



**Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex**

<b>Adresse</b>	1003 Route de Miribel - 01170 Échenevex		
<b>Sites</b>	<a href="https://www.bleu-gex.mon-paysdegex.fr/confrerie/">https://www.bleu-gex.mon-paysdegex.fr/confrerie/</a>	<a href="https://www.facebook.com/ConfrerieDuBleuDeGex/">https://www.facebook.com/ConfrerieDuBleuDeGex/</a>	
<b>Courriel</b>	confrerie.bleu.de.gex@gmail.com		
<b>Date de création</b>	08/11/1995	<b>Nombre de Membres</b>	
		<b>F</b>	<b>H</b>
			<b>Nombre d'Adoubés</b>



<b>Grand Maître</b>	Jean-Luc PASSUELLO	☎	06 10 04 63 64	@	confrerie.bleu.de.gex@gmail.com
<b>Président</b>		☎		@	
<b>Secrétaire</b>	Olivier CABEL	☎		@	
<b>Trésorier</b>	Catherine CABEL	☎		@	

**Historique**



Créée en novembre 1995 sur une initiative privée, sous l'appellation « Confrérie du Bleu de Gex », elle renaît en 2003, sous le label « Confrérie des amateurs du Bleu de Gex ». La Confrérie a pour seule ambition de faire connaître les coutumes et traditions, notamment celles du Bleu de Gex ; de favoriser le tourisme, le folklore et la gastronomie locale ; de prêter son concours aux fêtes et manifestations artistiques et gastronomiques locales et plus généralement de promouvoir la bonne humeur. Les membres de la Confrérie se doivent d'être les ambassadeurs d'un fromage qui a su conserver sa tradition grâce à un processus de fabrication artisanale garant d'une qualité exceptionnelle. Le pari de la Confrérie est simple : le Bleu de Gex doit être connu pour être apprécié, et servi sur toutes les tables Gessiennes.

La Tenue, le costume de la Confrérie est composé d'un béret et d'une robe à parement aux couleurs du Bleu de Gex, d'une toge blanche, d'une fourragère et d'un élément spécifique : sa clochette montée en sautoir sur cordon bleu et doré, bruyante mais combien caractéristique de nos alpages du Haut-Jura. A l'exception du Grand Archiduc qui porte une fourragère à quatre boucles, les autres membres disposent d'une fourragère à trois boucles. Les membres du Conseil sont tenus de porter la tenue au cours des chapitres et des diverses manifestations engageant la Confrérie.

**Produits et Traditions**



Le Bleu de Gex, vous le dégusterez nature sur un plateau de fromages, mais il révélera aussi bien des secrets si vous l'utilisez en cuisine. Essayez, vous verrez, c'est tout simplement GEX-traordinaire ! Vous n'aimez pas le Bleu où vous préférez le Bleu plus fort ? Nos recettes au Bleu de Gex vous feront changer d'avis.

**Pour 4 personnes** : 4 filets de truites, 120 g de Bleu de Gex, 25 cl de crème liquide entière, 1 bouteille de vin blanc du Jura Savagnin. Légumes de saison, Sel, poivre, beurre. Découper 4 feuilles de papier aluminium, .beurrer légèrement le papier, déposer le filet de truite, assaisonner. Ajouter les légumes coupés finement. Recouvrir d'une jolie tranche de Bleu de Gex. Refermer les papillotes en ajoutant un peu de vin à l'intérieur. Cuire 10 min à la vapeur. Pendant ce temps, faire réduire à feu doux la crème assaisonnée plus de 10 cl de Savagnin. Ajouter la crème dans les papillotes et servir aussitôt. Dégustez avec le reste du vin blanc.

**Croustade au Bleu - Pour 6 personnes** : 12 tranches de pain de campagne - 350 g de Bleu de Gex - 1 courgette - 250 g de tomates cerises - huile d'olive - 2 cuillères à soupe de pignons de pin - sel, poivre du moulin. - Préparation : Préchauffez votre four à 180°C. Coupez le Bleu Gex en petits dés et poivrez-les légèrement. Répartissez cette préparation sur les tranches de pain. Détaillez la courgette en petits morceaux, les tomates cerises en quartiers. Répartissez-les également sur le pain. Versez alors un filet d'huile d'olive et salez légèrement. Enfourez 6 minutes et servez tiède.

<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	

**Fonction Nom et Prénom** : Grand Maître Jean-Luc PASSUELLO **Date** : 12/06/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**