



# info potes

**Numéro 11**

*“Le Pote est fou. Il a tout pour être heureux, les langoustes, les truffes, la gastronomie, les grands vins, la terre qui est si belle et les femmes si jolies, mais il s'obstine à vouloir des sous.”*

## **Le Mot du Gouverneur**

Chers Potes,

En ce début d'année 2011 nous nous sommes réunis à Vétroz pour le Conseil magistral. Les Potes du Vieux-Pays nous ont chaleureusement accueillis dans le caveau du Bon Père de Jean-René Germanier.

Lors de l'assemblée, je vous ai rappelé le règlement du concours gastronomique en plein air, notamment le fait que plus aucune verrine ou accessoire, plus aucune épice ou aliment ne faisant pas partie du marché, ne sera toléré. Dorénavant, ces manquements seront sanctionnés par la disqualification de la commanderie fautive.

A l'issue de l'assemblée, l'occasion nous a été donnée de visiter les caves du Bon Père sous la conduite d'une charmante guide et de déguster les spécialités de la maison.

L'arrivée du printemps nous a réservé quelques surprises au niveau de la météo. Le temps superbe nous a permis de nous entraîner sur nos barbecues un peu avant l'heure pour le concours du mois de juin en terre valaisanne. Grâce à ce temps estival nous avons pu aviner nos palais avec les petits apéros de fin de journée, palais qui seront prêts à savourer ce grand cru qu'est l'Amigne.

Après la rencontre de Vétroz, chacun partira peut-être vers de lointaines contrées à la découverte de nouveaux horizons, de plats délicieux et de rares nectars.

D'ores et déjà, je me réjouis de vous retrouver cet automne pour le 6<sup>ème</sup> Chapitre des Potes-au-feu qui se déroulera le 8 octobre à Blonay.

Bonnes vacances à tous !

Michel Delessert

## Conseil magistral 2011 Vétroz VS

### Le dîner conté par Franco Baroni, Gouverneur d'honneur

Un fameux et savoureux **duo de tartare**  
Nous fut présenté vraiment dare-dare  
Il était, il va de soi, le bienvenu  
Après la dégustation de tant de crus.  
Commentés par la patronne des lieux  
Je m'empresse de lui faire un aveu  
« Personne n'aurait pu les décrire mieux ».  
Suite à cette prestation sans faille  
On était tous prêts pour la ripaille.  
Et le Gamaret accompagnateur  
Etait pour sûr et, d'ailleurs,  
Un atout parfait pour notre bonheur.

**Soupe de fendant**, l'eusses tu cru ?  
Ici point de référence aux pâtes  
On parle bien sûr de ce bon cru,  
Du vin issu d'un fabuleux canton  
Où l'on ne laisse pas la vigne à l'abandon,  
Et qui nous régale de produits inégalés  
Laisant plus d'un expert émerveillé.

La **raclette**, joyau de ces lieux  
Faisant des Savoyards des envieux  
Nous fut présentée en abondance  
Caressant nos narines de ses fragrances.  
La Channe, Confrérie amie,  
La dégustant ici, aurait été ravie.  
La **salade d'oignons** l'accompagnant  
A ensuite stimulé ce sacré vent  
De sorte que même sans voiture  
On serait rentré à pied à vive allure.

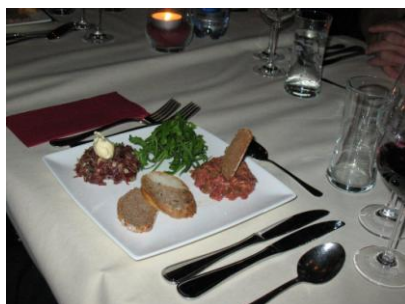
**Sorbet** à la poire Williams  
Dégusté à mon grand dam,  
Après tout ce qu'on a bu et savouré  
S'est quand même révélé comme un allié.  
Servi de surcroît avec une tartelette exquise  
Je me sens à présent prêt à affronter la bise.

---

### Chers Potes du Vieux-Pays

Nous sommes ravis de votre accueil ici.  
Servir un dîner avec les produits du terroir  
Reposait, il est vrai, sur un grand savoir.  
Ce Valais si beau et charmeur  
A su mettre les convives de bonne humeur.  
Service impeccable et saveurs de bon aloi,  
Que de plus veut le peuple, dites-le moi.  
Que nos réunions nombreuses et futures  
Soient toutes réussies et de bon augure.  
Je réfléchis et pour la suite me le note,  
Rien n'est plus beau que d'être entre Potes.

Merci



## Brèves

### Crans-près-Céligny, soirée en l'honneur des fondateurs



Que l'initiative des Potes de Crans-près-Céligny était belle. L'idée avait germé dans leur esprit lors d'une de leurs rencontres culinaires mensuelles pendant laquelle la décision de réunir les fondateurs de l'alors encore appelée 'section' fut prise d'un commun accord. Créée il y a 19 ans, son actuel Commandeur Philippe Meier s'empressa donc d'envoyer une invitation aux trois intéressés qui ne manqua pas de les surprendre agréablement. Les trois fondateurs n'ont d'ailleurs pas manqué de remercier chaleureusement Philippe ainsi que tous les membres de cette avenante Commanderie. C'est

donc le 12 mai dernier que Rémy Delaune, Franco Baroni et Ernest Pluss se sont retrouvés dans leur ancien fief de Crans rempli de tant de bons souvenirs.

Il est vrai que la tradition d'un menu savamment concocté et hors normes n'a pas pris une ride depuis ces quasi-deux décennies que cette entité de la CPF existe. Il n'y a qu'à jeter un coup d'œil sur les plats inscrits sur la carte pour s'en rendre compte: Amuse-bouches «façon Laurent», asperges gratinées aux morilles et leur jus de sous-bois, tagliatelles au homard et leur bisque parfumée, filets de rouget sauce vierge et leur croustillant de pommes de terre, noisettes d'agneau à l'ail nouveau et leur petits légumes printaniers, fromage de biquette et, pour clore ce défilé de plats savoureux, un mille-feuilles aux fraises.

Comme toujours chez les Potes, l'ambiance est restée au top du début à la fin, surtout que les vins choisis auraient déridé le plus morose d'entre eux, ce qui d'ailleurs ne s'imposait aucunement. Voici la liste de ces nectars: Pinot blanc Domaine de La Treille 2010, Gamay Domaine de la Doye 2009, Gamaret Les Romaines grande réserve 2009 et Gewürztraminer 2008. Ne restait que souhaiter santé à tous, encore que non nécessaire, puisque tout le monde se portait à merveille.



## Genève, soirée de gala

„Tous aux fourneaux“, telle était la devise des Potes de la Commanderie de Genève pour leur Soirée de Gala qui s'est déroulée le 16 avril dernier. Il est vrai qu'en comptant les invités, plus de quarante convives ont pu se régaler avec les surprises des maîtres queux d'un soir. Mais quel soir! Bonne humeur, mines ravies et conversations nourries ont égayé l'atmosphère jusqu'aux toutes premières heures du lendemain.



Les vins choisis par l'équipe de cuistots étaient du Domaine des Grand-Buissons, de P&M Favre, vigneron à Sézenove, une commune au cœur d'un vignoble genevois d'excellent aloi. Blancs, rouges et Baccarat, que sont venus égayer Chardonnay, Riesling-Sylvaner, Gamay, Laudy-Assemblage et Muscat sec, ont accompagné les différents plats:

amuse-bouche, œufs brouillés aux asperges et

fèves,  
millefeuilles  
de parmesan  
aux crevettes,  
pavés de  
sandre et ses

accompagnements multicolores, brie aux truffes et tiramisu aux marrons.



La décoration de l'immense table était l'œuvre du Pote Guillaume Keller qui, pour l'occasion, avait confectionné un grand ovale en tissu arborant le

CPF de la Confrérie et qui était disposé au beau milieu de l'arrangement. Et dehors, un soleil qui filtrait par les fenêtres et qui inondait la salle jusqu'à l'arrivée des invités. Un clin d'œil du temps, en somme, pour leur souhaiter un Gala du tonnerre.



## Pied-du-Jura, soirée des dames

Le vendredi 6 mai 2011, la Commanderie du Pied du Jura a organisé la "Soirée des Dames". Pendant que les Potes œuvraient aux fourneaux, leurs compagnes visitaient l'Huilerie de Sévery sous la conduite de notre Chancelier Jean-Pierre. Construit en 1845, le Moulin de Sévery est la propriété de la famille Bovey depuis cinq générations. C'est encore un des rares moulins et huileries artisanaux en service de nos jours. Durant une heure, elles ont eu l'occasion de suivre la démonstration artisanale par étape de la fabrication d'huile avec moult explications. A la fin, c'était l'occasion de faire les emplettes et de déguster certains produits du terroir.



Parmi ces derniers, on trouve différentes huiles (amandes, olives, cacahuètes, pépins de courge), de l'aigre-doux (mangue, menthe, noix, pamplemousse) et des moutardes (abricot, à l'ail de l'ours, aneth, estragon, figue, basilic, piment d'Espelette), ainsi que de la confiserie et des sauces. A voir sur la galerie d'images mais aussi à découvrir et à déguster !

Dès 19h30, les 14 Potes, en grande tenue avec sautoir, accueillirent les dames pour l'apéritif accompagné d'un carpaccio de bœuf à la tapenade et fromages de chèvre à la ciboulette.

Le menu était composé de deux entrées Le velouté de petits pois et Le croustillant au chèvre, d'un entremets Le sorbet prune à la Damassine, d'un plat principal La lotte au jus d'orange, ses asperges et ses tomates cerises, d'un dessert La tarte de coco à la mangue et au safran, puis d'un café ... évidemment bien arrosé ! Chaque plat était accompagné par un excellent vin choisi par notre œnologue Jean-Marie, et des petits ballons variés de la Gourmandière.



## La Route de Gruyère



Nos Potes ont tenu à accompagner la Confrérie du Gruyère à l'occasion des festivités qui ont marqué « La Route du Gruyère » en compagnie de nombreux représentants des autres membres de la FSCBG.

En premier lieu, la caravane du Gruyère a fait une halte sur la Place du Marché de Vevey où nos représentants l'ont accueillie. La cérémonie était étoffée par la présence de nombreuses personnalités et agrémentée par les chants de la Chorale du Gruyère. Après la dégustation de vins d'Epesses, les meules de fromage acheminées par les chevaux ont été chargées sur la Vaudoise. Pour finir nous eûmes le plaisir de déguster une excellente fondue et des produits du terroir.



La Vaudoise chargée des précieuses meules largua les amarres pour faire escale à Rolle où les Potes-au-feu ainsi que d'autres confréries amies l'attendaient avant de poursuivre son périple en direction de Genève.

**ROLLE** La Vaudoise et ses meules de Gruyère ont fait escale à Rolle

### L'accueil des confréries amies

Suite de la page 3  
Danielle Colson

Arrivés à Rolle les lauriers du fromage, baignés en fête, nous étions reçus par le syndic Daniel Belletti, les confréries amies telles que celle des Chevaliers du Bon Pain et son grand maître Roger Neuwachwander, celle des Potes au Feu représentée par un membre du comité national Roger Aeschbach, et par la commanderie gourmande de la Côte, celle des chevaliers de Beau Soleil représentée par le commandeur Thierry Derand et son père Maurice. Robes de pourpre, orfèbres d'argent, médailles trinitariennes sur les boutons, chapeaux hauts de ferme et bérets à plumes, tout ce joyeux cortège avait libre accès sur les quais rolois, les toits du château en toile de fond. La place autour, le lieu à mentionner dans la salle communale où les arbores à fondue ont été honorés au ras des fourneaux, héros de la journée, j'ai couronné le Gruyère.

Le grand maître Roger Neuwachwander et son producteur Robert Pouchet de la confrérie des Chevaliers du bon pain.  
Ci-dessous, François Linder de la commanderie de la Côte gourmande de Rolle.

Roger Aeschbach du comité national des Potes au Feu et Thierry Derand de la confrérie de Beau Soleil.

D'autres photos et vidéos sur le site : <http://www.laroutedugruyere.com/f/accueil.html>

## Divers

Le rédacteur de Plaisirs Gastronomie & Voyages M. Dubath nous informe qu'il est disposé à offrir à chaque Pote qui le désire une réduction substantielle sur le prix officiel de l'abonnement, à savoir CHF 32 (ou CHF 50 avec le Guide « La Suisse Gourmande ») au lieu de CHF 80. Que ceux qui aimeraient continuer à recevoir la revue veuillent bien envoyer le bulletin ci-joint complété à l'adresse suivante : Editions La Colombe Gourmande S.à r.l. Chemin de la Scierie 20, 2013 Colombier.



## Bulletin de souscription au journal « Plaisirs Gastronomie & Voyages »

Le soussigné :

---

*(nom, prénom)*

de la Commanderie de :

---

Souscrit un abonnement annuel au journal « **Plaisirs Gastronomie & Voyages** »

au prix spécial « Potes-au-feu » de :

- CHF 32 pour une année (6 numéros)
  
- CHF 50 pour une année (6 numéros + guide « La Suisse gourmande »)

Date :

Signature :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **Agenda**

4 juin 42ème Concours gastronomique en plein air, Vétroz VS

8 octobre 6ème Chapitre des Potes-au-feu à Blonay VD

La commission de rédaction vous remercie de votre attention et se réjouit de vous retrouver aux différentes occasions ci-dessus.

Michel Delessert  
Franco Baroni  
Viktor Williams  
Hubert Varrin  
Jean-Marie Vallade