altesse** parfois appelé **Roussette**, cépage blanc typique du Bugey et de la Savoie, permet d'obtenir un vin blanc pétillants doux aux arômes fruités ou de miel ou un vin blanc sec très fruité.

La **Molette**, cépage blanc, typique du Bugey et de Savoie, permet d'obtenir des vins blancs pétillants fins et fruités.

Le **Poulsard**, cépage rouge, utilisé pour la confection du "Cerdon" donne des vins pétillants rosés, d'une grande finesse, qui prennent en vieillissant une couleur pelure d'oignon et un parfum délicat.

Pour les Juras, Trousseau et Pinot noir en rouge, Poulsard pour les rosés, Chardonnay (ici appelé Gamay blanc ou melon d'Arbois, 75% de l'encépagement), Savagnin (attention vin Complexe, puissant et fruité au nez) et Pinot blanc pour les blancs.

En AOC nous trouverons :

**Château-Chalon** : 80 ha délimités (55 ha plantés), 1.700 hl de vin jaune exclusivement. Le rendement de base est limité à 30 hl/ha.

**L'Etoile** : 70 ha plantés (pour 95 délimités) donnent 4.000 hl de blanc, jaune, et mousseux. Ni rouge, ni rosé.

**Arbois** fait de tout sur 800 ha : rouge, rosé, blanc, mousseux, vin jaune, vin de paille.

**Côtes du Jura** (630 ha exploités) fait également de tout (35.000 hl). (35.000 hl). »

Le Grand Bacchus

#### Préparation

« Avec les 20 g de beurre, préparer les moules pour la cuisson. Faire fondre les 50 g de beurre et ajouter la farine. Cuire la farine sans blândir, ajouter le lait froid, faire bouillir.

Retirer du feu. Ajouter le Bleu de Gex coupé en fines lamelles. Clarifier les œufs, mélanger les jaunes hors du feu, un à un. Monter les blancs en neige ferme, les incorporer au reste de la préparation et garnir les moules. Cuire à 200° à four chaud, sans ouvrir la porte. Servir et manger aussitôt. »

Le Grand Coquelle

« On ne peut avoir de culture gastronomique sans vin ! »

Julia Schild