



Le mot du Président

«Malgré une équipe « active » réduite, nous avons pu atteindre une grande partie des objectifs que nous nous étions fixés début 2009. Je tiens à remercier chaleureusement tous ceux qui ont permis de mener à bien nos activités de promotion du Bleu de Gex.

Parmi les faits marquants, je retiendrai :

- les contacts rétablis avec les producteurs (participation à leur assemblée annuelle, visite des fruitières organisée par Jean-Marc Lançon (président du Syndicat du Bleu de Gex) et intronisation de ce dernier lors de notre VIII^{ème} Chapitre).
- la participation aux foires de printemps (GexPo) et d'automne (Salon de la Gastronomie) de Gex dans le cadre d'une nouvelle forme de collaboration avec PGPA.
- notre absence au défilé de la Fête de l'Oiseau de Gex faute d'avoir pu établir le dialogue avec le président des Chevaliers de l'Oiseau.
- le maintien de nos échanges avec d'autres confréries.

Ce début d'année 2010 est l'occasion de vous présenter, au nom de la Confrérie, tous mes vœux de santé, de bonheur et de réussite dans vos projets. C'est aussi une invitation pour accueillir avec joie et bienveillance toutes les initiatives qui viseront à défendre le Bleu de Gex, le seul, le vrai, l'unique!»

Le Grand Archiduc

Rubriques

Le mot du président	1
Éditorial: ...	1
Qu'est-ce qu'une ...	2
Journée portes ...	2
Recette	2

Confrérie des Amateurs
du Bleu de Gex
Résidence du Chanay 2
1003 Rte de Méribel
01 170 ECHENEVEX.

«Chocolat: un Caprice
Honteux et Onctueux que
l'on Croque en toute
Occasion avec Légèreté,
Amour et Tendresse.»
Anonyme



Éditorial: VIII Chapitre

«Dans le contexte économique morose de 2009, dénicher un restaurateur qui s'engage avec nous dans l'organisation de cet évènement gastronomique fut encore une fois difficile.

Cela n'a cependant pas arrêté Pierre-Franck Salamon, propriétaire et chef de cuisine du restaurant Le Pirate à Ferney-Voltaire, qui a bien voulu recevoir notre VIII^{ème} Chapitre ce 18 octobre 2009.

La performance est double car il a aussi complètement innové en composant un menu entièrement consacré au Bleu de Gex. Les quelques 100 convives et fins gourmets ne s'y sont pas trompés. Ils ont tous plébiscité ses compositions servies dans un cadre chaleureux et de manière extrêmement professionnelle.

Mais un Chapitre de la confrérie c'est aussi la traditionnelle cérémonie d'intronisation qui permet d'élever au grade de Commandeur Jean-Marc Lançon, Président du syndicat interprofessionnel du Bleu de Gex, venu de sa « lointaine » montagne du Haut Jura nous honorer de sa présence. Celui-ci fut rapidement mis à contribution lors du service du fromage afin de commenter les différents Bleu de Gex proposés aux invités.

La soirée s'est poursuivie dans une ambiance conviviale et chaleureuse autour des meilleures picholettes sélectionnées pour l'occasion.»

Le Grand Archiduc

Qu'est-ce qu'une AOP ?



«L'Appellation d'Origine Protégée est un signe officiel de qualité qui a été instauré en 1935, pour les AOP viticoles, puis aux produits agroalimentaires en général, les produits laitiers en particulier.

L'AOP identifie un produit typique, dont le caractère est lié à son origine géographique: elle est l'expression d'un lien entre producteurs, produits et terroir. L'AOP est la combinaison de facteurs naturels (agronomie, géologie, climat...) mais aussi de facteurs humains (culture, histoire, savoir-faire...). L'AOP valorise un produit à la notoriété solidement établie sur un territoire donné. Ses caractéristiques font que ce produit ne peut être reproduit à l'identique hors de son terroir d'origine.

Les produits revendiquant l'AOP doivent se soumettre à un agrément, et à un examen régulier de leurs caractéristiques analytiques et organoleptiques. L'Institut National des Appellations d'Origine est l'organisme qui est chargé du contrôle des AOP, en partenariat avec les syndicats d'Appellation.

Depuis 1992, la notion d'AOC est reconnue au niveau européen, à travers la notion d'Appellation d'Origine Protégée (AOP), titre dont bénéficient les AOC nationales.»

Le Grand Archiviste

Journée portes ouvertes Angelot :

« Deux roues de Bleu de Gex,
Vingt-cinq baguettes tranchées,
Un four
Et un petit bleu.
Du papier de cuisson,
Une plaque de cuisson,
Deux maniques
Et un deuxième petit bleu.
Une planche à découper,
Trois couteaux,
Deux tabliers
Et un troisième petit bleu.
Des affiches,
Des recettes,
Un appareil photo
Et un quatrième petit bleu.

Bel inventaire à la Prévert pour cette journée portes ouvertes organisée par la maison Angelot le 12 décembre 2009 à Marignieu.

Distribution de croustons au Bleu et promotion de ce fromage noble et le seul de la région. Nombreuses ont été les personnes à goûter ce dernier, une des premières AOC créée en France.

C'est dit, l'année prochaine, la confrérie tiendra un stand dans le caveau pour la vente de Perrachu et de Bleu au Marc!»

Le Grand Cheni

Recette : Papillotes de filets de truites au Bleu de Gex

Recette originale du restaurant "Le Pré-Filet".

Ingrédients (4 personnes)

- ☑ 80 g de Bleu de Gex
- ☑ 3 cuillères de Crème fraîche
- ☑ 2 Carottes
- ☑ 1/2 Céleri boule
- ☑ 1 Poireau
- ☑ 2 Petits navets
- ☑ 1 cuillère à soupe de Petits pois
- ☑ 1 Bouquet garni
- ☑ 8 Filets de truites (conserver les arêtes)
- ☑ 1 verre de Savagnin



Préparation

« Faire revenir oignons, carottes, arêtes, ajouter 50 cl d'eau, 1/2 verre de vin, le bouquet garni et cuire 20'. Tailler les légumes en julienne et les étuver au beurre. Déposer les filets, par 2, sur une feuille d'aluminium beurrée, y ajouter la julienne et une tranche de Bleu de Gex, arroser légèrement avec le vin, refermer et mettre au four th. 7 pendant 10'.

Passer le fumet, ajouter crème et vin, réchauffer et servir immédiatement. »

Le Grand Coquelle

« Un vrai bonheur ! »

<http://www.bleu-de-gex.fr>