



info potes

Numéro 13

« De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme. »
Pierre Dac

Le Mot du Gouverneur

Chers Potes, Gourmettes et Confrères,

Ce dernier mot pour clore l'année 2011 !

Après un Concours fort sympathique en terre valaisanne, un Chapitre des plus glorieux en pays vaudois, je vous remercie tous de votre engagement constamment renouvelé pour porter haut les couleurs de notre Confrérie.

Je vous adresse, ainsi qu'à vos familles, un Joyeux Noël et une Heureuse Nouvelle Année 2012. Que tous vos vœux se réalisent !

Mitch Delessert



Conseil magistral d'automne le 3 novembre 2011 à Savigny

En ce jour de la St-Hubert, nous nous sommes retrouvés « Chez Marco » pour notre rencontre d'automne. La grande majorité des membres était présente, à l'exception de cinq Commanderies non excusées.



A cette occasion nous avons pu discuter du fonctionnement de notre Confrérie et nous nous sommes rendu compte d'un certain nombre de malentendus entre le Conseil et les Potes. Pour certains de ceux-ci, les membres du Conseil sont considérés comme des privilégiés, éloignés de la vie réelle des Commanderies, ce qui est loin de la réalité et nous pousse à des éclaircissements sur notre mode de fonctionnement.

Une idée fausse est celle de croire que le Conseil se gave sur le dos d'autrui. Alors que chaque Conseiller assume ses frais de repas et reçoit ensuite, en fin d'année, une indemnité proportionnelle à son engagement, dont le montant total est de 3'500 francs par année pour l'ensemble du Conseil de Confrérie. Ce chiffre correspond en moyenne à 35 francs par séance et par Conseiller. Une exception réside dans la Commission de rédaction de votre lecture préférée, dont les repas sont pris en charge par la caisse.



Nous nous sommes rendu compte que la fréquence des visites aux Commanderies était loin d'être satisfaisante et qu'elle a contribué à creuser un fossé entre les différents organes de la Confrérie. Pour cette raison, nous avons mis les bouchées doubles et avons participé à quatre visites ces derniers mois. Cette mission est dorénavant confiée à notre Gouverneur honoraire André Zbinden qui compte sur vous pour lui faire parvenir vos programmes d'activités pour l'année 2012.

D'ores et déjà, nous nous réjouissons de vous rencontrer lors de ces visites et nous sommes persuadés qu'elles contribueront à renforcer les liens qui nous unissent.

Brèves

La Saint-Martin à Rolle



3^{ème} ripaille de la Saint-Martin à la vaudoise, par la Commanderie de Rolle, le samedi 12 novembre 2011.

Dans le cochon, tout est bon ! Ce vieil adage nous rappelle que durant la première quinzaine de novembre, y a de la joie en Ajoie, mais aussi chez les Vaudois !
Petits appétits s'abstenir...



La Commanderie de Rolle s'est une fois de plus mise en quatre pour régaler plus de 80 convives à la salle communale de Gilly en proposant le menu pantagruélique de la Saint-Martin, à savoir :

Gelée de ménage des Potes
Boudin de la Saint-Martin et sa purée de pommes
Atriaux, saucisse à rôtir, pommes mousseline
Petit sorbet arrosé
Rôti de porc au four, cornettes au beurre
Choucroute, pommes nature, saucisson vaudois, lard et jambon
Café, gâteau à la crème "Totché"
Damassine



Au cours de la soirée, nos convives ont pu déguster les crus de nos Potes vigneron de Bursins et Mont-sur-Rolle, suivis d'un savoureux digestif pour terminer la soirée en beauté, la renommée Damassine d'Ajoie.

Un grand merci aux Potes de Rolle pour leur engagement et la réussite de cette merveilleuse soirée. Grâce à vous, nous attendons impatiemment la prochaine édition de la Saint-Martin à la vaudoise.

Visites aux Commanderies

Genève

Mitch, notre Gouverneur, accompagné de son bras droit Hubert, Grand Chancelier, avaient pris la route le 7 novembre dernier pour se rendre à Genève afin de visiter la Commanderie du bout du lac. Celle-ci les accueillit au presque complet, sauf deux de ses membres excusés, pour leur offrir un dîner digne des Potes et fort apprécié par nos deux illustres confrères.

De goûteux amuse-bouche, suivis de deux entrées, un carpaccio d'agneau et un velouté de potiron. Comme plat principal un civet de lièvre et polenta grillée, suivis d'un magnifique plateau de fromages affinés et d'une panna cotta aux marrons et kakis comme dessert.

Un choix de vins de la cave de la Commanderie fut servi pour l'apéritif et les entrées, tandis qu'un Corbière accompagna le lièvre et les fromages. Vint ensuite une ribambelle de digestifs au choix pour permettre aux convives de savourer pleinement le dessert.



Minuit approchant, Mitch et Hubert s'adressèrent à l'auditoire avec des mots d'encouragement pour les événements à venir et firent pour clore une critique élogieuse du repas, avant de reprendre la route en sens inverse. Une belle soirée, comme devraient l'être toutes les visites aux Commanderies.

Divers

Le Conseil de Confrérie est à la recherche d'un Grand Argentier pour 2012. Les Potes intéressés voudront bien s'annoncer auprès du Gouverneur.

Agenda

2 juin 2012 43^{ème} Concours gastronomique en plein air à Yverdon-les-Bains

La commission de rédaction vous remercie de votre attention et vous adresse ses meilleurs vœux pour les Fêtes de fin d'année.

Hubert Varrin
Michel Delessert
Franco Baroni
Viktor Williams



« C'est connu, il y a incompatibilité entre les grands crus et les grosses cuites. »

Lausanne, décembre 2011