



info potes

Numéro 25, Été-automne 2015

«L'automne est un andante mélancolique et gracieux qui prépare admirablement le solennel adagio de l'hiver.»

George Sand

Le Mot du Gouverneur

Chers Potes et Amis,

Après ce magnifique concours organisé au cordeau par les Potes de Rolle, j'ai passé un extraordinaire moment en compagnie d'un jury éminemment sympathique.

Je profite de ce mot pour remercier la Commanderie organisatrice.

Je vous rappelle notre 8^{ème} Chapitre le 24 octobre à Apples. Le repas concocté par notre Pote d'Honneur Claude Joseph, Grand Chef reconnu du Restaurant de la Couronne à Apples.

Je vous prie d'avoir une pensée pour notre Gouverneur honoraire Franco Baroni qui ne peut malheureusement pas participer à la rédaction de cet Info Potes en raison d'un problème de santé. Franco, je te souhaite un prompt et complet rétablissement et suis persuadé que tu nous rejoindras pour les prochaines éditions.

Pour conclure, un grand merci à Pécub pour son œuvre inspirée par la sympathie qu'il a trouvée dans notre Confrérie. Merci Pécub et Vive les Potes ! Rendez-vous à Apples le 24 octobre !

Avec mes salutations cordiales et confraternelles.

Michel Delessert



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

Journal La Côte du 7.6.2015

Les Potes au feu se retrouvent sous les feux de l'action au 46e concours gastronomique de cuisine en plein air.



Linder.

Pas moins de treize confréries des Potes au feu venus de Suisse romande disputaient le 46e concours gastronomique de cuisine en plein air organisé par la section locale de Rolle. La région de La Côte était bien représentée, avec la présence des Potes de Crans, d'Aubonne et du Pied du Jura.

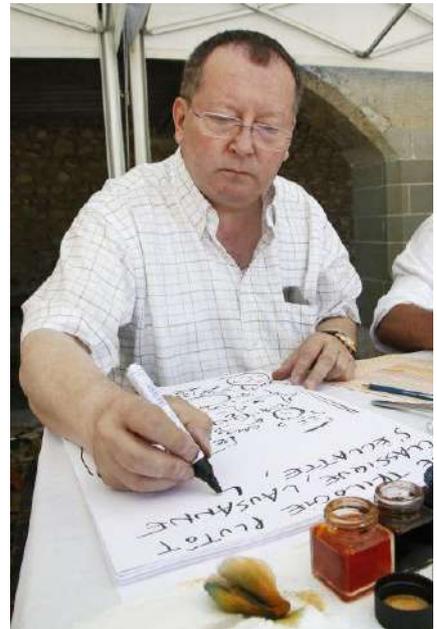
Après la mise en place, à 8 heures précises, tous ces messieurs ont reçu un panier de produits de la région, comprenant notamment de la féra, fraîchement pêchée du lac, un filet mignon, des légumes, herbes potagères. «Le but est de réaliser un panier cohérent pour pouvoir réaliser un repas avec le plus d'originalité possible», explique François Linder, commandeur de La Côte gourmande de Rolle. Outre un panier identique, chaque confrérie a eu la possibilité de compléter son assortiment auprès d'un banc de marché. Ensuite, chaque équipe s'est concertée sur l'entrée et le plat présentés au jury. L'imagination n'a pas fait défaut.

Et à 11h15, la tension a monté d'un cran. La première équipe a présenté son repas devant le jury. «Toutes les 15 minutes, des membres de chaque groupe apportent l'entrée et le plat principal que les membres du jury vont déguster. Le côté gastronomie sera noté de un à vingt, la créativité et la présentation de un à dix», précise François

Composé de Jean-Claude Volery, restaurateur de l'auberge communale de Gilly, de Pascal Bill, chef de cuisine chez Nissan, de Pécub, expert en communication d'entreprise et d'une représentante féminine Diane Freymond, première candidate suisse à l'émission Master Chef, le jury s'est mis au travail avec professionnalisme «Une présence féminine n'est pas une innovation, nous avons déjà accueilli des dames», a tenu à préciser François Linder.

Dans l'attente des résultats, l'heure des rangements avait sonné. Une habitude selon ces messieurs. Même à la maison, on fait de même déclarent-ils à l'unisson. Une passion et un plaisir pour la cuisine qui sont également présents dans leur vie quotidienne.

A l'heure de la proclamation des résultats, ce sont les Potes de Versoix qui se sont hissés au premier rang.



Le Conseil de Confrérie remercie le Commandeur François Linder, de la Commanderie de Rolle, ainsi que son comité d'organisation, pour le travail accompli avec un résultat remarquable.



Les Potes dans le feu de l'action

ROLLE Les Potes au feu ont montré leur talent lors du 46^e concours gastronomique de cuisine en plein air.

MARIE-LAURE BIANCONINI
Maman@lecoq.ch

De subtils parfums embaumaient les alentours du château de Rolle samedi matin. Pas moins de treize confrères des Potes au feu venant de Suisse romande disputaient le 46^e concours gastronomique de cuisine en plein air organisé par la section locale de Rolle. La région de La Côte était bien représentée, avec la présence des Potes de Crans, d'Aubonne et du pied du Jura.

La journée avait démarré de bonne heure. Après la mise en place, à 8 heures précises, tous ces messieurs ont reçu un panier de produits de la région, comprenant notamment de la fêra, fraîchement pêchée du lac, un filet mignon, des légumes, des herbes potagères. «Le but est de réaliser un panier cohérent pour pouvoir réaliser un repas avec le plus d'originalité possible», explique François Linder, commandeur de La Côte gourmande de Rolle.

Alors, qu'allient donc concocter les treize confrères avec notamment la betterave chioggia et sa couleur blanche striée de rouge qui devient tout simplement blanche après cuisson, un des fans de carottes? Ces fins gourmets ne s'en sont pas laissés conter. La fameuse betterave a donné de la couleur à une salade ou s'est

déclinée en fines chips d'un magnifique rouge, car sous cette forme la couleur ne change pas.

Outre un panier identique, chaque confrère a eu la possibilité de compléter son assortiment auprès d'un banc de marché. Ensuite, chaque équipe s'est concertée sur l'entrée et le plat présentés au jury. L'imagination n'a pas fait défaut. Les filets de fêras se sont déclinés en carpaccio, tartare, mousse, roulades, accompagnés de légumes ou sauces diverses. Quant aux filets mignons, ils ont été farcis avec différents légumes, herbes potagères ou ont été recouverts d'une croûte des plus odorantes de chocolat noir parsemé de piments d'Espelette. De quoi avoir les papilles gustatives en émoi. Une obligation, tout devait se faire sur place et être cuisiné au bois ou au charbon de bois. Si certains groupes se contentaient d'un grill artisanal, d'autres, comme les Potes de Crans, étaient équipés d'une ancienne cuisinière à bois montée sur remorque.

Plats présentés devant un jury de professionnels

Et à 11h15, la tension a monté d'un cran. La première équipe a présenté son repas devant le jury. «Toutes les 15 minutes, des membres de chaque groupe apportent l'entrée et le plat principal que les membres du jury vont déguster. Le côté gastronomique sera noté de un à vingt, la créativité et la présentation de un à dix», précise François Linder.

Composé de Jean-Claude Volery, restaurateur de l'auberge communale de Gilly, de Pascal



Avant que le jury goûte les mets, les Potes au feu s'activent du côté des fourneaux et des finitions. PHOTOS: CLÉMENT REULLE



«J'adore manger et tout particulièrement quand c'est bon. Alors, je me réjouis.»

DIANE FREYMOND PREMIÈRE CANDIDATE SUISSE À L'ÉMISSION MASTERCHEF

Bill, chef de cuisine chez Nissan, de Pécub, expert en communication d'entreprise, et d'une représentante féminine, Diane Freymond, première candidate suisse à l'émission MasterChef, le jury s'est mis au travail avec professionnalisme. «Une présence féminine n'est pas

une innovation, nous avons déjà accueilli des dames», a tenu à préciser François Linder. Costumière des concours, Diane Freymond se réjouissait de déguster les différentes créations. «J'adore manger, et tout particulièrement quand c'est bon. Alors je me réjouis.» Les choses sé-

rieuses ont ensuite démarré sous l'œil attentif des badauds venus admirer les assiettes de présentation des différents mets.

Passion pour la cuisine dans la vie quotidienne

Dans l'attente des résultats, l'heure des rangements avait sonné. Une habitude, selon ces messieurs. Même à la maison, on fait de même, déclarent-ils à l'unisson. Une passion et un plaisir pour la cuisine qui sont également présents dans leur vie quotidienne. «Ma femme est au bureau et moi je cuisine tous les jours de a à z. Elle me donne les idées. Quant aux courses, on les fait ensemble», confie Gérard

Bossy, de la Confrérie de Crans. Philippe Meuwly, des Potes d'Aubonne, explique que dans 60% des cas, il est aux fourneaux. «Et lorsqu'on a des invités, c'est toujours moi qui cuisine.» Joël Philippot, commandeur de la confrérie d'Aubonne, cet ancien maître d'hôtel du général de Gaulle reconverti en fromager à Nyon, avoue cuisiner très souvent, même si son épouse est aussi bonne cuisinière. «Le rangement est très important pour moi. Dès qu'un morceau est sale, je le lave directement.»

À l'heure de la proclamation des résultats, ce sont les Potes de Yvernois qui se sont hissés au premier rang. ©

ACCÉDER AU MENU ▼

La fête du Bicentenaire du rattachement de Versoix à la Confédération Helvétique

Une très grande fête populaire à Ecogia, organisée par un groupe de bénévoles dont plusieurs conseillers municipaux. Une fête organisée dans un lieu historique, les restes d'une villa romaine et d'un aqueduc sont visibles, et c'est en 1022 que le nom d'Ecogia apparaît.

Lorsqu'on organise une fête dans un lieu excentré, on n'est jamais sûr de la participation. Or dès le vendredi 29 mai, jour d'installation des stands, la foule était au rendez-vous. Le beau temps pendant les trois jours a permis à la population de se déguiser, de se divertir et de se restaurer.

La Commanderie des Potes au Feu de Versoix a participé activement à cette manifestation avec un stand de nourriture et boissons. Il s'agissait pour les Potes de faire honneur à leur Confrérie en inaugurant un nouveau costume, avec un Top Chef! (voir la photo1 avec Alain Riat, Günter Ebner, Jean-Claude Vermot, Alain Lachat, Cédric Bussy et notre Commandeur Christophe Sudan, tous couverts dont deux en uniforme des Vieux Grenadiers). En plus de la tenue, le menu, et là il s'agissait de ne pas chercher à faire du chiffre mais proposer des menus "d'époque".



Le comité à choisi :

le vol au vent, salade pour le vendredi soir (60 couverts)
le veau Marengo, riz blanc, salade, le samedi (150 couverts)
la cuisse de canard confite et ses pommes Sarladaises, salade pour le dimanche (120 couverts)

Dans notre commanderie, nous avons 2 Potes qui font partie de la Compagnie des Vieux Grenadiers de Genève. 120 membres en tenue d'apparat avec musique qui ont participé activement à cette fête. Ils ont accompagné les personnes costumées, de la gare au lieu de la fête, soit une marche de 45 minutes,

sous un soleil de plomb. Le repos du guerrier s'imposait... par exemple au stand des Potes!

Photo 2 : Jean-Claude Vermot, notre Commandeur Christophe Sudan, le Commandant de la Compagnie des Vieux-Grenadiers de Genève, Monsieur Georges Abbondioli, Cédric Bussy et Günter Ebner

3 jours de labeur mais une bonne publicité pour la Confrérie des Potes au Feu.

Michel Jaussi

L'été de la Commanderie de Genève

Participation aux Caves Ouvertes de Genève - 30 mai 2015

La Commanderie de Genève a participé à cette manifestation chez la Cave des frères Favre à Sézenove. Notre offre était composée de magret de canard accompagné de paillasson de pommes de terre et salade assaisonnée.



Célébration du 50^{ème} de notre Confrérie – 15 juin 2015

La Confrérie suisse des Potes-au-feu a été créée le 12 décembre 1963 et la Commanderie de Genève a été fondée en 1965, comme deuxième Confrérie, après celle de Vevey.

Plusieurs idées ont été discutées dans les mois précédents pour fêter le 50^{ème} de notre Commanderie, tel que visite de l'Expo 2015 à Milan, une sortie gastronomique. On a enfin choisi d'organiser une soirée avec la participation active à la préparation du repas des Membres de la Confrérie : on s'est adressé à Maître cuisinier M Stéphane Taffoneau du « Café du Levant » (www.cafedulevant.ch) à Aire-la-Ville, qui a concocté un menu sublime.

On a participé comme invités à cet événement trois membres du Conseil de la Confrérie (le Gouverneur Mitch Delessert, le Grand Argentier Günter Ebner et le Grand Connétable Fabrice Genier) et trois Potes d'Honneur de la Commanderie (Michel Calame, Claude



Jeanneret et Ernest Pluss).



Tous les Potes ont aidé en cuisine.





Vers la fin du repas, après la présentation du parrain Andrea Gramegna-Morchio, on a intronisé deux nouveaux Potes de la Commanderie (Jean-Paul Tesnière et Patric Saenger) et



on a rendu hommage au Chef Stephane.



On a aussi profité de l'occasion pour fêter, avec quelque jour d'avance, les 80 ans de notre ami Franco Baroni, qui a malheureusement subi, à la fin de juillet, des problèmes de santé. On lui souhaite de se rétablir au plus vite.



La soirée s'est terminée par la dégustation de la recette bulgare de la « Grappa chaude au miel », préparée par le Potes Eugène Gaydarov.

Notre traditionnel pique-nique d'été – 5 septembre 2015

Les Potes de la Commanderie se sont réunis chez le Commandeur Cornélius Spaeter, accompagnés par nos douces moitiés et nos amis, pour déguster un repas simple composé de charcuterie, filet de bœuf avec rösti et salade, fromages assortis, tartes et salade de fruits. Comme boissons on a utilisé les vins excédants dans notre cave.



Commanderie de Moudon - Repas du 17 juin 2015

Thème: Provence

Potes aux fourneaux: M. Bertholet, J.-P. Gouffon, A. Jaquier, Ph. Berthoud

Excusés : R. Demierre, F. Lin, O. Mayor, J. Rufini, C. Thoutberger

Menu	
Filet de bar rôti aux fenouils, à l'huile de noisette et ail doux	Chardonnay du Vully, le Petit Château, simonet Père et fils, Môtier
Rouget, risotto de navets, pommes de terre sautées	Côte de Provence 2013 (rosé), Terre de Berne, Lorgues
Fromages : Banon, tomme fraîche de Banon à l'huile et aux herbes, sainte Maure, Gaperon de vache	Plan Robert 2011, Sélection Pierrick Suter, Obrist SA
Glace à l'huile d'olive et pêches rôties	



Filet de bar rôti au fenouil



Rouget, risotto de navets et pdt sautées



Assortiment de fromages



Glace à l'huile d'olives, pêches rôties

Voyage en "Palestine"

La traditionnelle rencontre des Potes de la Vallée de Joux et du Pied-du-Jura a eu lieu le vendredi 28 août 2015 aux Charbonnières, plus précisément au Chalet de la Palestine.

Extrait de l'Histoire de la Vallée de Joux (Georges Vagnières 1973)

Pierre Moïse Edouard RoCHAT et Isaac Louis Moïse RoCHAT, étaient de la famille dite des Mouison. Par alliance probablement avec une ressortissante de la Cornaz, ils avaient hérité des 2/3 du lot de bise de ces communs. Ce sera Armand Auguste qui reprendra l'entier des trois lots. Il créera ainsi «La Palestine». Mais ce qu'il faut noter, c'est que la propriété ne s'appelait pas encore ainsi, que l'on parlait très certainement encore des Communs de la Cornaz, puis l'on dira bientôt le chalet de l'oncle Armand. Il est probable que ce fut lui, à la même époque, soit à la fin des années septante du XIXe siècle, qui construisit ce joli chalet de la Palestine. Il demeure encore en l'état, tout au moins extérieurement.



Les organisateurs avaient prévu une visite surprise à 19 heures. C'est alors que nous avons eu l'occasion de visiter la distillerie de Gentiane des Charbonnières.



Le
bouilleur
de cru de
la
Gentiane
Lutea
Monsieur
Dominique



Bonny nous expliqua le processus de fabrication de la Gentiane et nous fit déguster les



délicieux nectars issus de ses alambics.

Après moult explications très intéressantes sur les processus de distillation nous devons déjà quitter Monsieur Bonny pour retrouver les Potes de la Vallée qui avaient préparé le repas.

Une quarantaine de participants prirent part à cette soirée campagnarde sur le thème du "Portugal". Les recettes avaient été choisies d'entente avec une famille lusitanienne de la Vallée de Joux, de même que les vins du Portugal.

Au préalable, durant l'apéritif qui avait été préparé par les Potes du Pied-du-Jura, les participants étaient invité à une compétition de pétanque organisée par les enfants de Christian Muster. Le vainqueur s'est vu remettre un magnum de vin rouge durant la soirée qui fut très chaleureuse et qui permit, une fois de plus, d'échanger des moments très sympathiques entre nos deux Commanderies.

Lausanne, le 31.8.2015/HV



Un des alambics dans lequel la gentiane est distillée.

Agenda

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 (absent)
Viktor Williams
Hubert Varrin