



# info potes

Numéro 22, juillet 2014

**« Le soleil caresse les jolies filles, sur nos chemins, réchauffe nos cœurs  
et nous appelle à la grillade. Vive l'Amitié, l'Amour et l'Eté »**

**Mitch**

## **Le Mot du Gouverneur**

Les Potes de la Commanderie des Taste-Sauce nous ont accueillis sous le Marché Couvert de Montreux. Ce magnifique édifice a résonné de mille feux « de bois » pour nous faire entendre cette symphonie de goûts, d'idées et de créativité. Le panier très original de cette session a donné de grandes surprises quant aux résultats : « les premiers seront les derniers et vice versa »

Ah, le cochon ! ou le *Caillon* pour les Vaudois du Gros de Vaud et les Fribourgeois. Les Grands Chefs illustres n'en cuisinent pas, ou peu, à moins qu'il soit nourri aux châtaignes ou, à la limite, noir ou peut-être de lait, mais encore ... !

A la dégustation il était trop sec ou pas suffisamment cuit, pas assez saucé ou pas assez généreux ! Bref il est bon de revenir sur les goûts du terroir, tous n'ont pas réussi, mais ce n'est pas grave, c'est la preuve que la cuisine de notre région romande est faite de mille trésors et de mille façons et que malgré cela quelques Commanderies ont su sublimer ce bel animal originaire de nos porcheries campagnardes.

Mais *in fine*, il faut revenir à l'essentiel, la joie de partager des moments conviviaux autour d'un bon verre de blanc et d'un morceau de saucisson et si possible de *Caillon* de notre belle Romandie.

J'avais écrit ces quelques mots sur le livret de fête :

*« Fredonnez-la cette mélodie qui vous trotte dans la tête depuis quelques jours ! Aujourd'hui, c'est permis, vous recevez vos amis sur des airs endiablés de pop, rock, salsa, jazz, blues ou bien disco. Au choix ! Dépoussiérez donc vos « pattes d'eph » stockées depuis belle lurette au grenier, ressortez vos couteaux et gamelles, faites crépiter le barbecue et lancez-vous dans une cuisine flashy ! A chaque thématique, son ambiance, ses spécialités. En plus, la fête de la musique approche, non ? Il est grand temps de réviser vos basiques et de créer de nouveaux tubes »*

Vous avez créé des tubes fantastiques, organisé une cuisine sortie du piano d'un grand compositeur. Je vous félicite pour votre engouement et les nombreuses Commanderies présentes au Concours 2014.

Merci aux Potes de Montreux et Bravo à tous !

Michel Delessert

## Brèves

### Soirée de Gala des Potes de Genève, 17 mai 2014

Encore une belle soirée où tous les Potes ont mis la main à la pâte ou ont aidé les cuistots en faction à bien réussir leurs mets, soucieux de combler les invités et de donner bonne conscience aux hôtes d'avoir élaboré un festin réussi.



La grande rangée de tables disposées en rectangle, où prirent place les convives, étaient décorées avec soin, fleurs et guirlandes de laurier ajoutant une note sobre à l'aspect général. Les conversations et les éclats de rire des convives attablés allèrent bon train et ne se calmèrent qu'au moment de déguster les mets.

Les différentes préparations culinaires se composaient de délicieux amuse-bouche servis à l'apéritif, heureux prémices des plats qui allaient être présentés. Comme premier, des nids d'asperges au parfum du printemps, ensuite saumon à la sauce de betteraves, suivi de poulet au Vin Jaune du Jura, avant de passer aux fromages et de finir par un Paris-Brest comme dessert. Les vins qui accompagnèrent les plats provenaient de la Cave des Hutins à Dardagny : Pinot Gris, Blanc de Blancs, Merlot et Pinot Noir.



Des applaudissements nourris fusèrent quand vint le moment d'introniser deux Potes en qualité de Pote d'Honneur de la Commanderie de Genève. En effet, il s'agissait de remercier Michel Calame et Claude Jeanneret pour leur fidélité à la cause de ces férus du bien manger et du bien boire qu'ils ont su honorer de leur indéfectible présence aux rencontres mensuelles, et ce tout au long de ces dizaines d'années passées.



La liesse se poursuit jusqu'à minuit, mais le souvenir d'une soirée joyeuse perdurera encore pendant de nombreux jours.



## 45<sup>ème</sup> Concours gastronomique de cuisine en plein air, Montreux, 14 juin 2014

Ce fut un Concours fort apprécié par tous les Potes réunis pour les joutes culinaires annuelles, préparées de main de maître par l'équipe des « Taste Sauce » de Montreux. Une fois sur place, les Commanderies qui allaient se mesurer purent s'affairer autour de leur stand individuel, placé sous le vaste et très imposant Marché Couvert, face au Léman. L'enthousiasme des émules de Bocuse ainsi que leur bonne humeur furent encore rehaussés d'un cran par un soleil radieux, donnant à la fête une note supplémentaire de perfection. A se demander si les organisateurs avaient consenti à un compromis avec le ciel pour le convaincre d'oublier les intempéries pendant le jour J de la compétition.



Arrivées à sept heures trente pour le tirage au sort des heures de présentation au jury, les Commanderies s'adonnèrent à leur besogne, avant d'apprécier un café et des croissants offerts par les organisateurs. Une demi-heure plus tard, le panier de victuailles, au contenu identique pour chacun, leur fut remis. L'originalité résidait dans la pêche d'une truite vivante. Pendant que les concurrents réfléchissaient à bien préparer leurs plats, le Concours des enfants débuta dès dix heures. Le stand du Marché, où chacun s'était approvisionné

en légumes, crème ou alcools tolérés par le règlement, fut fermé à dix heures trente, alors que s'ouvraient les stands de dégustation. Invités et passants, ces derniers, conviés à venir goûter aux délices proposés, prirent place aux innombrables tables alignées sous le Marché Couvert. Pendant ce temps, l'apéritif officiel fut servi.



La première Commanderie à se présenter devant le jury fut appelée à 11h00, suivie, 12 minutes plus tard, selon le tirage au sort, par la suivante. Une pause eut lieu à 12h48 et qui dura jusqu'à 13h19. La présentation des plats au jury prit fin à 14h45. Ceux qui n'avaient pas encore eu le temps de déguster les différents plats du repas préparé par les « Taste Sauce » s'y adonnèrent avec un grand plaisir. Cependant, les cuistots des 16 Commanderies présentes au Concours ne purent s'empêcher



de penser à qui serait le vainqueur de cette compétition pour laquelle ils s'étaient tous investis de leur mieux.



C'est qu'ils n'allèrent pas tarder à connaître les vainqueurs, car la programmation des résultats et l'attribution des prix était prévue pour 16h00. La palme revint finalement à la Commanderie de Fribourg ayant raflé un premier rang pour le plat principal et celui de la créativité ainsi que deux deuxièmes rangs pour la gastronomie et la présentation. Fribourg fut suivie par Lavaux, avec un premier rang pour la gastronomie, un deuxième rang pour le plat

principal et un troisième rang pour la présentation. Yverdon-les-Bains se classa troisième, avec deux premiers rangs pour l'entrée et la présentation ainsi qu'un deuxième rang pour la créativité. Cependant, bien que n'étant pas classé parmi les trois premiers, le Vieux Pays de Sion obtint quatre troisièmes rangs, celui de l'entrée, de la créativité, de la gastronomie et celui de la tenue en cuisine.



L'Association des Gourmettes était représentée par la section de Montreux. Ces dames prirent aussi part au Concours, mais sans qu'on leur octroie de rangs, ceux-ci étant réservés uniquement aux Potes dont c'était le Concours annuel. N'empêche que les Gourmettes purent aligner de vraies fanas de la cuisine qui auraient certainement aussi mérité de monter sur le podium.

Bravo aux Potes de Montreux et à leur Commandeur Christian Vernier pour cette journée qu'ils ont su tourner en une rencontre absolument grandiose et parfaite. Grâce à l'habileté des « Taste Sauce » à faire réussir ce qu'ils entreprennent, les Potes attendent déjà avec emballement le Concours de cuisine gastronomique en plein air qui sera organisé en 2015 par la Commanderie de Rolle.



Thème: Italie

Menu	
Pollo nello stampo	Pithos bianco 2011, Sicilia
Saltimbocca, risotto au thym	Collemassari 2010
Fontina et Montasio	
Tiramisu aux fraises fraîches	Moscato d'Asti, I vignaioli di S.Steano



Pollo nello stampo



Saltimbocca, risotto au thym



Fontina et Montasio

Et pour tout savoir sur le Montasio :  
<http://www.formaggiomontasio.net>



Tiramisu aux fraises fraîches



## Pique-nique de la Commanderie de Genève à Cartigny, 28 juin 2014

On dit bien « jamais deux sans trois », mais cette fois-ci, après la pluie et le vent qui s'invitèrent au pique-nique les deux années précédentes, le soleil était au rendez-vous, rendant ce samedi le proverbe totalement dépassé. De surcroît, les Potes de Genève et leurs invités furent comblés par la journée organisée avec soin par Cornelius, maître des lieux. Un petit bémol toutefois.



Franco, qui avait pris le tram jusqu'au terminus de Bernex et avait lancé un coup de fil à notre hôte pour qu'il vienne le chercher, attendait, confiant, l'arrivée de la voiture. Cependant, ce fut une moto qui se pointa au rendez-vous. C'est donc installé sur ce bolide de plus de 330 kg, que le quémandeur dut rejoindre le lieu des réjouissances. Rien d'extraordinaire à cela, sauf que c'était une première pour lui et qu'à la vitesse avec laquelle Cornelius entama lignes droites et virages, le passager ne se sentit à l'aise qu'une fois arrivé à destination. Soulagé, les réjouissances purent enfin

commencer pour lui.

Mais les Potes avaient déjà pris les devants pour préparer des amuse-bouche succulents. Des tranches de pain chauffaient pour être recouvertes d'un mélange de légumes frais, astucieusement épicés, tandis que des côtes de bœuf énormes furent mises sur le grill afin de poursuivre dignement l'agape. A la fin, une merveilleuse salade de fruits arrosée termina le déjeuner champêtre



qui fut accompagné de divers vins blancs, rosés et rouges de la région. Tout le monde était repu et satisfait, remerciant le ciel d'avoir été clément en ce jour.

Potes et invités restèrent sur place encore un long moment, tandis que les conversations et les rires reprirent et continuèrent jusqu'au moment de quitter l'atelier du Commandeur de l'équipe de Genève.

Merci à Cornelius pour son hospitalité et à tous les Potes qui n'ont pas lésiné sur la préparation des mets, donnant également un coup de main pour que la journée soit réussie. Rendez-vous est d'ores et déjà donné pour le pique-nique de l'année prochaine.



## Agenda

- 20 septembre 2014** Marche gourmande à Aubonne, avec la participation des Potes d'Aubonne
- 10 novembre 2014** Conseil magistral d'automne, Lausanne-Blécherette

Le Conseil de confrérie vous rappelle qu'il est à la recherche d'un endroit idyllique pour fêter notre prochain chapitre en 2015.

La commission de rédaction vous souhaite un bel été et vous adresse ses cordiales salutations.

Michel Delessert  
Franco Baroni  
Viktor Williams  
Hubert Varrin

# A votre santé !

