



Rubriques

Le mot du président	1
Éditorial : VII ^{ème} ...	1
Assemblée générale	1
Tramway à v...	2
A vos Fournils !	2
Recette	2

Le mot du Président

« En cette nouvelle année, je veux tout d'abord vous présenter mes vœux les plus chers à vous et à vos proches, chers amis de la confrérie. Que cette nouvelle année soit aussi pour notre association synonyme d'audace et de renouvellement à l'image de son fromage qu'elle défend :

- Bleu comme celui du lac Léman qui borde notre région et qui nous permettra de nous ouvrir vers nos amis helvétiques.
- Blanche comme la neige qui en ce moment tapisse les prairies jurassiennes.
- Au léger goût de noisette : goût du terroir que nous devons défendre.
- Et quelques marbrures bien réparties ; quelles soient le symbole de nos actions faites tout au long de cette année...

Comme vous pouvez le constater nous avons bien prêté le serment de défendre, encore en cette année 2009, le Bleu de Gex, le vrai, le seul, l'unique. »

Le Grand Archiduc

Éditorial : VII Chapitre



« En 2007 nous n'avions pas pu organiser notre Chapitre annuel faute d'avoir pu trouver un restaurateur pour nous accueillir dans des conditions dignes d'un tel événement. L'année 2008 fut plus heureuse puisque nous avons pu réunir le VII^{ème} Grand Chapitre de la Confrérie, grâce à Dominique Lamy qui

nous ouvrit son Auberge des Chasseurs à Echenevex.

L'accueil fut chaleureux dans le cadre magnifique d'une ancienne ferme de 1860 face au Mont Blanc et au pied du Jura.

Comme à l'accoutumée la cérémonie d'intronisation permit de distinguer de nouveaux confrères d'honneur, parmi lesquels Bernard Tardy, le Maire d'Echenevex.

Preuve de l'intérêt que l'on peut porter à ce type de manifestation, la presse locale, étendue à nos voisins suisses de la Tribune de Genève, relayait largement l'évènement dans ses colonnes.

Le chef nous régala ensuite avec un menu de très haute tenue gastronomique, incorporant de manière remarquable et remarquée un excellent Bleu de Gex.

Les 80 invités purent apprécier l'ambiance conviviale et chaleureuse jusque tard dans la nuit en profitant de l'animation musicale pour une fin de soirée dansante ou plus tranquille autour des meilleures picholettes du pays.»

Le Grand Echancier



Tramway à vapeur Ferney-Gex



« C'est en 1896 que se crée un syndicat d'études pour une ligne de Tramway entre Gex et Ferney. Une convention est passée avec le

concessionnaire qui est chargé de fournir les infrastructures, de son entretien et de son renouvellement. Le département et la ville de Gex lui allouent une subvention.

Le décret du 4 mai 1899 déclare la ligne d'utilité publique. Elle constitue un prolongement du réseau des tramways de Genève.

Le 19 juillet 1900 la ligne est réceptionnée et s'ouvre au trafic entre Ferney et la halte de l'hôpital de Gex. La ligne dessert Ornex, Maconnex, Segny et Cessy. Elle est ouverte au service des marchandises et aux voyageurs. La ligne est rentable essentiellement de 1900 à 1913.

En 1914 la déclaration de guerre voit la fermeture définitive des frontières et entraîne une réduction considérable du trafic. Ensuite la ligne ne retrouve jamais la rentabilité, les transports routiers rendent rapidement désuet ce moyen de transport.

Les projets d'électrifications n'aboutissant pas, la ligne fut recouverte de goudron en 1935. »

Le Grand Racontoux

A vos fournîls !!



« 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 : Le pain ...

Pain de seigle, pain au froment, pain de campagne... sont des pains que nous connaissons tous pour en avoir déjà mangé. Le pain a

un goût différent en fonction de ce que nous y mettons dessus. Le pain est depuis la nuit des temps la base alimentaire de nos sociétés, même si nous savons que nous en consommons de moins en moins. Le pain est toujours présent sur nos tables quotidiennes mais aussi de fête. Il est gage d'amitié et de fraternité puisque nous ne pouvons devenir « copain, compagnon » que si et seulement si nous avons ensemble partagé le pain, si nous avons ensemble rompu le pain.

Remercions du fond du cœur ces artisans boulangers qui travaillent cette pâte pour en faire un véritable trésor dès le matin. Ne sentez-vous pas en lisant cet article la bonne odeur de pain chaud !

Bonne dégustation !

Le Grand Bazot

« On ne peut avoir de culture gastronomique sans pain. »

Julia Schild

Recette : Filet mignon de veau servi avec une sauce au Bleu de Gex

« Pour ce huitième numéro nous vous offrons une recette originale du restaurant "L'Hôtel de France", 39220 Les Rousses. »

Ingrédients (pour 4 personnes)



- 200 g de Bleu de Gex
- 25 cl de Crème fluide
- 3 gousses d'Ail émincées
- 3 dl de Vin blanc.
- 100 g de Courgettes
- 100 g de Céleri
- 140 g de Carottes
- 100 g de beurre

Préparation

« Faire fondre à feu très doux, Bleu de Gex et ail dans le vin blanc. Quand le fromage est fondu, mixer et passer au chinois. Mettre la crème, monter au beurre et réserver.

Tailler les légumes en grosse julienne, cuire à l'anglaise et égoutter.

Tailler le filet de veau en médaillons et les poêler.

Rouler les légumes au beurre. Les dresser et disposer les médaillons autour, nappé avec la sauce.

Servir chaud.»

Le Grand Coquelle

« Nous vous souhaitons par avance une bonne dégustation. »