



# info potes

**Numéro 15, octobre 2012**

**« Un gourmet ? C'est un glouton qui se domine ! » Francis Blanche**

## **Le Mot du Gouverneur**

Chers Potes,

« Quelle belle année que la cuvée 2012 ! »

La preuve, s'il en fallait une, fut l'organisation du Conseil Magistral précédant le 43<sup>ème</sup> Concours de cuisine gastronomique en plein air à Yverdon-les-Bains. Le Commandeur Antoine Willer et son comité d'organisation avaient choisi comme lieu de rencontre « Le Ritrovo », fief des Tessinois du Nord Vaudois.

Lors de mon intervention, je vous rappelais la nécessité de mettre en place un comité d'organisation pour fêter le 50<sup>ème</sup> anniversaire de la Confrérie. Plusieurs Potes se sont approchés de moi, mais malheureusement sans m'apporter de propositions concrètes.

Messieurs les Potes, j'ai besoin de vous pour l'organisation de ce jubilé.

Souvenez-vous de mon message :

**« Les Potes, en 2013, nous aurons tous 50 ans ! »**

D'ores et déjà, je vous remercie de votre engagement, afin que la fête soit belle.

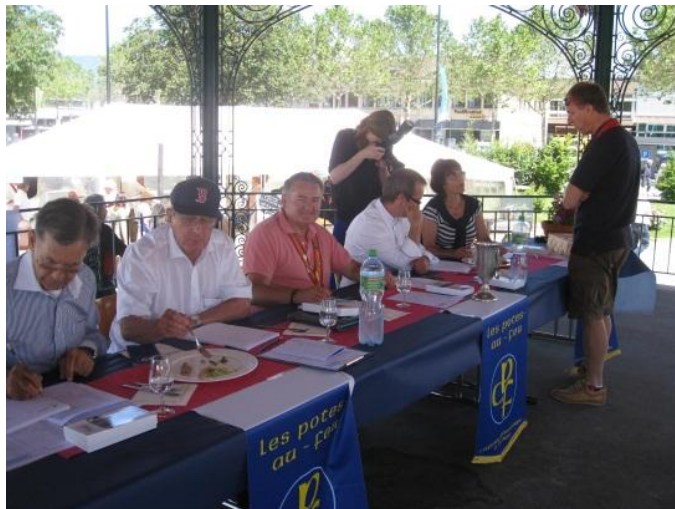
Michel Delessert

## Concours gastronomique en plein air à Yverdon-les-Bains

43<sup>ème</sup> Concours de cuisine gastronomique en plein air et, comme attendu, 43<sup>ème</sup> succès, tant pour l'organisation que pour le choix de l'emplacement. Pour compléter ces notes positives le soleil a voulu encourager les Potes dans leur travail, faisant concurrence à la chaleur des braises dans les grills en dispensant ses rayons bienfaisants. En définitive, une journée propice à la création des mets que chaque Commanderie présente allait soumettre aux appréciations du jury.



Le panier de victuailles surprise distribué à 08h00 heures aux concurrents se composait, entre autres, d'une caille, du foie de volaille et d'un carré de veau. Légumes variés, crème, cognac et porto plus ingrédients nécessaires à la finition des plats étaient disponibles au stand du maraîcher. Une fois le tirage au sort des heures de passage connu, les Potes se mirent à leur besogne. Il s'agissait de convaincre les jurés par la façon dont chaque Commanderie accommoderait les victuailles.



Le jury d'experts était composé de deux personnalités du lieu, à savoir, Monsieur Bertrand Marendaz et Madame Monique Delisle ainsi que Messieurs Foudi Sadi-Ali, ancien chef de cuisine à l'Auberge de Sugnens et Christian Wiehe, chef de cuisine au Café du commerce à Grandson. Leur tâche consistait à évaluer l'Entrée, le Plat principal, la Créativité, la Gastronomie ainsi que la Présentation et la Tenue en cuisine. Les points pour cette dernière évaluation étaient notés

en observant les Potes à l'œuvre. Notre Gouverneur, Mitch Delessert se trouvait parmi ce quatuor appréciateur pour répondre à d'éventuelles questions concernant les procédés prescrits.

Tout effort ayant sa récompense, les Commanderies engagées dans ce tournoi culinaire durent néanmoins attendre le verdict des juges pour savoir si leurs mets préparés avec habileté et enthousiasme allaient sortir vainqueurs de ces joutes gastronomiques. C'est finalement la Commanderie de **Lausanne** qui fut gagnante, avec deux premiers rangs, ceux de la Créativité et de la Présentation, alors que Crans-près-Céligny était battue sur le fil avec, cependant, un premier rang chacun pour l'Entrée, pour le Plat principal et pour la Gastronomie. Il est vrai que sortir onzième pour la Tenue en cuisine leur a fait perdre irrémédiablement le



Challenge Jacques Montandon. La Commanderie du Pied-du-Jura vint compléter le trio de tête, alors que tous les autres concurrents de la journée purent également remporter des prix attestant de leur savoir-faire en matière de cuisine.



Ce fut une grande journée de camaraderie, admirablement organisée par les Potes d'Yverdon-les-Bains, sous la houlette de leur Commandeur Antoine Willer. Comme d'habitude la bonne entente était au rendez-vous, si bien que notre Pote d'Honneur étranger Henri Wagener, de surcroît Président européen des Boulangers-Pâtisseries, a tenu à venir le jour même du Luxembourg en voiture pour vivre cet événement avec ses confrères suisses. En vérité un bel exemple de fidélité qui n'aurait pas su mieux souligner l'esprit Pote.



Résultats du concours : [Site des Potes-au-feu](#)

## Brèves

### Genève dit bonjour à l'été

« Pourquoi ne pas changer nos habitudes et se concocter un repas à la campagne, au lieu de rester dans notre fief d'Onex »? C'est ce que se sont demandé les Potes de Genève lors de leur dernière rencontre précédant l'été.

L'idée leur semblait bonne et réalisable, surtout que Cornelius, l'artiste polyvalent de la Commanderie, s'était porté volontaire pour préparer une grillade dans le jardin entourant son atelier.

Les tables et le grill avaient été installés sous un immense châtaignier, à l'ombre protectrice de ses feuilles touffues, prêt à recevoir les convives. Hélas, c'était compter sans les caprices du



temps qui devait leur réserver une déconvenue inattendue. Cependant, il en fallait bien plus pour freiner l'enthousiasme de ce joyeux groupe. Le grill fut placé dans la cour de l'atelier, protégé par un avant-toit, alors que les tables trouvèrent leur place à l'étage débarrassé, en l'occurrence, de son contenu superflu.

C'est ainsi que les Potes purent déguster, sans se préoccuper de la pluie qui s'était mise à tomber, maints amuse-bouche, entrées, plat principal et dessert. Les vins choisis pour accompagner les différents mets et les pousses café savourés après le dîner, avaient relégué les soucis à demeurer en reste.

Un coup de main bienvenu donné au maître de céans pour rétablir l'ordre, bousculé



par les lubies de dame nature, fut apprécié tant par l'hôte que par ses invités. Une très belle soirée démontrant une fois de plus qu'une rencontre entre Potes est toujours un témoignage de franche camaraderie et de joie partagée. Et ce en dépit du bémol qui, de temps à autre, peut surgir inopinément.

## Rencontre des Commanderies de la Vallée de Joux et du Pied-du-Jura

Selon la tradition annuelle, les deux Commanderies se sont retrouvées le 31 août 2012 dans la cabane forestière de Yens. L'apéritif préparé par les Potes de la Vallée de Joux fut riche dans sa créativité et sa diversité. Le repas fut concocté par les Potes du Pied-du-Jura. A l'entrée, nous avons dégusté un magnifique tartare de saumon fumé. Quant à la pièce de résistance, ce fut un succulent jambon au miel de la boucherie Vallat à Bure, accompagné d'une salade verte et de pommes-de-terre en papillotes. Nous avons terminé par une excellente assiette de fruits de saison avec des sablés.



En la présence honorable de notre Gouverneur, ce fut l'occasion d'introniser notre nouveau Pote Philippe Suardet, lequel gardera certainement un souvenir impérissable de cette soirée.



**Mines réjouies, soirée réussie !**

## Semaine du Goût 2012 Lausanne

Dans le cadre de la clôture de la Semaine du Goût, qui eut lieu le samedi 22 septembre, la Ville de Lausanne avait sollicité la participation des Confréries bachiques et gastronomiques suisses pour une journée de dégustations.



Notre confrérie était présente et a offert aux visiteurs une dégustation de filets de perches.



Par la même occasion, nos Potes ont organisé un concours de gaspacho qui a rencontré un grand succès. En effet, ce sont plus de 40 participants qui se sont mesurés en créant une préparation de leur cru. Ils ont réussi à éblouir les dégustateurs par leur imagination et par la diversité de leurs créations.

Nous eûmes la satisfaction de partager cette journée avec d'autres confréries membres de la FSCBG, notamment les Chevaliers Vaudois du Bon Pain et la Confrérie du Grand Apier.



Lien internet : [Photos de la journée de dégustation](#)

## Visites aux Commanderies

Lavaux, lundi 15 octobre 2012

Le Gouverneur et le Vice-Gouverneur étaient invités par les Potes de Lavaux à la Salle du Chœur d'Or à Chexbres lors de leur soirée mensuelle.

En cette fraîche soirée d'automne, un événement d'exception nous attendait, puisque nous avons eu l'honneur d'accueillir et d'élever cinq candidats au titre de Potes de la Commanderie locale.



A cette occasion, les convives ont eu le plaisir de déguster un excellent repas préparé par Claude Delessert et son équipe. Comme de coutume, les mets servis étaient rehaussés par l'excellent choix de crus de la région.

## Agenda

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 27 octobre 2012   | Commémoration des 20 ans de la Commanderie de Crans-Céligny                         |
| 12 novembre 2012  | Conseil magistral d'automne à Lausanne (Restaurant de l'Aéroport de la Blécherette) |
| 15 juin 2013      | 44 <sup>ème</sup> Concours gastronomique en plein air à Versoix                     |
| 14 septembre 2013 | 50 <sup>ème</sup> Anniversaire de la Confrérie des Potes-au-feu                     |

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

**« Les sanglots longs des violons de l'automne blessent mon cœur d'une langueur monotone. »**

***Paul Verlaine***

