



## Le mot du Président

«Ce début d'année est marqué par 2 événements importants. Tout d'abord notre participation au 1<sup>er</sup> Salon Nature et Vie de Gex qui nous a permis de proposer du Bleu de Gex au label AB (Agriculture Biologique). Ce fut une agréable surprise pour beaucoup de visiteurs et un franc succès. C'est certainement un axe de communication à développer. Le 2<sup>ème</sup> événement est notre « retour » dans le défilé de la Fête de l'Oiseau avec un char grandement rénové. Malgré une météo défavorable tous auront apprécié la dégustation du Bleu de Gex tout au long de ce défilé.

Après avoir renoué les contacts avec les producteurs, nous ouvrons un autre axe de promotion auprès des restaurateurs. Ce projet vise à proposer une charte et une plaque aux restaurateurs qui s'engagent à faire la promotion du Bleu de Gex dans leurs menus et cartes. La Confrérie offre un support promotionnel en retour. La mise en place débute et nécessitera plusieurs années avant de pouvoir en mesurer la portée.

Parmi les prochains événements importants, nous avons fixé la date du **samedi 16 octobre** pour notre IX<sup>ème</sup> Chapitre qui devrait se dérouler dans les mêmes conditions qu'en 2009. Réservez dès à présent la date !

Enfin après la déroute de nos « Bleus » en Afrique du Sud, il nous reste notre Bleu (de Gex) qui ne nous déçoit jamais ...

Bonnes vacances à tous et à très bientôt lors de nos événements avec la Confrérie.»

*Le Grand Archiduc*

## Rubriques

Le mot du pré-	1
Éditorial	1
Fête de l'oiseau	2
Anecdote	2
Anniversaire	2
Découverte	2
Recette	2

## Éditorial : Charte du Bleu de Gex

«Cette année la confrérie des Amateurs du bleu de Gex veut mettre en place une charte avec les restaurateurs de la région.

Une plaque sera apposée dans les restaurants qui s'engagent à promouvoir notre bon fromage. Celui-ci devra être présent dans au moins une recette et régulièrement présenté sur le plateau de fromage.

La Confrérie s'engage quant à elle à promouvoir ledit restaurant. Une relation culinaire va bientôt, nous l'espérons, naître entre notre confrérie et les restaurants du Pays de Gex.

Le lien indélébile sera le Bleu de Gex.

Rendez-vous pour la pose de la première plaque cet automne !.»

*Le Grand Bacchus*

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

« La gastronomie est une  
passion que l'on n'a pas  
avant quarante ans ; du  
moins en expert. »

*Louis De Cussy*



## Fête de l'Oiseau de Gex

« Fête populaire et séculaire, puisque célébrée à Gex depuis le XVIème siècle selon certains, le XIIIème selon d'autres, la fête de l'Oiseau donnée en l'honneur de Léonette de Joinville est semble-t-il née d'une anecdote aux allures de faux conte voltairien : Léonette, suzeraine de Gex, se marie en 1252 avec le beau sire de Joinville.



Lors des épousailles, des manants du village ose réclamer pour leur compte l'une des volailles

juteuses et rôties du banquet. Le sire se fâche de ce manque de bonnes manières mais la belle, magnanime, plutôt que d'assister pour ses noces à une pendaison de gueux préfère voire la volaille remportée au tir à l'arc !

Il est aussitôt décrété que meilleur archer repartira avec son repas sous le bras ! C'est en commémoration de ce geste que la fête de l'Oiseau est célébrée chaque année pour le dimanche de la Trinité (courant juin). Concours de tir à l'oiseau (en bois) pour élire le "roi" d'un jour qui paradera aux côtés de la "Reine" du pays en tête du cortège fleuri qui traverse les rues en liesse.»

Le Grand Bazot

## Recette : Gratin de Brocolis au Bleu de Gex

### Ingrédients (4 personnes)

- ☑ 120 g de Bleu de Gex
- ☑ 1 Brocolis
- ☑ 30 g de Beurre Demi-sel
- ☑ 50 cl de lait
- ☑ 30 g de farine
- ☑ sel
- ☑ poivre



### Préparation

« Tailler le brocolis en petits bouquets, le passer sous l'eau, le précuire à la vapeur pour qu'il soit encore légèrement croquant.

Faire fondre le beurre dans une casserole, y déposer la farine, mélanger à l'aide d'une spatule en bois et cuire 1/2 ' en mélangeant. Verser progressivement, tout en mélangeant, le lait froid jusqu'à la reprise de l'ébullition, cuire quelques minutes, assaisonner.

Découper le Bleu en cubes et l'ajouter à la béchamel, préchauffer le four à 180°C (th6), placer les bouquets de brocolis précuits dans un plat du four, napper de sauce, enfourner et cuire 10/15 ' jusqu'à ce que la surface gratine.»

Le Grand Coquellé

«Un gratin tout simple, rapide et délicieux !»

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

## Anecdote footballistique

« Argent dans le football, rigueur de l'entraînement, esprit d'équipe, respect de l'arbitre. »

(D'après «Le Ballon Rond», paru en 1920, 1921 et 1925)

Le Grand Cheni

## Anniversaire

« Le 11 juillet 1910, Mijoux se séparait du Pays de Gex pour devenir commune à part entière. Cent ans après, les habitants célébreront l'évènement pendant 2 jours et vivront comme en 1910 : foire montagnarde, costumes, ateliers de métiers d'époque, animations de rue et sous chapiteau, conférence, défilés, bal-ginguette, commémoration officielle.»

Le Grand Racontoux

## Découverte en pays de Gex

« Les étangs des Etournels, composés de six anciennes carrières proches du Rhône, s'étendent sur une quarantaine d'hectares. La beauté de l'endroit vient essentiellement du fait que les abords des lacs ont été reconquis par la nature elle-même et les eaux sont ici d'une clarté exceptionnelle. Les profondeurs sont variables suivant les lacs, entre 4 m et 20 m pour les plus profonds. Vous pourrez venir ici pour vous balader, vous baigner, vous ressourcer, pique-nique, pêcher et peut-être même entendre le brame du cerf.»

Le Grand Bouquiniste