



# info potes

*Numéro 39, décembre 2021*



Chers Potes, Chères amies, cher amis,

En cette fin d'année 2021, permettez-moi de faire abstraction de tout commentaire sur la pandémie mais de plutôt mettre l'accent sur la reprise de nos activités.

Depuis le dernier InfoPotes, peu d'événements ont eu lieu, puisque nous avons dû annuler le 51<sup>ème</sup> Concours de cuisine gastronomique en plein air à Apples. Heureusement, grâce à la ténacité de la Commanderie de Crans l'édition 2021 a pu avoir lieu à fin août. Je tiens ici à remercier les Potes de Crans, en particulier son Commandeur Claude Lagrange, pour leur parfaite organisation. Les infrastructures du Château de Crans se prêtaient particulièrement bien pour ce genre de manifestations.

Les lauréats : Médaille d'Or pour Lausanne, d'Argent pour Sion et de Bronze pour Versoix. Et encore une fois un grand BRAVO, non seulement aux vainqueurs, mais aussi à tous les participants.

En 2021, notre Conseil de confrérie a participé à une vingtaine de visites ou de manifestations. Il était pratiquement impossible de visiter les Commanderies vu qu'elles ne pouvaient parfois pas se réunir. J'ai malgré tout eu l'occasion d'introniser un nouveau Pote à Versoix. Par ailleurs, à partir du mois d'août les activités ont repris dans les autres confréries de la FSCBG et de nombreux chapitres ont pu avoir lieu.

Notre Chapitre de 2021 a été annulé en raison du déplacement du concours à fin août. Le prochain Chapitre aura probablement lieu en 2023, année de notre 60<sup>ème</sup> anniversaire.

Avec mes messages les plus cordiaux à toutes et tous et mes meilleurs vœux pour les Fêtes de fin d'année !

*Hubert Varrin, Gouverneur*

## 51<sup>ème</sup> Concours de cuisine gastronomique en plein air Samedi 28 août 2021, à Crans VD

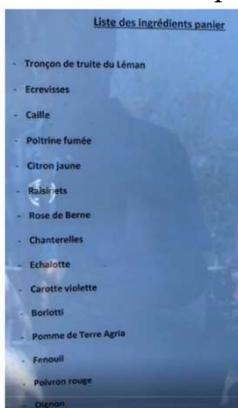
### Coup de feu à Crans: des Potes qui ravigotent! (Source : Journal « La Côte »)

Les Potes au feu ont fait bouillonner leurs cerveaux pour mijoter de bons petits plats, samedi, lors du concours annuel de leur confrérie. «Il faut que ça soit bon, beau et imaginatif.» Il n'est pas encore 8h, ce samedi aux alentours du château de Crans. Mais une armée de Potes au feu, du nom de cette confrérie bachique et gastronomique née en 1963, est déjà prête à se mettre aux fourneaux. Sur le stand des Potes du pied du Jura, c'est le commandeur Jean-Marie Vallade qui donne le ton. Ses six acolytes et lui sont arrivés à 7h. Leur feu de bois – car c'est là l'unique source de chaleur autorisée pour cette compétition de cuisine en plein air – bouronne déjà. La grande question, c'est de savoir ce qu'ils vont bien pouvoir préparer avec les mets surprises qui les attendent. «Il y a toujours un truc tordu», glisse Claude-Alain Roulet.

A 8h tapantes, les émissaires des neuf équipes qui participent à cette 51<sup>e</sup> édition du concours de la Confrérie des Potes au feu se réunissent dans la cour. C'est l'heure de découvrir le contenu des paniers concoctés par la commanderie de Crans, organisatrice de l'événement cette année. «Ohhh, il y a une bête», sourit l'un des participants. Cette bestiole, c'est une caille. Il y en a même deux. Mais ce n'est pas tout: les cuisiniers découvrent des écrevisses – vivantes! -, de la truite du Léman, des raisinets, des haricots borlotti, ou encore du fenouil. Au total, quinze ingrédients, qu'il faudra tous utiliser pour réaliser une entrée et un plat principal. Rien de tordu, finalement, même si tout le monde a encore en tête la cervelle d'agneau que les Versoisais avaient inscrite au menu, en 2019. «Il n'y a pas de piège particulier, mais il y a de la diversité, reconnaît Claude Lagrange, commandeur de Crans. On peut réaliser de belles assiettes!»



Les assiettes, justement, sont présentées entre 11h45 et 14h30 au jury, selon un ordre de passage défini par tirage au sort. Du côté du pied du Jura, dont les préparations devaient être prêtes à 12h45,



les idées ont fusé. «On pourrait couper des couronnes de poivrons et mettre les écrevisses à l'intérieur», suggère l'un des potes. «Allez, on va faire un saut au marché», enchaînait Jean-Marie Vallade. Quelques instants plus tard, la joyeuse équipe était réunie devant le stand qui lui permettait d'étoffer sa liste d'ingrédients avant de se mettre à la tâche.

Un peu plus de quatre heures plus tard, le jury pouvait passer à table. À CHACUN SON SECRET Pas question de se lancer tête baissée dans l'aventure. Chez les Potes de Versoix, on commence d'abord par faire les plans des assiettes. «On regarde comment on va disposer les choses, pour ne pas que ce soit un gros plâtras, note le commandeur Christophe Sudan. On fait quand même de la gastronomie!» A 8h50, Günter Ebner a finalisé le plat alors qu'Olivier Ryser peaufine encore l'entrée, un stylo à la main. On sait seulement qu'elle sera composée de poisson. Pour le reste, c'est motus et bouche cousue! En cette heure matinale, les Versoisais se refusent à dévoiler les secrets de leurs recettes. Il faudra donc repasser régulièrement sur leur stand pour découvrir leur damier de courgettes et de carottes rouges et leur délicate purée de borlotti. D'un bout à l'autre de leur préparation, ils s'en seront scrupuleusement tenus à leur projet initial. Elémentaire, selon Cédric Miche: «Vous imaginez un architecte changer

ses plans en cours de route?»

De quoi décrocher la troisième place, derrière Lausanne et Sion! MANGER AVEC LES YEUX Ravioles d'écrevisses et leur bisque, tartare de légumes et carpaccio de truite: voilà pour l'entrée des Potes de La Côte gourmande. Pour la suite, ils ont prévu une déclinaison de caille accompagnée de purée de borlotti, carottes glacées, pommes Pont-Neuf et fricassée de chanterelles. «On reste amateurs et on fait ça pour le plaisir, souligne Jérôme Maillet. Notre point fort, c'est la cuisson. Moins la présentation!»

Et pourtant. Quelques heures plus tard, leur entrée arrachera un «Ah, c'est joli!» à la chroniqueuse gastronomique Annick Jeanmairet, membre du jury. AUX PETITS OIGNONS Autant dire que la commanderie de La Côte gourmande a fait dans la dentelle. Pour leur purée de borlotti, ses représentants ont commencé par cuire les haricots avec de la poitrine fumée. Puis ils les ont patiemment pelés un à un au couteau. «La peau est quand même assez dure, c'est du boulot, souriait Jean-Robert Gros, dit Jeannot, à l'heure de l'apéro. Mais on a le temps, on est là pour ça!» Impossible, ensuite, de songer à utiliser un mixeur ou tout autre ustensile électrique: chez les Potes, tout se fait à l'huile de coude!

L'HEURE DE VÉRITÉ A 12h35, les Potes du pied du Jura sont divisés en deux équipes: la première se tient devant le feu, la seconde s'affaire à dresser les assiettes. Il reste dix minutes avant le coup d'envoi. «Vous êtes prêts? Ils ne vont pas tarder!», lance soudain Jean-Marie Vallade. A 12h42, le tambour est là, prêt à les escorter jusqu'à la table du jury. Encore quelques brins d'aneth pour la décoration, puis on passe à l'ultime étape: le nappage de la truite avec la sauce. A l'heure pile, tout est finalisé, et les cuisiniers s'en vont tout sourire présenter leurs plats



### **CLASSEMENT DU 51EME CONCOURS GASTRONOMIQUE DE CUISINE EN PLEIN AIR - CRANS AOUT 2021**

GÉNÉRAL	
1.	Lausanne
2.	Sion
3.	Versoix
4.	Eclle
5.	Montreux
6.	Vallée de Joux
7.	Lavaux
8.	Apples
9.	Moudon

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GASTRONOMIE
1. Versoix	1. Lausanne	1. Sion
2. Eclle	2. Sion	2. Lausanne
3. Lausanne	3. Versoix	3. Versoix

Prix "Gérald BUSSY" de la tenue & de l'hygiène en cuisine décerné à :  
Lavaux

Les autres illustrations peuvent être consultées sur le [site](#) de la Confrérie.

## Commanderie de Moudon

Repas de septembre 2021

*Une fois de plus, seule la Commanderie de Moudon nous présente les menus alléchants qu'elle a concoctés ces derniers mois. Un appel est lancé aux autres Commanderies : « Envoyez-nous des articles, des recettes ou des reportages photographiques de la vie de votre Commanderie ».*

Menu	
Aumonière aux champignons	Pinot blanc, Cruchon, Echichens
Caille farcie, risotto crémeux au fenouil	Merlot la Côte
Vacherin Mont d'Or affiné au Lieu, domaine Marc Benoit	Dézaley Marsens 2011, Dernier soleil (un peu décevant, ndr)
Poire pochée au vin rouge, glace vanille	

Aumonière de champignons	Caille farcie et risotto crémeux
	
Vacherin Mont-d'Or	Poire pochée au vin rouge
	

## Commanderie de Moudon

Repas d'octobre

Menu « Chasse »	
Tartare de chevreuil	Humagne blanc, A. Roduit, Fully
Filet mignon de sanglier aux baies roses, spätzlis, figues rôties au balsamique, choux de Bruxelles	Gamay 2019, Dutruy, Founex
L'Etivaz, Gruyère d'alpage de Grandvillars	Chasselas de Fichilien 2012, domaine de la Bourgeoisie de Morat
Crumble poires, pommes, banane et chocolat avec crème glacée à la vanille	



Tartare de chevreuil



Filet mignon de sanglier



Les fromages d'alpage



Crumble pommes, poires, banane et chocolat

## Commanderie de Moudon

### Repas de novembre

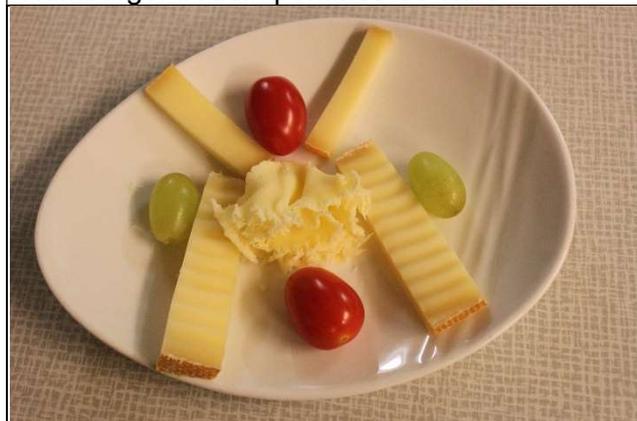
Menu « Saint-Martin »	
Hamburger au boudin et aux pommes-de-terre	Cabernet franc, Desfayes et Crettenand, Leytron
Civet de museau de porc, joues de porc confites, polenta aux châtaignes et vacherin Mont d'Or, betterave chioggia	Ali Baba 2007, Syrah Vinatierri Ticinesi
Chaux d'Abel, Tête de Moine, Mont Soleil, Saint Martin (Jura)	Château de Chardonne 2011, Obrist
Crème Caramel avec biscuit de Savoie	



Hamburger boudin pommes-de-terre



Civet de museau de porc, joues de porc



Les fromages du Jura



Crème caramel et gâteau de Savoie



### Agenda 2022

9 mai	Chexbres	Conseil magistral
14 mai	Yens	50 <sup>ème</sup> anniversaire de la FSCBG
11 juin	Puidoux	52 <sup>ème</sup> Concours de cuisine gastronomique en plein air

### Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu

[www.potes.ch](http://www.potes.ch)

FSCBG

[www.confries.ch](http://www.confries.ch)

FICB

<http://www.winebrotherhoods.org/>

