



info potes

Numéro 24, Printemps 2015

«Tous les méchants sont buveurs d'eau; c'est bien prouvé par le déluge.»

L.-Ph. De Ségur

Le Mot du Gouverneur

Chers Potes et Amis,

A l'aube du 46^{ème} Concours, les Potes de Rolle nous recevront dans la cour de leur château. A leur habitude, eh oui..., trois organisations durant ces quinze dernières années. Merci aux autres Commanderies d'en prendre de la graine afin de vous mettre à disposition pour l'organisation des concours à partir de 2017. La Commanderie du Vieux-Pays de Sion se chargera de l'édition 2016 en même temps qu'elle fêtera son 20^{ème} anniversaire.

Aigüisez vos grands couteaux et allumez vos braséros ! Venez vous mesurer à vos confrères dans la cour du château dans l'esprit chevaleresque qui anime ces lieux, et notre Confrérie.

D'ores et déjà, je me réjouis de vous rencontrer à cette occasion, ainsi qu'au 7^{ème} Chapitre de la Confrérie qui se tiendra à la Salle du Léman à Apples VD, le samedi 24 octobre 2015 dès 11 heures.

Avec mes salutations cordiales et confraternelles.

Michel Delessert



Saint-Vincent des Fins Gousiers d'Anjou, Juigné-sur-Loire, 24 et 25 janvier 2015

Saint Vincent patron des Vignerons ?



Vincent est né dans une famille noble à la fin du 3^e siècle. Il était chargé de l'administration des biens de l'église. De nombreux miracles sauvèrent l'infortuné de la mort. Pourtant, après d'atroces souffrances, Vincent rendit son dernier soupir le 22 janvier 304. Selon certains, le choix de Saint Vincent par les vignerons a été effectué ainsi parce que le mot "vin" se trouve dans le prénom du

Saint. On a fait valoir également qu'une roue de pressoir avait été utilisée pour torturer Saint Vincent. D'autres évoquent aussi l'activité du diacre qui, à l'autel, verse le vin dans le calice. D'autres encore estiment que le culte du saint s'est implanté d'abord en Bourgogne. Patron de cette région, il devint plus spécialement celui des vignerons bourguignons avant de rayonner en Champagne, les deux régions étant très proches et très liées. Enfin, on peut penser que les Champenois se sont déterminés en faveur de Saint Vincent parce que le jour de sa fête se situe à une période propice : le 22 janvier, l'hiver est déjà bien engagé et a fait subir ses rigueurs, la vigne ne nécessite plus de soins, on ressent alors le besoin de se réunir, de se reconforter avant la reprise des premiers travaux viticoles, de taille en particulier. Aucune de ces hypothèses n'a reçu de confirmation historique certaine et le mystère reste entier.

Fête de la Saint Vincent



Depuis toujours, la confrérie fête dignement Saint Vincent le dimanche le plus proche de sa fête, le 22 janvier, dans une commune viticole, parée pour l'occasion. Le rituel reste immuable : petit-déjeuner, messe, défilé, intronisation, puis déjeuner dansant clos par une soupe à l'oignon.

Il fut décidé dans les années 1990 d'organiser le repas aux Greniers Saint Jean d'Angers car cette manifestation voyait sa fréquentation augmenter. Sous l'impulsion de René Renou, la confrérie décida d'ouvrir les festivités dès le samedi après-midi afin que les futurs intronisés puissent connaître davantage le vignoble et le déguster sans précipitation. On créa même un concours interne en fin d'après-midi. L'épreuve ne connut jamais de recalés. Il faut dire que la présentation des vignobles et des vins dans les propriétés est toujours faite avec beaucoup de sérieux.

Intronisations 2015



A l'heure de la dégustation dans la cave du Domaine Saint-Pierre à Chaudefonds-sur-Layon. Antoine Renouard entonne l'hymne de la Confrérie, "Verre en haut, verre en bas." La dégustation est accompagnée de pains emplis de rillots. Une spécialité de la région comparable aux greubons vaudois.



Nos deux impétrants à l'épreuve de la dégustation à l'aveugle. Il leur incombe d'identifier 4 crus sur les 12 qu'ils ont dégusté dans 4 caves durant l'après-midi.



Antoine Renouard, entouré de Michel Rossi, Gouverneur de la Noble Confrérie des Olifants du Bas-Lac en Pays de Neuchâtel, et d'Hubert Varrin, Vice-gouverneur de la Confrérie des Potes-au-feu.

Soumission à l'épreuve de la dégustation, dans un verre à vin d'Anjou de 75 cl. Une "certaine quantité" de vin leur est versée, les plus téméraires laissant remplir leur verre, puis ils dégustent, en musique, ce précieux nectar.

Pierre Cesbron, Grand-Maître de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou à l'heure de l'apéritif avec Hubert Varrin, fraîchement intronisé. A cette occasion, nous avons dégusté un magnifique Coteaux-du-Layon. Le Coteaux-du-Layon est un vin blanc moelleux, cépage Chenin, d'appellation d'origine contrôlée produit sur les coteaux bordant le Layon, un affluent de la rive gauche de la Loire. Cette appellation fait partie du vignoble de la vallée de la Loire.



Un clin d'œil aux 2 potes au feu à Nantes

Le jour de notre arrivée à Nantes, nous avons cherché à nous restaurer et sommes tombés par hasard sur un restaurant appelé "Les 2 potes au feu":



Nous en avons profité pour faire une photo de deux "Potes-au-feu" devant la camionnette du restaurant:



Les assiettes très bien présentées et délicieuses:



Site Internet: <http://www.2potesaufeu.fr/>

Conseil magistral à Gilly, le 20 mars 2015

Le Conseil de Confrérie et celui du Conseil Magistral eurent lieu à Gilly, en présence d'une bonne trentaine de Potes, venus écouter, prendre note et discuter des différents points de l'ordre du jour.

L'ouverture de l'assemblée, proclamée par le Grand-Prévôt Jean-Marie Vallade, suivie par l'appel des Commanderies incombant au Grand Chancelier Jacques Rufini, précédèrent les réflexions relatives aux sujets à débattre.

C'est Mitch Delessert, notre Gouverneur, qui prit l'initiative de saluer les Potes présents à cette réunion et de livrer son message de bienvenue. Un des sujets, attendu avec intérêt, fut l'organisation du 46^{ème} concours de cuisine gastronomique en plein air qui aura lieu à Rolle, le 6 juin prochain. Mitch et François Linder nous en donnèrent un avant-goût très apprécié.

Entretemps, la brigade de cuisine, sous la houlette de François, leur Commandeur, était affairée aux fourneaux. Le résultat des prouesses culinaires menées à bien est cité dans les rimes qui suivent.

Alexandrin composé par Franco Baroni

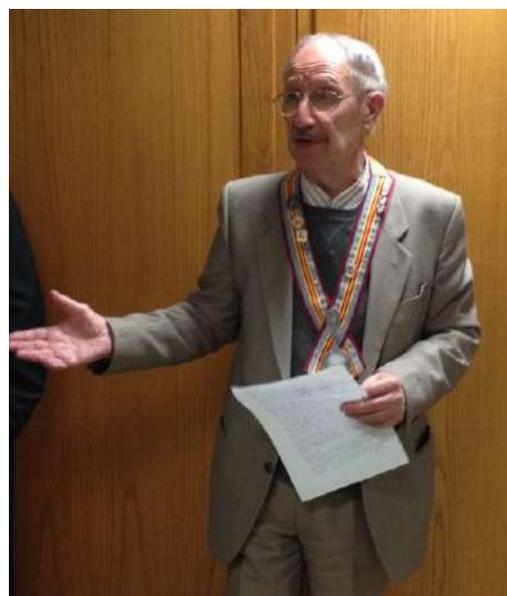
Une trentaine de Potes présents à Gilly,
Cuistots et Conseillers compris,
Pour parler des manifestations passées et futures,
Les premières appréciées, les prochaines de bon augure.
Mais ce qui primait chez tous était l'expectative,
Non pas le désir de cailles et de grives,
Mais plutôt l'improvisation de l'apéro tant attendu
Qui allait combler le gosier des fieffés goulus.
Fallait quand-même écouter jusqu'à la fin
Les arguments échangés et faire fi de la faim.

Arriva finalement l'apéro et, vive l'Esperanza,
Des verrines au bacon trônant sur du gorgonzola
Et des croquants offrant palmier, jambon et fromage,
Un régal digne, s'ils l'avaient connu, des rois mages

Un trio de terrines du sud-ouest nous mit en appétit,
Un mélange de mâche qui ne nous laissa point de répit,
Surtout qu'aspergée d'une vinaigrette de noisettes
Pour éviter que le Chardonnay nous laisse pompette.
Faut cependant relever que le trio, sans le savoir,
Se composait, l'un, d'un succulent et juteux boudin noir,
L'autre nous rappelant l'aïeule, à la façon grand-mère
Et le troisième, eh oui, un noir de Bigorre, péchère.

Une soupe pimentée, où nageaient des copeaux de bœuf
Ainsi présentée, aurait également ravi le grand Titeuf.
Lui qui prend tout ce qui se présente à la rigolade
N'aurait pas consenti à prendre cela comme bravade,
Surtout que le tout assaisonné au piquant gingembre,
Fut mieux que le Viagra, ce vrai régal pour le membre,
Non pas celui d'une quelconque association, voyons,
Mais celui qui fait vibrer des femmes le c.. , pardon.

En plus tout cela arrosé d'un gouleyant 'Pinot Noir,
Que nenni, non pas celui qu'ici n'a rien à voir,
Mais plutôt celui de l'ardent et ténébreux Africain
Qu'aurait laissé nos espérances germer en vain
Croyant régaler nos gentes épouses épanouies



Alors qu'elles doivent se contenter de nos zi..
Euh, là je dévie ...

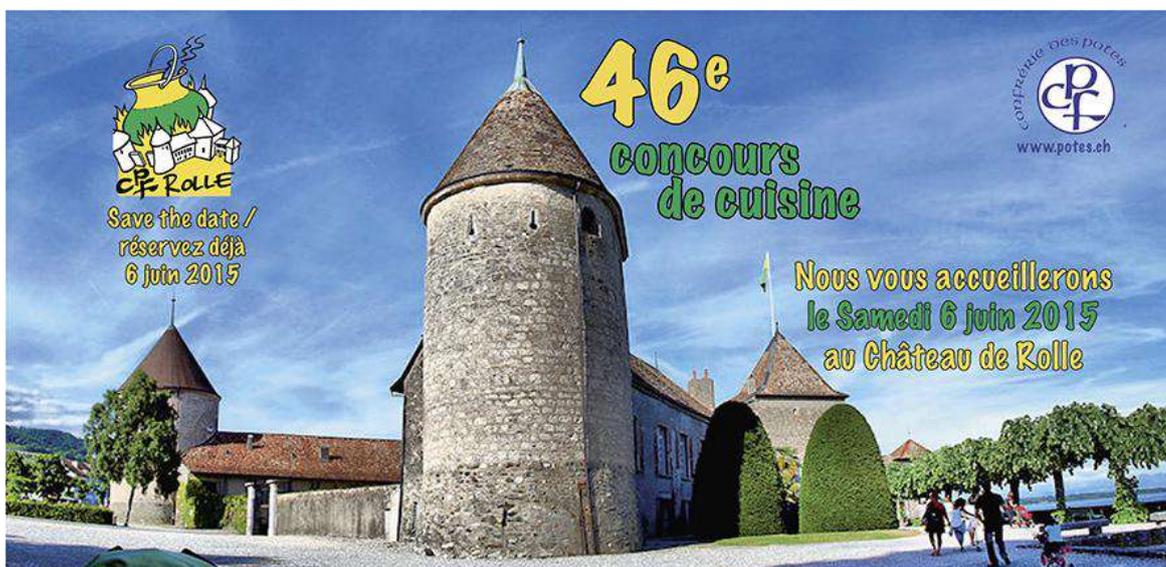
Se présenta ensuite de la noix de veau à la crème,
Que nous aurions mangée même en temps de carême.
Préparée au doux Porto avec tomates séchées,
À vrai dire on aurait volontiers fini par les lécher,
Les assiettes, bien sûr, à quoi d'autre avez-vous pensé?

Puis les galettes de pommes de terre bien aplaties
Ont su pleinement satisfaire toutes nos envies.
Ajoutons aussi encore que le suave et bon Gamay,
Se présentait comme un nectar apprécié de Rosset.

À la fin du repas arriva le 'Fantastik Cheesecake',
Qui contribua à m'exclamer 'For Heaven's Sake',
Ou, comme on dirait chez nous, 'Pour l'amour de Dieu'.
C'est alors que je me mis à penser me mettre au pieu.
Une idée certes due à l'âge, chez moi déjà bien avancé.
Eh oui, à présent j'ai cessé d'être un invincible guerrier.

Alors, remercions nos Potes, ce soir aux fours affairés.
Vous avez su, avec vos prouesses, tous nous épater.
Un bravo à l'équipe et à leur Commandeur Linder.
Je suis sûr que sa bravoure il la vendrait bien cher.
Comme nous tous, il met en avant notre Confrérie,
C'est pour cela qu'à l'unisson on lui dit ... Merci.

Franco



Commanderie de Moudon

Repas du 18 février 2015

Thème: Poissons et crustacés

Potes aux fourneaux: Ph. Berthoud, D. Juillard, O. Mayor avec l'assistance de potes présents

Excusés : A. Protti, J.P. Gouffon

Avec la présence de 2 nouveaux membres à qui nous souhaitons la bienvenue parmi nous.

Menu	
Queues de crevettes géantes à l'armoricaine	Les Grillettes, sauvignon blanc, Cressier
Dodine de volaille aux gambas	Saint-Amour 2012
Pecorino sarde à la truffe noire, corsu vecchiu, maréchal	Gaïo 2012, merlot, Tessin
Crêpe à la Bénédictine, gelée de coings, glace vanille	



Queues de crevettes à l'armoricaine



Dodine de poulet aux gambas



Un peu de dissection ?



Les fromages



La crêpe à la Bénédicte



Le Sauvignon de l'entrée

Et du côté de la cuisine....



Le pain du repas : multigrains et broyard de la boulangerie Locatelli

Prochain repas : 18 mars 2015

Préparation : 11 mars 2015 à 18h30, Hôtel de la Gare, Lucens

Thème : Brasserie

Potes aux fourneaux : Cl. Thoutberger, Ph. Berthoud, F. Lin, J. Rufini

Excusés : O. Mayor

Jacques Rufini, 22 février 2015

Repas du 18 mars 2015

Thème: Brasserie (Alsace)

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

Excusés : O. Mayor, R. Demierre, C. Thoutberger

Menu	
Potage queue de bœuf	Riesling 2013, Arthur Metz
Queue de bœuf en vinaigrette et sa salade	
Joue de bœuf en daube et légumes racine : topinambour, purée de panais, carottes	Churer Blauburgunder Lochert 2010, von Tscherner, Schloss Reichenau
Munster fermier, Munster de fromagerie, Munster fermier au coulis de framboise	Gewürztraminer 2013, Arthur Metz
Sorbet au Gewürztraminer et minikouglof	



Potage queue de bœuf



Vinaigrette de queue de bœuf



Joue de bœuf en daube



Munster



Au moment de servir...



Sorbet au gewürztraminer et minikouglof

Commentaire : ce repas requiert un important temps de préparation. Les plats choisis demandent de longs temps de cuisson : 4h pour le potage, 2h30-3h pour la daube. La confection des plats a commencé le lundi pour un repas ayant lieu le mercredi soir. Cuisson de la queue de bœuf et mise en marinade des joues de bœuf le lundi, cuisson de la daube le mardi. La finition du repas avec la préparation de l'accompagnement a mobilisé 6—7 potes qui ont contribué à la réussite du menu.

Prochain repas : 15 avril 2015

Thème : Italie

Préparation : 8 avril à 18h30 Hôtel de la Gare Lucens à 18h30 (Ph. Berthoud absent)

Jacques Rufini, 22 mars 2015

l'Alsace en Grande Traversée



La Commanderie du Pied-du-Jura et le départ du Tour de Romandie à Apples

29 avril 2015

Les Potes du Pied-du-Jura ont participé à l'organisation des stands de restauration, d'entente avec les sociétés locales d'Apples.

Les Potes s'affairent à construire le stand sous un soleil radieux, même si la fraîcheur était de mise:



De délicieuses raclettes boulangères furent servies à des centaines de personnes qui souhaitaient se réchauffer:



Ce fut une magnifique journée ensoleillée où les coureurs cyclistes et les badauds ont pu apprécier l'accueil des "Caque-à-part" (habitants d'Apples). Grâce aux sociétés locales, chacun a pu se restaurer de grillades, raclette, hot dog ou pâtisseries, arrosés des crus de Morges.

Championnat romand des cuisiniers amateurs 2015

Deux Potes-au-feu se sont qualifiés:

A Yverdon-les-Bains: **Gilles Cerf de la Commanderie du Pied-du-Jura**



A Monthey: **Jean-Marie Vallade, de la Commanderie du Pied-du-Jura et Grand Prévôt de la Confrérie**

5 INGREDIENTS DE BASE

MONTHEY

Magret de canard

Pâte feuilletée

Feuilles d'épinards fraîches

ingrédients sélectionnés par les participants :

Pommes de terre

Toutes sortes et tous types de pommes de terre crues, fécula de pomme de terre.

Pommes

Toutes sortes et tous types de pommes, compote de pommes en boîte ou en bocal, pommes séchées, etc.



MONTHEY samedi 25 avril

Heure de passage	Coéquipier	Participant	Résultat / points	Qualifié / noté
10:00	1	ROLLAND Franck	36 / 52	X
10:30	2	GENOUD Julien	28 / 52	X
11:00	1	LEYVRAZ Didier	40 / 52	✓
11:30	2	FAURE Jessica	31 / 52	X
12:00	1	VALLADE Jean-Marie	44 / 52	✓
12:30	2	MOREIRA Bruno	40 / 52	✓
13:00	1	GENOUD Benoît	40 / 52	✓
13:30	2	ESSEPPON Solange	40 / 52	✓
14:00	1	HANDELHANN Michel	39 / 52	X
14:30	2	DEMBRE Carole	48 / 52	✓

(Les photos des assiettes n'ont pas encore été publiées au moment de la clôture de la rédaction de l'InfoPotes.)

En quête d'un bon restaurant

Le mercredi 20 mai passé, quatre Potes de la Commanderie de Genève avaient décidé d'un commun accord de s'attabler dans un restaurant en ville qui leur permette de prôner l'esprit de bonne entente et, en même temps, être un lieu capable de servir un bon déjeuner. Une inspiration de bon aloi leur suggéra de jeter leur dévolu sur le restaurant le Pradier, sis dans la rue qui porte ce même nom et qui se trouve à une encablure de la gare Cornavin.

Le temps maussade ne permettant pas de s'installer dehors à la terrasse fleurie, les quatre joyeux larrons prirent place à l'intérieur, près de la baie vitrée et lumineuse, face à l'emplacement où s'alignait un assortiment de mets variés servis comme buffet froid.



La multitude de verrines au contenu alléchant, accompagnées d'une ribambelle de légumes, de poissons et de crustacés ainsi que d'un nombre étourdissant de délicatesses, les unes plus appétissantes que les autres, rendait ce choix tentant et, bien sûr, difficile. Or, ces merveilles exposées à leur vue faisaient partie des entrées pour ensuite continuer le festin.

Des mets chauds, également au choix, annonçaient la deuxième partie des entrées. On y proposait viandes, poissons, moules, volailles et légumes ou purée de pommes de terre, le tout nappé de crème ou de sauce. Cette manne ne manqua pas d'ébahir le quatuor, faisant saliver leurs papilles gustatives. Quant à la variété des fromages étalés et minutieusement choisis, tout comme l'ensemble des victuailles, par l'œil attentif de Monsieur Raymond, le patron du Pradier, ne laissèrent décidément personne de marbre. Il y en avait pour tous les goûts, à pâte dure pour les uns, ou molle et encore striée de bleu pour les autres, mais tous aptes à satisfaire les critères les plus sélectifs.

Reste que le déjeuner pantagruélique n'étant pas encore arrivé à sa fin, les Potes durent de surcroît céder à la tentation des desserts. Toutes ces différentes douceurs, gâteaux, tartes, glaces et fruits dressés près du comptoir, allaient finalement subjuguier les clients probablement déjà rassasiés. En effet, devant eux se profilaient des délices aptes à faire oublier les envies depuis belle lurette assouvies. Somme toute, un vrai bonheur.



Le menu, servi à un prix plus que raisonnable n'empêche aucunement la direction de poser sur chaque table, à la fin du repas, un grand bol rempli de chocolats. Si l'on ajoute à la nourriture solide les excellents grands crus suisses et étrangers proposés par la maison, vins et boissons évidemment chargés à part, on doit admettre que Le Pradier, où fleurs en profusion et peintures contemporaines ornent la salle, est un restaurant qu'il ne faut pas manquer de visiter quand on est de sortie à Genève.



Agenda 2015

6 juin

46^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air à Rolle VD

Programme

07H30 RÉCEPTION DES COMMANDERIES
TIRAGE AU SORT
MISE PLACE
CAFÉS CROISSANTS

08H00 REMISE DU PANIER
INSPECTION DU JURY

08H30 OUVERTURE DU MARCHÉ
& DÉBUT DES PRÉPARATIONS

10H45 FERMETURE DU MARCHÉ
APÉRITIF OFFICIEL

11H15 PREMIÈRE PRÉSENTATION AU JURY

DÈS 12H00 REPAS ET AUTRES SURPRISES
À DÉBUSTER

VERS 14H30 FIN DES PRÉSENTATIONS

16H00 PROCLAMATION DES RÉSULTATS

17H00 CLÔTURE DE LA MANIFESTATION

**46^e Concours
gastronomique
de cuisine en plein air**

**16h00
proclamation
des résultats**

CF ROLLE

24 octobre

8^{ème} Chapitre de la Confrérie des Potes-au-feu à Apples VD

La commission de rédaction vous adresse ses cordiales salutations.

Michel Delessert
Franco Baroni
Viktor Williams
Hubert Varrin