

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Histoire du Bleu de Gex

Au XIV^{ème} 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 persillé 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 local, il devient, vers 1350, le fromage préféré de Charles Quint, alors maître de la région.

Ce fromage est fabriqué exclusivement dans le massif montagneux de la chaîne du Jura, sur les départements du Jura et de l'Ain. Il provient exclusivement du lait de vaches Montbéliardes, nourries avec des fourrages récoltés sur place.

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 2 coopératives (3 Jura et 1 Ain), a été d'environ 450 tonnes pour l'année 2017.

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.

C'est avant tout un fromage de fin de repas. A cause de son goût léger et subtil, il doit ouvrir le plateau de fromages. Il entre aussi dans des préparations culinaires : fondues, gratins dauphinois, raclettes.

Il s'accommode des vins rouges et rosés du Jura ainsi que des vins rouges de Bordeaux et des Côtes-du-rhône.

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.



Confrérie des amateurs du Bleu de Gex Histoire du Bleu de Gex

- 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 au 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).
- 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.

