



info potes

Numéro 16, décembre 2012

« Hâtons-nous de succomber à la tentation, avant qu'elle ne s'éloigne »

Epicure

Le Mot du Gouverneur

Chers Potes,

A l'occasion de cette dernière édition de l'Info Potes de 2012 je vous exprime mes vifs remerciements pour votre engagement à la cause de l'art du bien manger et du bien boire.

L'organisation du Comité d'organisation du 50^{ème} anniversaire de la Confrérie est en place, ce qui augure d'une magnifique fête de l'amitié et de la convivialité. Je compte sur vous, les Potes, afin que vous participiez nombreux à ce jubilé qui marquera une étape importante dans la vie de notre organisation.

A vous tous, ainsi qu'à vos proches, j'adresse mes meilleurs vœux pour les fêtes de fin d'année.

Michel Delessert



Brèves

Stamm de l'Ordre de la Channe, vidôme genevois

Dégustation d'excellents crus valaisans

Il y avait du beau monde à l'Auberge Communale de Meyrin, le jeudi 8 novembre dernier, pour honorer de leur présence le 20ème Stamm genevois de l'Ordre de la Channe. Invités par Jacques Schlup, son vidôme local, quelque 50 personnes, parmi lesquelles des ingénieurs, assureurs, professionnels des métiers du bâtiment, leurs épouses et compagnes, tous fins dégustateurs, se sont rassemblées pour l'occasion



dans cet élégant restaurant meyrinois dirigé par Monsieur Charles Hegi, amphitryon aimable et jovial. Trois représentants du Conseil de la Confrérie des Potes-au-feu, à savoir Hubert Varrin, Vice-gouverneur et Grand-chancelier, Viktor Williams, Surintendant et Franco Baroni, Gouverneur honoraire et attaché de presse faisaient également partie du groupe.

La soirée débuta par une verrée de bienvenue sous forme de dégustation de cépages blancs, *Fendant*, *Humagne* et *Dôle blanche*, servis par Monsieur Philippe Constantin, vigneron diplômé en technologie viticole et propriétaire des Caves St. Philippe de Salquenen.

Le dîner fut servi après que le vidôme eut souhaité la bienvenue aux convives et passé la parole au vigneron, afin qu'il nous présente en quelques mots les cépages qui constituent le vignoble de son domaine.

La saison s'y prêtant, le premier plat était composé d'un feuilleté aux champignons des bois qui vint agréablement charmer les narines des hôtes de ses effluves odoriférants. Un *Zudannaz Gamay de Salquenen 2010* fort agréable en bouche accompagnait le mets d'entrée.

Comme plat principal des joues de sanglier braisées aux myrtilles et purée 'maison' égayèrent les papilles gustatives des preux chevaliers et dignitaires attablés, surtout qu'un *Humagne Rouge 2010* gouleyant, au bouquet parfait, s'accorda à merveille avec la viande.

Le Vacherin Mont d'Or fit son entrée accompagné d'un *Pisur Pinot Noir de Salquenen* où finesse, élégance et souplesse, avec un léger arôme de coing, surent apporter une touche finale absolument exquise à ce fromage.

Quant aux douceurs d'automne, une crème suave saupoudrée de cacao, servie pour terminer le dîner, ne manqua pas de séduire le palais des hôtes. Une *Malvoisie flétrie 2008*, mielleuse à souhait, avait été choisie par le vigneron-encaveur pour parachever la présentation de quelques unes des spécialités de sa propriété viticole. Ce fut de l'avis de tous une rencontre absolument parfaite, organisée de main de maître, pardon, de main de vidôme. Il est vrai que ce digne représentant de la Channe était entouré d'un vigneron faiseur de bons crus et d'un amphitryon émérite pour rehausser l'éclat de la soirée. Bravo à cette triade, non pas celle des Brahma, Vishnou et Civa, mais celle des Jacques, Philippe et Charles qui sut garder les convives ravis et satisfaits tout au long d'un Stamm auquel l'Ordre de la Channe tient à associer toujours les nectars prisés provenant des vignobles de ce beau Valais.



Les repas de la Commanderie de Moudon



Repas du 19 septembre 2012

Thème: Automne

Potes aux fourneaux: O. Mayor, . Duvoisin, Cl. Thoutberger, Ph. Berthoud, B. Peyraud

Excusés : C. Neuenschwander, D. Juilland

Menu	
Cappuccino de betteraves rouges	Lenz 2011, assemblage Thurgovie
Carré de porc rôti aux bolets et petites chanterelles, légumes de saison	Pinot noir Sierre 2010
Le trio de vacherin Mont d'Or	La Gruyère 2011, Dézaley
Fantaisie en jaune et brun : Tarte au citron et tarte au vin cuit	

	
Cappuccino de betteraves rouges	Carré de porc rôti
	
Trio de vacherin Mont d'Or	Fantaisie en jaune et brun

Repas du 17 octobre 2012

Thème: La Chasse

Potes aux fourneaux: J.-P. Gouffon, G. Duvoisin, J. Thorens, Ph. Berthoud

Excusés : C. Neueunschwander, F. Lin

Menu	
Terrine de sanglier, salade tiède de courge et sauce noix et noisettes	Domaine la Folie, Gamay 2011, Savièse
Selle de chevreuil, aumônière de champignons, poire au vin, biscuit praliné au coing confit	Domaine des Roses, Humagne rouge 2011, Leytron
Blue au lait de vache des Grisons, tomme de Bruson	Muscat de Rivesaltes 2007
Aumônière aux pommes et mendiant	
	
Terrine de sanglier, salade de courge	Selle de chevreuil
	
Bleu des Grisons, tomme de Bruson	Aumônière aux pommes et mendiant

Repas du 21 novembre 2012

Thème: Saint Martin

Potes aux fourneaux: F. Lin, D. Juilland, G. Duvoisin, M. Bertholet, Ph. Berthoud

Menu

Tatin de boudin au madère	Pinot Gris, Bonvillars 2011
Tatin de jarret de porc confit, röstis	Pinot Noir Hauterive 2009, La Maison carrée, Auvernier
Ayette au pinot noir, spätzlis, légumes	
Tête de moine	
Crème caramélisée à l'aspérule odorante	



Tatin de boudin



Tatin de jarret de porc



Ayette au pinot noir



Tête de moine



Crème caramélisée à l'aspérule odorante

Commanderie du Pied du Jura

Soirée des dames

Le vendredi 9 novembre 2012, s'est déroulée la traditionnelle "Soirée des dames". Pendant que les Potes leur préparaient un excellent repas de chasse, les dames ont eu l'occasion de s'initier au tango.

Après l'apéritif, le menu "Chasse" est ouvert. Tout commença par un croustillant de foie de Garenne accompagné par une salade de trompettes de la mort, puis d'un suprême de Ramier et sa pâte folle. Comme plat principal il leur fut servi un filet de cervidés farci au foie gras avec une sauce aux baies des bois et une garniture traditionnelle. Il s'ensuivit le plateau de fromages, un Vacherin et un Gruyère. Puis un succulent dessert avec une tarte à la raisiné et une mousse de pommes.



Les vins servis provenaient de notre pote Philippe avec, entre autre, son excellent Pinot gris, et de Marcel Dubois avec sa Tour de Marsens et sa Lune noire.

Conseil Magistral d'automne à la Blécherette

Participation record pour ce Conseil Magistral tenu à la Blécherette, le lundi 12 novembre, puisque une quarantaine de Potes s'étaient déplacés pour l'occasion. Les débats furent constructifs dans une ambiance empreinté de cordialité.

Parmi les points de l'ordre du jour, nous relevons à titre informatif que le Conseil de Confrérie a décidé de nommer Hubert Varrin, Grand Chancelier, au titre de Vice-gouverneur.

Par ailleurs, la Commanderie de Montreux s'est déclarée spontanément disponible pour organiser le Concours de cuisine gastronomique en plein air en 2014.

En dernier lieu, le Conseil Magistral a constitué un comité d'organisation pour fêter le 50 ans de la Confrérie sous la présidence de Jean-Pierre Delessert des Potes de Montreux. De nombreux Potes se sont portés volontaires pour cette organisation.



Visites aux Commanderies

L'Hôtel Best Western de Chavannes-de-Bogis accueille les Potes de Crans-près-Céligny

L'endroit ne pouvait pas mieux se prêter pour fêter les 20 ans d'existence de la Commanderie de Crans-près-Céligny. Il est vrai qu'il fallait être inventif pour réussir cet événement et choisir un endroit digne de l'anniversaire, le souci majeur des Potes étant d'ailleurs de combler d'aise leurs nombreux invités. C'est ainsi que le Commandeur Gérald Bussy et ses plus proches collaborateurs décidèrent de sortir de leur local habituel et de finalement jeter leur dévolu sur ce bel Hôtel, renommé pour son service impeccable et jouissant d'une fine cuisine, apte à satisfaire le plus exigeant des gourmets. Cette résolution reçut instantanément l'approbation de l'ensemble des Potes de Crans.



Le samedi 27 octobre dernier, Potes et invités arrivèrent donc sur place à 19h30 pour commémorer les deux décennies de la fondation de la Commanderie. Apéro et amuse-bouche furent servis dans un local appelé La Cheminée, situé au quatrième étage de l'hôtel. Des panneaux judicieusement placés affichaient des photos des Potes prises durant tout leur parcours. A un certain moment, Gérald Bussy interrompit les joyeuses libations pour souhaiter la bienvenue à ses hôtes. Il profita aussi de cet intermezzo pour présenter

ses invités, en les nommant chacun par son nom. Cinq membres du Conseil de Confrérie faisaient partie du lot, notamment Hubert Varrin, Jean-Marie Vallade, Viktor Williams, François Linder et Franco Baroni.

Gérald passa ensuite la parole au Gouverneur honoraire afin qu'il évoque le début de Crans-près-Céligny comme 20^{ème} Commanderie de la Confrérie. Franco saisit l'occasion de mentionner deux autres Potes qui, comme lui, faisaient partie des fondateurs, à savoir Ernest Pluss et Rémy Delaune. Après qu'il eut terminé de retracer également le chemin parcouru pendant ces 20 dernières années et que vins et amuse-bouche eurent fini par connaître une fin glorieuse, Gérald pria tout le monde à descendre à l'Observatoire, le restaurant ainsi nommé se trouvant au rez-de-chaussée du Best Western.

Les tables de la salle et la salle elle-même étaient décorées avec goût et chacun prit place selon son nom, indiqué sur une feuille d'arbre aux couleurs automnales. Comme entrée, une salade gourmande de mesclun au magret de canard mit les convives en appétit. Elle fut suivie d'un feuilleté de champignons des sous-bois d'un parfum fort agréable. Vint ensuite le plat principal, un carré de veau cuisiné aux morilles, avec gratiné de pommes de terre et légumes de saison dont la viande était d'une tendreté exemplaire.



Avant qu'on ne serve les fromages et le dessert, les membres du Conseil furent priés de revêtir leurs tenues d'apparat afin de procéder à l'intronisation de deux nouveaux postulants. C'est au Gouverneur honoraire qu'échût l'honneur de procéder à l'adoubement de Laurent Doche et Christian Meldem, un duo qui allait ainsi pouvoir prêter main-forte aux Potes de Crans.

Après cette cérémonie, Gérald Bussy, qui avait également prévu d'égayer les convives par une animation surprise, fit entrer en scène Bernard Bruch, alias Dick Berny. Ce ventriloque, au talent reconnu au-delà de nos frontières, chauffa l'ambiance avec ses désopilantes historiettes vaudoises, avant de procéder à hâbler du ventre sans remuer ses lèvres. Grâce à ses dons, quelques convives en firent les frais, mais amusèrent l'assistance, tant il prêta aux sujets qui l'avaient rejoint des voix hilares aux intonations montant de la basse à l'alto.



Des applaudissements nourris saluèrent la fin du spectacle et ce furent des convives aux mines ravies qui s'attaquèrent au choix de fromages, suivi, pour le bonheur de tous, du dessert composé d'un moelleux au chocolat sauce vanille et petits fruits rouges.

Les vins servis pour accompagner les plats, un *Chasselas Domaine de la Doye* et un *Gamay* issu de la même propriété, surent apporter au menu une note vinique à l'arôme plaisant et bienvenu.

Une surprise agréable allait encore s'ajouter aux réjouissances. Non seulement les dépenses pour la soirée avaient été intégralement prises en charge par la Commanderie, mais au moment où la célébration de la fondation allait toucher à sa fin, les dames se virent offrir des roses, tandis que le Commandeur remit aux membres du Conseil un lot de trois bouteilles de vin du Château de Crans. S'il fallait définir la réussite de cette soirée par deux mots, la réponse toute prête serait de s'exclamer: «La classe!».

Merci à Gérald, merci à tous ceux qui ont collaboré ainsi qu'aux Potes de la Commanderie pour avoir si bien su raviver la flamme de leurs débuts. On s'y réchauffera certainement longtemps encore et toujours avec grand plaisir.



Agenda

22 mars 2013	Conseil Magistral à Versoix
15 juin 2013	44 ^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air à Versoix
14 septembre 2013	50 ^{ème} Anniversaire de la Confrérie des Potes-au-feu



**A vous tous, Potes et membres des
Confréries amies, nous adressons nos
vœux de bonheur et de prospérité pour la
Nouvelle Année.**



La commission de rédaction vous remercie de votre attention.

Michel Delessert
Franco Baroni
Viktor Williams
Hubert Varrin