

«Le cochon qui sommeille en chaque homme, ne fait pas forcément de lui un homme de l'art.»

Auteur anonyme

Le Mot du Gouverneur

Chers Potes et Amis,

L'année a été marquée par le Concours gastronomique en plein air de Rolle et le 8^{ème} Chapitre de la Confrérie. Ces deux événements furent d'une qualité exceptionnelle.

Ce qui prouve que la Grande Famille des Potes est de plus en plus vivante et qu'elle apprécie de se réunir pour des moments festifs et conviviaux.

Merci les Potes d'être « vous », entiers, fiers et immensément sympathiques.

Vive les Potes !

Bonnes Fêtes de Noël et Heureuse Année !

Avec mes salutations cordiales et confraternelles.

Michel Delessert



8^{ème} Chapitre de la Confrérie, le samedi 24 octobre 2015 à Apples VD

Quel magnifique Chapitre !

Le Conseil de Confrérie, avec le soutien des Potes d'Apples, nous a organisé un grand Chapitre en additionnant tous les ingrédients pour faire une recette d'exception.



En préambule, les Chevaliers du Bon Pain et les Potes des Commanderies de Lavaux, Versoix et du Pied-du-Jura nous ont ouvert l'appétit avec un choix exceptionnel d'apéritifs variés, tartares, taillés et flûtes, cuchaule au foie gras et autres verrines.



Après quelques mots du Gouverneur qui déclara ouverte la cérémonie officielle, les convives se retrouvèrent à table pour assister aux intronisations. Nous avons eu l'honneur de compter parmi nous la présence des confréries amies (de gauche à droite) Les Fins Gousier d'Anjou, Les Chevaliers du Bon Pain, Les Chevaliers de la Cave de Bevaix, La Confrérie des Chevaliers de Beau-Soleil, l'Académie du Cep et l'Association des Gourmettes.

Les personnalités suivantes ont été adoubées au titre de Pote d'Honneur de la Confrérie :

Thierry Durand, Gouverneur de la Confrérie des Chevaliers de Beau-Soleil à Mont-sur-Rolle ;
Antoine et Marie-Claire Renouard, Vignerons du Domaine Saint-Pierre à Chaudefonds-sur-Layon et membres de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou ;
Pécub, Dessinateur de Génie et Philosophe d'entreprise ;
Martine Meldem, députée au Grand Conseil vaudois.



C'est vraiment un honneur pour les Potes de les accueillir au sein de notre Confrérie.

Au cours de cette cérémonie, nous avons eu l'insigne honneur d'élever notre Pote Jacques Rufini au titre de Grand Chancelier de la Confrérie.

Après la satisfaction des esprits, et sous la conduite du Maître de cérémonie Jean-Marie Vallade, il s'agissait de satisfaire les estomacs, ce qui fut le cas, en l'occurrence, par un repas gastronomique concocté par notre Pote d'Honneur Claude Joseph, Chef du Restaurant de la Couronne à Apples.

Cette transition s'est faite en musique sous les flonflons de vieilles chansons françaises interprétées par Moineau et Gallavin.



MENU



- Amuse-bouche
Les Rillettes de Porc aux Lentilles relevées d'Estragon

- La Galantine de Brocoli au Foie Gras de Canard
Les Saladines de saison à l'Huile de Noisettes et Vinaigre de Raisinée

- Le filet de Féra du Lac Léman poêlé
sur son fumet aux Pistils de Safran Valaisan et son Ail doré

- Les tranchettes de Longe de Veau du Pays à la Crème de Bolets
Les Légumes de Saison beurrés
Le Gratin de Pomme de terre au Vin blanc

- Les Fromages : Gruyère et Vacherin Mont-d'Or

- Le Parfait glacé aux Framboises
garni de filets d'Agrumes et Kiwi aux zestes « Ravigote »

- Le café et son petit four



Chaque plat et chaque vin furent commentés en paroles et « Ô Miracle » Jean-Marie qui a l'habitude de nous pousser la chansonnette s'est associé à Hubert pour une interprétation sur le thème du Bonheur de Gilles revisité et adapté au dessert gourmand qui nous fut servi. Leur prestation exceptionnelle fut saluée par une « standing ovation ».



Durant toute la journée, Pécub a épaté la galerie par ses dessins artistiques et humoristiques et sa facilité à interpréter ses pensées en trois coups de crayon.



Avant de conclure, nous tenons à remercier la Confrérie vaudoise des chevaliers du Bon Pain, la Confrérie du Gruyère, l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or et notre Gouverneur pour leur générosité.



Week end des Potes de Versoix à Vienne

Lever à 4h du mat, vol direct confortable avec Austrian Airline et arrivée à 9h. Un train nous emmène au centre puis 5 minutes de marche et nous voilà à l'hôtel Ibis. Il faut dire que le voyage est organisé par Günter (un autochtone que vous connaissez tous).

En trois jours et grâce à une guide très sympa, Renate, et un planning préparé par Günter, nous allons découvrir la ville, ses coins sympas et ses spécialités culinaires, et là c'est du costaud !



Pour gagner du temps, les menus ont été choisis à l'avance. Le vin aussi... Reste à déterminer les quantités... et là les Potes ont fait honneur...

Au premier coup d'œil Vienne est décevante. Mais au 2e jour, ses grands bâtiments ont un charme certain et les très larges avenues sont très plaisantes. Une ville aérée. Quant aux Viennoises et aux Viennois, elles et ils sont charmants. Deux potes ont été envoyés en mission nocturne dans les bars et sont revenus fatigués mais avec une soif étanchée.



Le marché est fabuleux et quotidien. Un de ses restaurants de fruits de mer, le Nautilus, parfait. Un autre spot le Schweizerhaus de Prater, dans le parc d'attraction, sert 1000 repas à la fois, le jarret de porc de 1kg est sa spécialité ainsi que des dizaines de mètres de bière sur le comptoir, 5 serveurs les remplissent au jet en permanence.

Egalement le Schnitzel de 25 cm et sa salade de patates au Gösser Bierklinik.

Une bien belle découverte, d'ailleurs j'y retournerai. Mais il faut prévoir un soir « verre d'eau » à mi-séjour.



Photos Pierrot et Michel: une ville de contraste, des menus, de l'ambiance et les acteurs (Christophe, Gunter, Jean-Claude, Pierrot, Jacques, John, Gil, Alain, Olivier, Cédric, René, Michel).

Michel



Commanderie de Moudon

Repas d'octobre 2015

Thème: Le Gibier à plumes

Invités : Mitch Delessert, gouverneur, Hubert Varrin, vice-gouverneur

Menu	
Terrine de cerf au foie gras	Oh ! Monod, Cabernet franc, Yvorne 2012
Velouté de potiron aux châtaignes	
Pintade à la choucroute	Vin de Tigné, Anjou 2010, G. Depardieu
Choix de vacherins Mont d'Or	Les Chenailles, Villette 2010, Ch. Et B. Gorjat
Glace et tarte à la courge	





Intronisations



Repas de novembre 2015

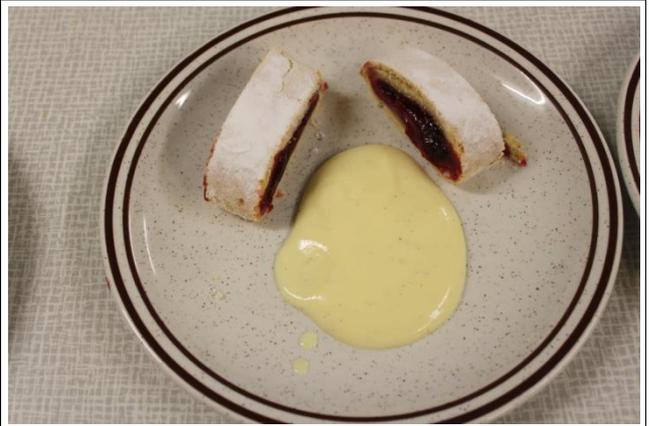
Thème: Hongrie

Menu	
Salade de champignons et chaussons à l'oignon à la Hongroise,	Chardonnay le Luissalet 2014, Deladoey, Bex
Poulet au paprika, gnocchi aux pommes-de-terre	Falesco Montiano 2011
« Camembert » et fromages d'alpage autrichien	
Retes ou strudel aux fruits rouges	

Côté cuisine



A table !



Agenda

28 mai 2016

47^{ème} Concours gastronomique en plein air à Sion

La commission de rédaction vous adresse ses cordiales salutations.

Michel Delessert
Jacques Rufini
Viktor Williams
Hubert Varrin

