



info potes

Numéro 21, avril 2014

« L'image du livre de cuisine ne correspond jamais au résultat final »

Loi de Murphy

Le Mot du Gouverneur

La précocité du printemps ouvre mon cœur et mon esprit à des jouissances gastronomiques et amoureuses !

Quelle belle saison, qui présage un été de rêve !

Chers Potes et amis,

En 2014, un seul grand événement nous attend, le Concours de cuisine gastronomique en plein air, sous le Grand Marché couvert de Montreux. Qui ne l'a pas encore vécu doit le vivre. S'il existe un endroit où doit être organisé un concours, c'est bien dans ce lieu. Merci aux Potes de Montreux.

Je vous renouvelle ma demande pour le Chapitre 2015, à savoir la recherche d'un site approprié où nous pourrions fêter la 8^{ème} édition de notre rencontre gastronomique biennale. Votre soutien me serait fort apprécié.

Dans l'attente et le plaisir de vous retrouver nombreux à Montreux, je vous adresse mes plus cordiales salutations.

Votre dévoué Gouverneur :

Michel Delessert



Brèves

« St-Vincent des Fins Gousiers d'Anjou »

Comme de coutume, les Fins Gousiers nous ont reçus dans leur fief d'Anjou le 20 janvier 2014. La Confrérie des Potes-au-feu, aimablement invitée par Antoine et Marie-Claire Rennouard, était représentée par Roger Aeschbach, Gunter Ebner et Hubert Varrin.



Plusieurs visites de caves ont précédé les cérémonies d'intronisation auxquelles 17 impétrants ont été intronisés au titre de Chevaliers de leur Noble Confrérie par le Grand-Maître Pierre Cesbron.



Un repas gastronomique a été servi le dimanche à Angers pour clore une rencontre très appréciée par tous les convives.

Les vins d'Anjou dégustés ont admirablement su rehausser les saveurs des mets.



Conseil magistral du vendredi 7 mars 2014 à Blonay VD

Un Conseil Magistral que l'on peut qualifier d'exceptionnel, tant pour son organisation que pour l'aménagement de la salle de rencontre. Sans oublier que 17 Commanderies ont délégué leurs représentants à Blonay, le 7 mars dernier. En fait, un total de 46 Potes ont assisté à cette réunion qui a laissé les intervenants agréablement surpris et motivés. Cerise sur le gâteau, des tables superbement mises, sur lesquelles les nappes, fleurs et légumes artistement disposés, ont réfléchi des couleurs aptes à enchanter les convives attablés.



Mottier, responsable de la communication, nous tiendra au courant, par un bulletin mensuel, des nouveautés prévues pour la manifestation.

Un autre fait marquant est qu'André Zbinden, Gouverneur Honoraire, a souhaité quitter le Conseil de confrérie. Il sera remercié pour son engagement exemplaire lors du Conseil Magistral d'automne.

Mais il fallait, avant le dîner, procéder à la lecture et à l'approbation des points contenus dans l'ordre du jour. Bien que notre Vice-Gouverneur Hubert Varrin, confirmé en soirée à ce poste, ait amplement détaillé les points présentés dans le procès-verbal envoyé cinq jours plus tard, il nous reste à relever que le Commandeur de Montreux, Christian Vernier, nous a communiqué que le Concours gastronomique de cuisine en plein air aura bien lieu à Montreux le 14 juin et qu'on a prévu d'y accueillir les gens de passage ce jour-là. Les stands pour les Commanderies participantes se trouveront sous le Marché couvert. Olivier



Il convient, toutefois, de s'attarder sur les mets présentés en soirée. Rien que les amuse-bouche servis nous ont fait saliver, en attente de la suite. Ils se composaient de dés de thon rouge au Combawa et de crostini à la purée de petit-pois et jambon cru. Le tout accompagné d'un Chasselas St. Léger « Les Curtis » 2012.



C'est en ces termes que Franco Baroni a commenté le repas servi :

Chers Potes de Montreux, vos confrères ici présents, vous remercient.
Rien que la salle accueillante où ils se trouvent les a tous ravis.
Une vraie profusion de couleurs pour égayer la mise en place
A contribué à ce que pas un seul des convives ne reste de glace.

Et que dire d'autre du menu concocté et plein de surprises
Sinon que la dextérité étalée des Potes du lieu nous grise.
Les apéros et amuse-bouche jusqu'au délicat dessert
Ont souligné ce soir votre vaste savoir-faire.

Dés de thon rouge, sublime, au surprenant combawa
Nous ont laissés tous véritablement babas.
Le jambon cru ainsi que sa purée de petits pois
Auraient laissé même des chefs étoilés pantois.

Ensuite la féra accompagnée de ses mangues à l'huile
Était loin d'être, comme on aurait pu le croire, une tuile.
Et les cacahuètes servies en accompagnement et grillées,
Nous ont encore donné la sensation de prendre son pied.

Puis les queues des langoustines rôties au sésame
Auraient certainement plu à nos gentes dames,
Mais avec carottes au lait de coco et curry rouge
Il n'y avait, hélas, que les nôtres qui bougent.

L'onglet de veau grillé était une vraie merveille.
Servi avec du risotto au citron, rien de pareil
Et sa garniture du marché savamment choisie
A fait, chers Potes de Montreux, des invités ravis.

Grâce à l'excellent choix de fromages de la région
Les mets, du début à la fin, étaient au diapason.
Si Brassens et Brel avaient encore pu en déguster
Ils auraient composé des chansons pour vous féliciter.

Le carpaccio d'ananas au basilic, quelle idée sublime,
Surtout nappé de savoureuse huile de mandarine.
Et que dire d'autre de la glace au spéculoos
Sinon que la fin du repas était une apothéose.

Il ne me reste qu'à remercier la brigade de cuisine
Chers Potes, c'était tout près d'une prestation divine
On se demande pourquoi aux Concours vous raflez des prix
Eh bien c'est clair, vous êtes parfaits, et tout est dit.

Un dernier mot finalement pour vanter le vigneron émérite
Avec ses vins, blancs ou rouges, reste qu'on avait la frite.
Ils étaient délicieux, bien élaborés, équilibrés et suaves
De l'œnologie, cher vigneron, vous faites partie des braves.

Quelle belle soirée, les amis, faste et empreinte de joie
Mon cœur, comme les vôtres, sans doute, était en émoi.
Un grand souvenir restera et encore un immense merci
Restez au qui-vive, soyez heureux et fiers d'être Potes d'ici.

Bravo Christian Vernier pour la soirée plus que réussie et merci les artistes qui ont concocté ces délicatesses. Un merci spécial aussi au vigneron Jean-Marc Favez qui a su joindre à chaque mets un vin de son cru, toujours en harmonie avec les merveilles gastronomiques qui se succédaient.





Commanderie de Moudon

Repas du 9 mars 2014

Thème: Vaud

Potes aux fourneaux: Ph.Berthoud, D. Juillard, F. Lin, J. Rufini

Menu	
Tomme poêlée, salade de dent-de-lion	Plan Robert 2011, Sélection P. Suter
Onglet de bœuf au raisiné, éclaffé de pommes-de-terre, ratatouille	Gamaret 2010, Sélection P. Suter
Le Bon Vaudois, le Broyard	Féchy 2011, Le Brez, Kursner
Parfait glacé à la raisiné, poires au thé vert, mini kouglof	



Tomme poêlée



Onglet à la raisiné



Le Bon Vaudois et le Broyard



Parfait glacé à la raisiné, poires au thé vert, mini kouglof

Les Potes au feu se régalent

Une fois par mois, des toqués de cuisine, sans toque mais amateurs éclairés ou passionnés, se réunissent pour réaliser un repas. Ils le partagent ensuite, en commentant le niveau de réussite. Exclusivement masculin.



Certains se sont installés avec leurs différents outils dès 16h30, d'autres ont attendu 18h, mais la quinzaine d'hommes aux fourneaux des 4 Vents à Pully le 27 février dernier ont tous fini par montrer des signes de stress sur le coup des 20 heures! C'est qu'il était l'heure de l'apéro, donc le dernier signe avant le dressage des assiettes. La Confrérie des Potes au feu, car c'est d'eux qu'il s'agit, avait à préparer pour 20 personnes, un menu composé de 2 entrées, un plat, des fromages, un dessert, le tout présenté à chaque fois sur assiette.

Les Potes de Pully

Sous la férule du Commandeur, Dominique Staub, les Potes ont leur stamm au Chalet des 4 vents, superbement équipé où, tous les derniers jeudis du mois, ils peuvent, entre garçons, donner libre cours à leur créativité. Actuellement ils sont au nombre de 23 mais accueillent volontiers de nouveaux membres. La tendance marquée chez les jeunes de se lancer dans une cuisine innovante, permet de trouver là l'occasion d'exercer leurs talents. Une commission culinaire se réunit et prépare un menu qu'elle fait parvenir aux participants avec des recettes imposées environ deux semaines à l'avance. Ainsi, ceux qui ont du temps peuvent déjà s'exercer à la maison et apporter une note personnelle au plat. Chacun est responsable de ses propres achats et vient avec les épices dont il a besoin, bien qu'un stock soit déjà dans les armoires qui leur sont réservées. Un autre ira avec le menu consulter une cave pour accorder le vin aux mets. Il n'est pas nécessaire d'être de la région pour entrer dans telle ou telle commanderie, simplement y avoir un ami. D'ailleurs à Pully, il y a actuellement des membres qui viennent de Genève, de Neuchâtel, du Valais, de Vallorbe. Et comme ils ne sont pas machos, une fois l'an, en novembre, les épouses sont invitées à partager un repas.

Un concours

Mais cuisiner toute l'année ne serait pas drôle s'il n'y avait pas un concours annuel. Et il est pour le moins corsé puisqu'il s'agit ni plus ni moins de cuisiner le contenu surprise d'un panier, exclusivement sur du charbon de bois! Pour gratiner le tout, un tirage au sort indique à quel moment précis, sans une minute de retard les plats seront présentés à un jury. Composé de 6 personnes celui-ci jugera du respect du thème, de l'aspect gastronomique, notamment des cuissons (et les légumes sur le charbon de bois, ça peut prendre du temps), de la tenue en cuisine, de la présentation, bref un vrai concours de chefs. Le prochain se déroulera en juin sous le marché couvert de Montreux. En principe une quinzaine de commanderies y participe.

S'inscrire

Les Potes en herbe qui voudraient tenter une entrée dans une commanderie peuvent s'adresser au Commandeur, Dominique Staub à Paudex (021 791 37 45 ou 021 731 07 70), ils peuvent aussi demander à être admis en invités payant 70 frs repas et vins compris et peuvent ainsi s'intéresser à ce qui se passe en cuisine. Mais attention, en garçons seulement.

Nina Brissot

Date: 13.03.2014

AG de la Commanderie du Jorat

L'adage « L'Union fait la Force » est universellement connu. Les Potes du Jorat, même en étant une Commanderie au nombre de bons-vivants restreint, s'applique à respecter cette maxime. Leur assemblée générale, qui eut lieu le 18 mars à Morrens, s'est déroulée sans anicroche, le Commandeur François Coderay ayant su présenter les différents points à discuter de façon claire et précise. Par conséquent, ils furent acceptés à l'unanimité après un échange d'idées qui allèrent dans le bon sens. Même qu'un sujet délicat concernant l'un des leurs fut débattu de façon absolument diplomatique. Encore une démonstration que les Potes du Jorat savent prendre, non seulement des décisions de concert, mais faire aussi preuve de savoir-faire.



Quatre membres du Conseil de Confrérie eurent le plaisir de prendre part à cette soirée, à savoir : le Vice-Gouverneur Hubert Varrin, le Grand Prévôt Jean-Marie Vallade, le Surintendant Viktor Williams et le Gouverneur Honoraire Franco Baroni.

C'est à ce dernier qu'échut le rôle d'introniser trois nouveaux Potes en la personne de Christian Bezençon, Jean-François Bovay et Pierre-Alain Michon.



Restait encore à décerner le titre de Pote Méritant à Bernard Desarzens qui, après être resté fidèle pendant 38 ans à la Confrérie, continue à partager sans faille sa bonne humeur et sa camaraderie entre tous ces férus de bonne cuisine et amateurs des meilleurs crus.

La soirée se termina après avoir dégusté un menu convivial et savoureux où les produits du terroir furent à l'honneur.

PS : Il serait souhaitable qu'à une telle occasion les Potes arborent la tenue de cuisine ainsi que le sautoir de la Confrérie.



Agenda

14 juin 2014

45^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air, Montreux

Les prochains concours auront lieu à Rolle en 2015 et à Morges en 2016.

20 septembre 2014

Marche gourmande à Aubonne, avec la participation des Potes d'Aubonne

La commission de rédaction vous adresse ses cordiales salutations et vous remercie de votre attention.

Michel Delessert
Franco Baroni
Viktor Williams
Hubert Varrin

