

"La vie ne vaut d'être vécue sans avoir été gourmand de ce qu'elle offre..."

Emmanuel Wathelet



Le Mot du Gouverneur

Chers Potes, Chères amies, Chers amis,

Ce n'est pas à vous que je vais apprendre que le temps passe vite...

La période de la chasse nous a permis de nous régaler des terrines et autres médaillons de chevreuil. Puis la Saint-Martin nous a gavés de gelée de ménage, de boudin, d'atriaux, de grillades, de choucroute et de crème au sucre brûlé, sans oublier le fameux Totché.

Nous n'avons pas eu le temps de faire un régime, puisque les Fêtes de fin d'année nous apporteront leur farandole de fruits de mer, et peut-être de foie gras si les exportations le permettent encore. Sinon, je suis persuadé que Gunter va nous trouver une alternative.

A vous tous, ainsi qu'à vos familles, j'adresse une Joyeux Noël gourmand et mes meilleurs vœux pour la Nouvelle Année, dans l'espérance de jours meilleurs pour tous ceux qui souffrent sur cette terre.

Hubert Varrin

Bonne Année 2017



Commanderie de Rolle

Sortie en Alsace les 2 & 3 septembre 2016

Le Comité de la Commanderie de Rolle a organisé une sortie en Alsace en ce début septembre. Nous avons tout d'abord débuté notre voyage par une visite très instructive sur le site du brasseur Feldschlosschen à Rheinfelden, où notre sympathique guide nous a narré l'histoire de la plus grande brasserie de Suisse.

C'est le 8 février 1876 que le brasseur Theophil Roniger et l'agriculteur Mathias Wüthrich brassèrent leur bière pour la première fois. Depuis cette époque l'entreprise n'a cessé de faire des acquisitions pour devenir le numéro 1 de la bière en Suisse.

La visite s'est terminée par une dégustation de bière accompagnée de bretzel bien chaud.



Nous avons pris ensuite la route en direction de Colmar pour une visite du village d'Eguisheim. Puis nous avons été reçus par la famille de Joseph Freudenreich, exploitant du domaine familial depuis 1737. Leur fille cadette a d'ailleurs étudié à l'école d'œnologie de Changins et logé durant sa scolarité chez la famille de notre Pote Pepi Durand. C'est tout naturellement que nous avons choisi de déguster les crus alsaciens de cette propriété.

Notre visite s'est poursuivie par la découverte du centre de Strasbourg. Quant à la soirée, c'est au restaurant « Le Lohkäs » dans la magnifique bâtisse à colombage datant de 1676 au quartier des tanneurs, que nous avons mangé une généreuse et typique choucroute.



Le lendemain nos Potes avaient quartier libre pour visiter les différents marchés du centre ville de Strasbourg, avant de nous mettre en route pour la Vallée de la Bruche en direction du village Saulxures, perché sur les flancs des ballons d'Alsace. Là, nous attendait, dans un lieu paisible en pleine nature, une bien jolie étape gourmande où Arnaud Barberis, Chef talentueux et atypique, nous avait concocté un menu en 7 étapes et pas des moindres.

Après une levée de table en fin d'après-midi, nous avons repris la route pour la Suisse et ainsi achevé cette magnifique sortie.



Un grand merci à notre Comité d'organisation ainsi qu'à Jean Pierre Lignon qui nous a fourni toutes ces adresses en Alsace.

Dernières nouvelles de Rolle

A l'occasion de son assemblée générale François Linder a cédé sa place de Commandeur, qu'il occupait depuis sept ans, à Yan Muller, bien connu des Potes puisqu'il était président du comité d'organisation du dernier concours de cuisine gastronomique à Rolle et qu'il participe régulièrement à notre Conseil magistral. Nous lui souhaitons plein succès dans sa nouvelle fonction et remercions François pour son engagement en faveur des Potes puisqu'il conserve sa place de Chancelier de Rolle. A l'occasion de cette assemblée générale deux nouveaux Potes ont été intronisés, il s'agit de Jean-Marc Imhof et Yann Fargnioli. Bienvenue à ces deux nouveaux Potes-au-feu dans notre Confrérie.

Commanderie de Moudon

Menu du repas de novembre	
Atriaux et saucisse à rôtir, écrasée de pommes-de-terre, carottes et persil en légume	Grillette, pinot gris 2015, Cressier
Fricandeaux sauce mirepoix, purée de pommes-de-terre, petits pois	Pinot noir 2014, Maison carrée Auvernier
Tête de moine sous formes de rosette et de dés	
Totché accompagné de coings sous forme confite et en gelée	



Atriau et saucisse à rôtir



Fricandeaux



Tête de moine



Totché et coing confit et en gelée

Conseil magistral du 21 novembre 2016

Ils étaient nombreux les Potes qui se sont déplacés à St-Sulpice pour participer au Conseil magistral d'automne. Les débats ont été fructueux. Tous les points de l'ordre du jour ont été traités et n'appellent pas de commentaires particuliers.



Les Potes du Vieux-Pays ont présenté l'album photo du dernier Concours de cuisine gastronomique. A ce sujet, il a été décidé que le Conseil de confrérie engagera un photographe officiel pour les prochains concours afin que les Commanderies inscrites puissent recevoir un souvenir des principaux moments de cette manifestation.

A l'issue de la séance statutaire, nous avons pris place à table au Restaurant du Débarcadère où l'équipe de cuisine de Nicola Cannilla nous avait concocté les plats suivants.



La soirée s'est terminée dans une ambiance chaleureuse et conviviale:



Commanderie de Morges

Soirée chasse du 30 novembre 2016 en présence du Gouverneur



Menu:

Terrine de chevreuil aux noisettes et crudités



La chasse en deux services:



Le sanglier en entrecôte sauce poivrade

Le cerf en médaillons sauce grand veneur; spaetzlis maison, garnitures de chasse



Munster flambé à l'alcool de carvi:



Panna cotta à la courge et sa tuile aux graines de courge



Commanderie du Pied-du-Jura

Soirée ordinaire du 6 décembre 2016



Noix St-Jacques sur un lit de panais
à la vanille et un jus aux agrumes:



Commanderie de Lavaux

Soirée de gala du vendredi 9 décembre 2016, en présence du Gouverneur et du Grand Prévôt

Menu:

Blinis garnis à l'apéritif

Saladine de jeunes pousses au magret de canard fumé et vinaigre de framboise

Blanquette de Scampi sur son lit de légumes



Longe de veau à la Dijonnaise et son risotto citronné



Buffet de fromages (sans photo)

Gratin d'agrumes



Agenda 2017

21 avril

Conseil magistral à Apples VD

17 juin

48^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air à Apples VD



48ÈME CONCOURS DE CUISINE GASTRONOMIQUE EN PLEIN AIR



APPLES
Samedi 17 juin 2017



Les Potes-au-feu du Pied-du-Jura organisent leur premier concours de cuisine gastronomique en plein air.

Le Comité d'organisation et son président Claude-Alain Roulet se réjouissent de vous accueillir en pays vaudois.