

# Quelques recettes

Filet Mignon Sauce au Bleu de Gex



Côtes de porc Belles Comtoises au Bleu de Gex



Raclette au Bleu de Gex

Salade Collège au Bleu de Gex



Oeuf Poche au Bleu de Gex



Escalope de Veau Jurassienne au Bleu de Gex



Tartine au Bleu de Gex



Papillotes de filets de truites au Bleu de Gex

**Découvrir les fromageries fabriquant le Bleu de Gex/Haut-Jura**

**Fromagerie Rietmann**  
Boutique et visite - ☎ 03 84 45 59 30

**FROMAGERIE DE LA JOUX**  
Vente de Produits Régionaux  
Dépôt de pains  
Fabrication traditionnelle  
Bleu de Gex  
Boutique - Résidence

**Fromagerie de Lajoux**  
Boutique - ☎ 03 84 41 20 38 - Label Bio

**Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex/Haut-Jura**  
146, montée Péclat - 39220 LES ROUSSES - Tél : 03 84 60 01 59 - Fax : 03 84 60 38 49

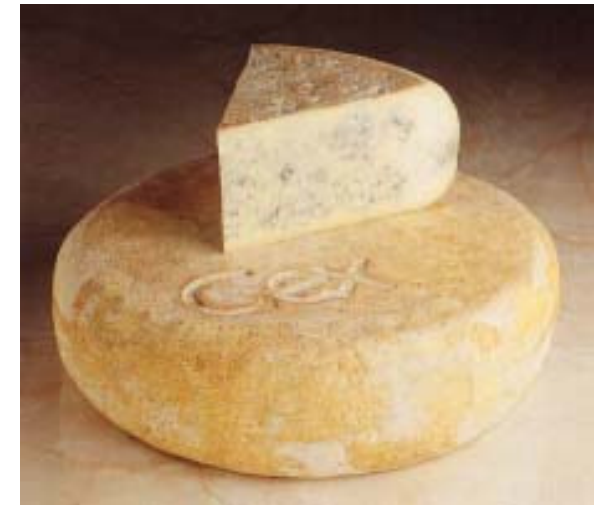
**Coopérative Fromagère du Haut-Jura**  
Boutique et visite - ☎ 03 84 41 60 96

**Fromagerie de l'Abbaye**  
Boutique et visite - ☎ 04 50 56 91 67

Conception : o4 image et communication - Crédit photographique : Gérard Benoit & la Guilleume - Imprimerie Côté



# Le Bleu de Gex



Confrérie des Amateurs  
du Bleu de Gex  
Résidence du Chanay 2  
1003, Route de Méribel  
01170 Echenevex  
Courriel :  
[confrerie.des.amateurs.du.bleu.de.gex@cc-pays-de-gex.fr](mailto:confrerie.des.amateurs.du.bleu.de.gex@cc-pays-de-gex.fr)

Tous droits réservés © 2006 Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex  
**Ne pas jeter sur la voie publique S.V.P !**

## Historique

Au XIV<sup>ème</sup> siècle, des moines originaires du Dauphiné, s'installent dans les murs de l'abbaye de St Claude, dans le Haut-Jura.

Ils apportent avec eux la technique de fabrication d'un fromage à pâte persillée qui ne tarde pas à se faire connaître sous le nom de Bleu de Gex Haut-jura, Bleu du Haut-Jura ou Bleu de Septmoncel.

En témoigne l'histoire locale, il devient, vers 1350, le fromage préféré de Charles Quint, alors maître de la région.

## Terroir et origine

Ce fromage est fabriqué exclusivement dans le massif montagneux de la chaîne du Jura, sur deux départements : Jura et Ain.



Il provient exclusivement du lait de vaches Montbéliardes, nourries avec des fourrages récoltés sur place.

## AOC

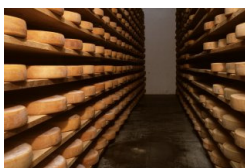
Ce fromage, AOC depuis 1935, se présente en meules de 7,5 kg et de 35 cm de diamètre. La production annuelle, répartie sur 4 producteurs dont 3 coopératives (3 Jura et 1 Ain) a été d'environ 530

tonnes pour l'année 2004. Sa teneur en matière grasse est au minimum de 50%.

## Fabrication

Les techniques traditionnelles de transformation sont :

- ◆ Écrémage partiel du lait.
- ◆ Stockage à 7°C pendant 48 h maximum.
- ◆ Réchauffage à 27°C et ensuite ensemencement en ferments lactiques.
- ◆ Emprésurage avec présure traditionnelle.
- ◆ Brassage doux et repos 45 minutes pour la coagulation.
- ◆ Brassage de 1 h à 1h 30 puis repos et évacuation du sérum.
- ◆ Moulage dans des moules percés de 36 cm avec toile de jute.
- ◆ Séries de retournement et démoulage après 3 h.
- ◆ Salage à sec puis saloir individuel.
- ◆ Retournement avec évacuation de l'excès de sérum et salage à sec durant 5 à 6 jours.
- ◆ Affinage de 3 à 4 semaines à 12°C et 80 % d'hygrométrie.
- ◆ Piquage pour le développement des moisissures (*penicillium glaucum*).



- ◆ Retournement tous les 3 à 4 jours.

Ces contraintes en font un fromage de très haute qualité, qui mérite l'attention de tous, et une promotion de chaque instant.

## Dégustation

Seul fromage persillé en Franche-Comté, le Bleu de Gex présente une croûte fine, sèche, jaunâtre, légèrement farineuse, avec la présence éventuelle de petites tâches rougeâtres.



C'est une pâte blanche à ivoire, à marbrures bleu-vert assez pâles bien réparties. Au toucher, sa pâte est onctueuse et très légèrement friable. Au nez, son odeur est peu prononcée.

Au goût, sa légère saveur de noisette est très caractéristique.

## Promotion



La Fraternité des Amateurs du Bleu de Gex participe activement à sa promotion notamment lors du salon de la Gastronomie, du défilé de la fête de l'Oiseau de GEX, de la fête des Bucherons de Mijoux, de la semaine du goût....

## Choix

C'est avant tout un fromage de fin de repas. Il entre aussi dans des préparations culinaires : fondues, gratins dauphinois, raclettes.



De part son goût léger et subtil, il doit ouvrir le plateau de fromages. Il s'accommode des vins rouges de Bordeaux et des Côtes-du-rhône, ainsi que des vins du Jura (rouges et rosés).