



info potes

Numéro 23, Noël 2014

**Que cette journée de Noël soit pleine de lumière et de magie,
et surtout qu'elle réussisse à apporter un peu de réconfort
à tous ceux qui en ont le plus besoin.**

Partage, générosité et surtout beaucoup de bonheur à vous tous et à vos proches.

Joyeux Noël !



Le Mot du Gouverneur

Chers Potes et Amis,

Cette année 2014 s'est déroulée sous les meilleures auspices pour notre Confrérie.

Elle avait débuté en mars avec le Conseil magistral qui s'est tenu à Blonay. Les Potes de Montreux nous avaient concocté un repas digne des meilleurs chefs. Ces mêmes Potes ont organisé le 45^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air qui s'est tenu le 12 juin sous le Marché Couvert de Montreux.

Comme à l'accoutumée, le Conseil magistral d'automne a eu lieu au mois de novembre au Restaurant de l'Aéroport de la Blécherette à Lausanne en présence de nombreux Potes. Le patron Nicolas Cannilla nous a accueilli avec sa légendaire bonne humeur, ce qui a contribué à la réussite de la soirée. Nous lui adressons, ainsi qu'à tout son personnel, nos vifs remerciements.

Dans l'espoir que l'année à venir vous apportera beaucoup de satisfaction je me réjouis de vous retrouver à l'occasion de nos nombreuses aventures gastronomiques dans la convivialité légendaire qui nous réunit. Joyeux Noël et meilleurs vœux.

Michel Delessert

Brèves

Les 70 ans de notre Grand Argentier



Ce fut une belle fête d'anniversaire que notre Grand Argentier organisa pour ses 70 ans. Günter avait réuni une cinquantaine d'invités, parmi eux des membres de sa famille, des amis et plusieurs Potes de sa Commanderie ainsi que deux du Conseil de Confrérie.



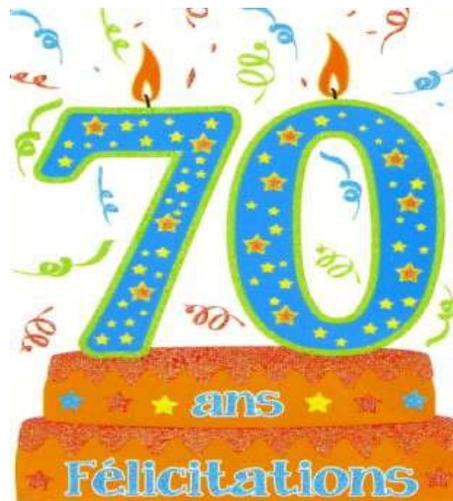
Tout ce beau monde se retrouva dans la nouvelle salle communale de Chavannes des Bois, le 20 septembre passé. Quand les invités arrivèrent sur les lieux, vers 19 heures, l'amphitryon était déjà affairé en cuisine, aidé par quelques Potes de Versoix. Les convives,

rassemblés entretemps dans la grande salle décorée et fleurie, purent donner libre cours aux conversations, ponctuées de rires et de bonne humeur. Les amuse-bouche, servis avant de se mettre à table, se composèrent de tomates, mozzarella et basilic, verrines de fruits de mer, trois feuilletés, mignon de porc fumé maison et de tartare de saumon sur concombre. Un Blanc de Blanc de la Cave de Genève accompagné d'un Chasselas 2013 d'E. Scherz, également de Genève et un vin maison, Le Planteur des Iles aidèrent à savourer encore mieux ces délicatesses servies.

Les convives, une fois attablés, virent arriver deux entrées, un Duo de foie gras, cuchaule et terrine et des St. Jacques rôties aux herbes et parmesan, le tout agrémenté d'un Chardonnay 2013, la Nomade, des caves de Genève. Comme entremet, la surprise consista en une Nage de foie gras en bouillon de volaille et gingembre. Puis, comme plat de résistance, un Filet de bœuf en croûte, asperges au beurre et sauce aux champignons, avec un Bordeaux 2000, Côtes de Bourg, le Clos du Notaire. Un gorgonzola à l'huile de truffe suivit le plat principal et pour le dessert, composé de mousse au chocolat noir et d'un mille-feuille d'Allenbach. Un Porto rouge vint clôturer le dîner.

Certains des convives, accompagnés de leurs enfants, durent quitter la salle communale plus tôt que prévu, mais les retardataires eurent encore droit, tard dans la soirée, à un bon Goulasch, avant de regagner leurs pénates.

Des louanges tombèrent sur notre Grand Argentier, dont une que voici: «Chers convives réunis ici ce soir, afin de donner à Günter l'espoir de dépasser sans encombrements, mais plutôt allégrement, ses vénérables soixante-dix ans. Soyez conscients que cette belle soirée correspond tout à fait à vos vœux, ici exaucés. Car nul autre que Günter aurait pu, fidèles ou adultères, les ravir avec ses prouesses culinaires, son entregent, son amitié, partagés entre tous ses invités. Faut dire que, grâce à son enthousiasme de laisser derrière lui les marasmes, il a su, à chaque instant, illustrer le mot 'présent'. Présent au travail comme ébéniste, présent afin que son existence point ne soit triste, présent pour tous ses amis et connaissances, afin que l'on s'associe à ses croyances, qui sont: Vivre sa vie sans piètres envies, qui, sinon, pourraient nous valoir des ennemis. Ton style de vie, Günter, nous est à tous plus que cher. Continue sur ta lancée, évite la broussaille, choisis le pré rempli de verdure et de fleurs. Ainsi tu resteras à toujours dans nos cœurs.»



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

Depuis la création de la Commanderie du Pied-du-Jura en 2006, les Potes des deux Commanderies et leurs épouses se réunissent pour un pique-nique estival.



La rencontre a eu lieu le vendredi 29 août à St-George (VD). Les invités ont eu l'occasion de visiter le moulin et sa scierie à double-lame sous l'experte conduite de M. Fritz

Germain.



L'apéritif délicieux et fort copieux a été préparé par les Potes de Joux.

Cette année, la rencontre avait pour thème « la cuisine marocaine ».



L'agneau avait belle allure avant la découpe :



Menu :

Sardines en escabèche

Taboulé et salade de carottes

Méchoui d'agneau

Légumes au grill et salade de pommes de terre à la marocaine

Salade d'oranges à la fleur d'oranger

Croissants aux amandes



Ressat de la Confrérie des Chevaliers de Beau-Soleil

Le Ressat, organisé le 8 novembre dernier par les Chevaliers de Beau-Soleil a tenu, une fois encore, toutes ses promesses. La cérémonie, qui eut lieu en leur Salle des Chevaliers de Mont-sur-Rolle, fief de la famille vigneronne Durand, débuta à 17h15 avec l'intronisation de trois nouveaux Chevaliers, suivie par la remise de la Distinction de la Feuille d'O,



décernée à trois Chevaliers appartenant depuis 20 ans déjà à l'illustre Confrérie. C'est à Thierry Durand, leur Gouverneur, qu'échut l'honneur de les adouber et de les remercier pour leur fidélité. Ils furent chaleureusement applaudis par l'assistance, composée de vigneronns et d'amis ainsi que des membres de différentes Confréries, parmi lesquels les Potes Hubert Varrin, Jean-Marie Vallade, Viktor Williams et Franco Baroni.



Tout le monde eut encore le plaisir de goûter à un gouleyant vin d'honneur, avant d'entamer la deuxième partie de la soirée. Celle-ci débuta à 19h00 avec l'ouverture solennelle du Ressat, qui eut lieu dans la salle communale de Gimel, où un somptueux banquet attendait les invités. Une fois les directives annoncées par les organisateurs, les convives purent se mettre à table.

Un omble du lac et sa bisque d'écrevisses de nos rivières fut présenté en premier, servi avec un Chasselas de la Cave des Rossillonnes, un Vinzel 2013, de Martial et Jean-Paul Besson.





Une caille farcie aux pistaches et sa saladine à l'huile de noisettes fut la deuxième entrée qui accompagna un Pinot Noir, Montbenay, Mont-sur-Rolle 2012, de Maurice de Watteville.

Comme plat principal se présenta un cœur de filet de bœuf cuit rosé, réduction de Garanoir et échalotes, mousseline aux truffes du Jura et une chartreuse de choux au lard de Begnins. Le vin servi était un

Confidence du Domaine de Beau-Soleil, Mont-sur-Rolle 2012, de Thierry Durand.



Une Cuvée du 30^e, La Côte 2009, réserve de la Confrérie de Beau-Soleil fit honneur à la déclinaison de pâtes dures et molles affinées.



Quant au dessert, la tarte Tatin en dôme et sa crème glacée à la vanille Bourbon, un Coup de l'étrier, Chasselas du Domaine des Quatre-Vents, Perroy 2013, de Jean-Louis et Jean-Marie Roch, lui fit honneur.

Ce menu grandiose fut concocté par les Artisans Cuisiniers Yves Bovy et Stéphane Brioschi avec leur brigade, tandis que les pains furent choisis et présentés par le Confrère Roger Neuenschwander.

La chorale de Beau-Soleil égaya cette belle soirée qui prit fin avec l'hymne des Chevaliers. Quand vint l'extinction du Cep Flamboyant, les mines ravies des convives montrèrent quand-même un bémol. Bien sûr, personne ne voulait désertier cette accueillante fête à 23h30.



Les Gourmettes et les Potes ont eu le plaisir de partager la même table :



Conseil magistral d'automne à la Blécherette le 10 novembre 2014

Ce sont bien 34 Potes de 15 Commanderies qui ont répondu à l'appel du Conseil de Confrérie afin de discuter des événements programmés pour 2015. Un vrai succès, si l'on compare le nombre de Potes à la moyenne des réunions du passé. C'est que, à part l'importance des sujets inscrits au programme, le restaurant de l'aéroport lausannois y était certainement pour beaucoup. En effet, le cadre accueillant, et l'expectative du menu qu'on allait pouvoir déguster après la réunion de travail, avaient suffisamment motivé les membres présents.

Une rétrospective du Concours gastronomique organisé à Montreux suscita de bons souvenirs, ce qui permit à François Linder de mentionner le Concours qui aura lieu prochainement à Rolle et dont la date a été fixée au samedi 6 juin 2015.

L'entrée en activité de Jacques Rufini comme Grand Chancelier fut également annoncée et l'on ne manqua pas, bien sûr, d'adresser des remerciements à Hubert Varrin pour les huit années durant lesquelles il a exercé cette même fonction dont Jacques aura la charge dorénavant.

La date du prochain Chapitre a également été retenue, à savoir le 24 octobre 2015. Cependant, le lieu où Potes, Confrères et invités se retrouveront, n'a pas encore été défini.

Dans les divers on a relevé que les nouvelles vestes qu'endosseront les Potes lors de leurs rencontres gastronomiques mensuelles seront commandées tout prochainement.

Voici le modèle (sans logo de la Confrérie) qui a été retenu :



Après avoir abordé et discuté des points inscrits à l'ordre du jour les Potes quittèrent la salle de conférence pour se rendre au restaurant attenant. De copieuses rations de viande et de crevettes les attendaient. Prenant place aux différentes tables, ils se firent plaisir à tremper ces victuailles dans un bouillon qui chauffait dans les caquelons disposés devant eux, avant de recouvrir les morceaux d'une couche de sauces consistantes et savoureuses.

La soirée prit fin dans la bonne humeur et chacun se mit à penser déjà au prochain Conseil Magistral.

Intronisation d'un nouveau Pote à Crans-près-Céligny

Par François Linder, membre du Conseil de Confrérie

Le mercredi 12 novembre, j'ai eu le plaisir et l'honneur d'être convié au repas d'intronisation d'un nouveau Pote au sein de la Commanderie de Crans-près-Céligny. Arrivés en début de soirée, les Potes nous ont accueillis, deux invités et moi, autour d'un apéritif annonçant sans équivoques le thème de la soirée, soit l'Italie. Pays visité dernièrement par cette commanderie et plus particulièrement la région d'Alba dont nous avons dégusté les crus ramenés par les Potes de Crans.



Après les présentations faites par le Commandeur Gérard Bussy, j'ai eu l'honneur d'introniser Alain Dotterens en lui rappelant les valeurs de notre Charte, ainsi que celles que, nous les Potes, nous portons en estime : le bien manger, le bien boire et le tout dans un esprit solidaire et de franche camaraderie sans oublier d'y prendre du plaisir.

Un grand merci aux Potes de Crans qui nous ont présenté une succession de plats italiens revisités et accompagnés de grands crus hors du commun, ainsi qu'à leur engagement pour la réussite de cette soirée, et bienvenue à Alain dans notre Confrérie.

Vich, le 13 novembre 2014 / François Linder



Commanderie de Moudon

Repas du 17 septembre 2014

Thème: Les champignons

Potes aux fourneaux: A. Protti, R. Demierre, D. Juilland, O. Mayor

Feuilleté aux chanterelles	Humagne blanc 2013, Domaine des Roses Leytron
Fricassée de champignons et polenta	Merlot 2010, P.-M. Carruzzo, Chamoson
Choix de fromages d'alpage du Valais	
Sorbet aux pruneaux, pruneaux poêlés, petit sablé et crème de baquet	



Feuilletés aux chanterelles



Fricassée de champignons et polenta



Fromage d'alpage de Loutze



Sorbet aux pruneaux et pruneaux poêlés



Et si on prenait un peu l'air de la cuisine...

Repas du 15 octobre 2014

Thème: La chasse. Gibier à plumes

Potes aux fourneaux: M. Bertholet, Ph. Berthoud, D. Juilland, J. Rufini

Terrine de foie gras de canard aux figues	Goût du Conseil 2003, Mont d'Or, Sion
Filet de faisán à la normande, spätzlis, purées de coing	Gewürztraminer Grand Cru 2011
L'assortiment de vacherin Mont d'Or	La Gruyre 2013, Dézaley Grand Cru
Crème caramélisée au basilic, ananas au basilic	
	
Terrine de foie gras de canard aux figues	Filet de faisán à la normande
	
L'assortiment de vacherin Mont d'Or	Crème caramélisée au basilic, ananas au basilic



Repas du 19 novembre 2014

Thème: Les abats

Potes aux fourneaux: J.-P. Gouffon, C. Thoutberger, D. Juilland, O. Mayor

Feuilleté de boudin noir	Petite Arvine 2011, G.Besse Martigny
Ris de veau sur lit de risotto, petits légumes	Les Vallières 2010, Réserve Comte Ayrbert, Merlot Satigny
Plateau de fromage : Maréchal, Broyard, Bon Vaudois et fromage aux herbes de l'Isle	
Tarte à la crème, pâte à tarte friable et sucrée au vin cuit de poire (cougnarde), glace vanille	



Feuilleté de boudin noir



Ris de veau sur lit de risotto



Les fromages



Tarte à la crème, pâte à tarte friable et sucrée au vin cuit de poire



Les vins proposés par Pierrick Suter



Swiss Bakery Trophy 2014

Les Potes-au-feu ainsi que des Confréries amies avaient été invités à l'Espace Gruyère de Bulle, le dimanche 2 novembre passé, pour assister à la remise des prix aux meilleurs artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs de Suisse romande. Le Conseil de Confrérie était représenté par Mitch, notre Gouverneur; Hubert, Vice-Gouverneur; Jean-Marie, Grand-Prévôt; Viktor, Surintendant et Franco, Gouverneur Honoraire.



Les cinq Potes eurent le plaisir, ce dimanche matin-là, de s'arrêter à différents stands des exposants au Salon Suisse des Goûts & Terroirs qui eut lieu du 29 octobre au 2 novembre 2014. Ce fut une journée intéressante et bachique à la fois, puisque de nombreux viticulteurs, amis de notre Confrérie, eurent l'occasion de présenter leurs meilleurs nectars.



Les choses sérieuses débutèrent l'après-midi, les Potes ayant endossé leur tenue d'apparat, quand les gagnants furent récompensés pour leurs produits de qualité. Il leur était ainsi offert la possibilité de mieux commercialiser les réalisations

primées. Pour accéder aux prix, le jury dut tenir compte de l'aspect du produit, de la forme, surface, texture, réaction en bouche plus structure et enfin de l'odeur, du goût et de l'arôme. La médaille d'or, récompense suprême, fut attribuée à la boulangerie appartenant à Gilles Desplanches du Petit-Lancy à Genève.



Les prix spéciaux qui vinrent récompenser les vainqueurs étaient les suivants: Prix 'Swiss Bakery Trophy'; Prix par catégorie 'Boulangerie', 'Pâtisserie', 'Confiserie'; Prix 'Bernhard Aebersold 2014-2015'; et en dernier les Prix Cantonaux.

Ce fut une bien belle journée, en somme, que les représentants du Conseil de Confrérie virent passer trop vite à leur goût.



Communiqué de presse détaillé sur Internet : www.lepain.ch



Agenda 2015

- 20 mars** Conseil magistral à Gilly VD, organisé par les Potes de Rolle
- 6 juin** 46^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air à Rolle VD
- 24 octobre** 8^{ème} Chapitre de la Confrérie des Potes-au-feu

La commission de rédaction vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Noël, une heureuse Nouvelle Année et vous adresse ses cordiales salutations.

Michel Delessert
Franco Baroni
Viktor Williams
Hubert Varrin