



info potes

Numéro 31, été 2017

"La vie est comme un livre. Ne saute aucun chapitre et continues de tourner les pages. Tôt ou tard, tu comprendras pourquoi chaque chapitre était nécessaire."

Bernard Werber

Le Mot du Gouverneur



Le 48^{ème} Concours gastronomique de cuisine en plein air a eu lieu à Apples en juin dernier et s'est très bien déroulé malgré la forte bise qui soufflait sur le Pied-du-Jura. Un grand merci aux organisateurs, notamment le président du Comité d'organisation Claude-Alain Roulet, les Potes de la Commanderie de Jean-Marie Vallade et les bénévoles.

J'ai eu beaucoup de plaisir de présider le Jury et je remercie Mmes Isabel da Silva et Martine Meldem, ainsi que MM. Claude Joseph et Félix Pernet du temps qu'ils ont consacré à notre Concours. Bravo aussi aux vainqueurs, en particulier la Commanderie de Lavaux, mais aussi à tous les participants qui ont tous mérité la médaille du fair-play et de la camaraderie.

Le matériel a été transmis aux prochains organisateurs du 49^{ème} concours qui se tiendra le 26 mai 2018 à Moudon. D'ores et déjà, je leur souhaite plein succès dans les préparatifs.

Notre prochaine échéance sera celle du 9^{ème} Chapitre de la Confrérie le samedi 21 octobre 2017 à Lucens. Le menu a été choisi avec Pierrick Suter et nous avons déjà l'eau à la bouche. Comme de coutume, je compte sur les Commanderies pour la préparation des amuse-bouche qui seront servis à l'apéritif.

9^{EME} CHAPITRE, LE SAMEDI 21 OCTOBRE 2017 À 11H00 À LA GRANDE SALLE DE LUCENS VD

Le programme détaillé vous parviendra ces prochains jours par l'intermédiaire de votre Commandeur.

Avec mes messages les plus cordiaux à tous nos lecteurs

Hubert Varrin

Commanderie de Fribourg

Intronisations

Depuis quelques années, les intronisations se faisaient rares à la Commanderie de Fribourg. Pas de nouveaux membres, ou un seul par exercice, nouveaux arrivés qui ne compensaient même pas les départs et les décès.

De ce fait, les passages des Potes en cuisine se faisaient de plus en plus fréquents et cela pesait un peu sur la vitalité de notre groupement.

Mais cette année, coup de théâtre ! De nombreux nouveaux membres sont venus renforcer notre effectif :



Quatre nouveaux Potes intronisés à Fribourg

Depuis notre assemblée générale du mois de mars, 5 intronisations ont déjà eu lieu, et nous avons deux nouveaux Potes qui désirent encore se joindre à nous.

En tant que commandeur, je me réjouis de ces nouvelles arrivées qui non seulement dynamisent la vie de la confrérie, mais encore amènent de nouvelles façons d'envisager la cuisine, apportent de nouvelles expériences, la connaissance de nouveaux produits, de nouvelles amitiés à partager.

Espérons que cette vitalité soit un bon signe pour tous les Potes qui ont souvent du mal à recruter de nouveaux membres et que l'ensemble des Commanderies puisse connaître un regain d'intérêt pour la vie associative de la part de jeunes et de moins jeunes. Il serait extrêmement dommage que la vie de notre groupement se ratiocine et à l'instar de la pièce de théâtre de Becket, fin de partie, notre univers se rétrécisse jusqu'à se limiter à un détail qui disparaîtrait dans le néant...

Alors osons dire "Longue vie aux Potes-au-feu, à notre passion et à notre amitié !"

Christophe Cottet, Commandeur des Potes de Fribourg

Commanderie de Fribourg

Réflexion sur le pain



Lors du dernier souper des potes de Fribourg, nous avons dégusté un pain excellent. Pendant la critique après le repas, nous avons encensé la cuisine qui s'était démenée pour nous offrir une agape royale, nous avons vanté la qualité des vins, mais le pain, ce compagnon de tous les jours, est resté le grand oublié... pas même une mention quant à sa délicatesse, sa texture ou son goût exquis... pour faire bref, je me suis rendu compte de la banalisation de cet aliment qui pourtant joue un rôle si crucial dans notre culture et nos habitudes alimentaires.

De nombreux dictons en montrent l'importance : *Bon comme du bon pain, Gagner son pain à la sueur de son front, Faire passer le goût du pain, Ça ne mange pas de pain, Pour une bouchée de pain, Retirer le pain de la bouche, Partir comme des petits pains, Long comme un jour sans pain, Ne pas manger de ce pain-là, Avoir du pain sur la planche, ...* Le pain est donc mêlé à toutes les sauces !

Pour les Romains antiques, panem et circenses (du pain et des jeux) représentait le cri de révolte adressé à l'empereur.

Pour les chrétiens, il est le pain de vie, qui sert de symbole ou même par le miracle de la transsubstantiation, devient le corps du Christ pour les catholiques.

Pour beaucoup de personnes âgées, qui ont connu des périodes économiquement difficiles avant les années 1960, l'expression souper le pain n'était pas galvaudée ! c'était souvent le seul plat du repas vespéral !

Pour les Fribourgeois, il est l'accompagnement sine qua non de la fondue, plat mythique cantonal par excellence.

Pour l'enfant que je demeure, c'est le souvenir d'un chalet d'alpage où la maîtresse de maison nous offrait pour le goûter une tranche épaisse de pain paysan et un bac de crème double.
Pour d'autres enfin, il représente l'assiette sur laquelle on mangeait les autres aliments.

Dans nos régions, il y a bien longtemps, c'était un aliment nécessaire mais redouté... pas de meilleur moyen de se casser les dents, vu que les meules avec lesquelles ont confectionnait la farine étaient friables et laissaient dans le produit de petites pierres qui rendaient toute la population édentée.



Aliment dangereux aussi : on n'arrivait pas au Moyen-âge à séparer le blé de l'ergot de seigle. Or l'ingestion de ce poison provoquait une maladie appelée la gangrène sèche. Mais on le mangeait quand même, par risque calculé... mieux valait perdre un membre que de risquer la mort par la faim ! C'est pourquoi on ne jetait pas le blé empoisonné.

Je terminerai cette réflexion sur le pain en relevant cette citation, attribuée (faussement d'ailleurs) à *Marie-Antoinette*, prononcée pendant la disette de 1789, juste avant la Révolution, quand le peuple de France réclamait de la nourriture : « *s'ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche !* »

En un mot, ne boudons pas notre plaisir de manger du bon pain mais pensons-y... la table est triste sans lui, et il n'est pas et ne sera jamais banal !

Christophe Cottet, Commandeur des Potes de Fribourg

Commanderie de Moudon

Repas du 16 mai 2017

Thème: Provence

Potes aux fourneaux: Ph. Berthoud, G. Besson, M. Bertolet, J.-P. Gouffon

Menu	
Tarte provençale aux filets de rouget	La Dame Rousse, Tavel rosé, 2015
Filets de cailles et suprême de pintade à la moutarde et au miel, tagliatelles au citron, asperges vertes	Plan de Dieu 2014, Côtes du Rhône
Fromages d'Auvergne : Saint Nectaire, Salers, Fourme d'Ambert	
Nougat glacé au miel	

Pain : le broyard et le multigrains (Locatelli)



Tarte provençale



Filet de caille et suprême de pintade



Les fromages d'Auvergne



Nougat glacé au miel



Jacques Rufini, 24 mai 2017



Fête cantonale des chanteurs vaudois

Echallens, le 21 mai 2017

Le porteurs de tenue d'apparat du Conseil de confrérie étaient tous présents le dimanche 21 mai 2017 pour le cortège de la Fête cantonale des chanteurs vaudois. Aux côtés des autres confréries vaudoises, ils ont défilé avec plus de 50 groupes hauts en couleur et en diversité.



Une partie des membres du Conseil déguste l'apéritif en attendant que la délégation soit au complet pour prendre le repas en commun offert par les organisateurs.

Magnifique journée ensoleillée, mais la bise a réussi à nous assoiffer à l'issue du cortège.



1er rang: Philippe Berthoud (Moudon), Michel Lladonosa et Francis Rossi (Pied-du-Jura)
2e rang: Viktor Williams, Jean-Marie Vallade, Hubert Varrin, Fabrice Genier, Michel Delessert, Jacques Rufini, Gunter Ebner

Commanderie de Moudon

Repas du 21 juin 2017

Thème: Cuisine aux herbes

Potes aux fourneaux: J.-P. Gouffon, D. Juilland, E. Sudan, Ph. Berthoud

Menu	
Feuilleté aux herbes	Petite Arvine 2015, G. Devayes, Leytron
Filet mignon marbré aux herbes	Château Pomys, Saint Estèphe 2010
Assortiment de fromages fermiers de Belgique	Petite Arvine 2015
Glace à la lavande, tartelettes à la crème de basilic	



Feuilleté aux herbes



Filet mignon marbré



Assortiment de fromages fermiers



Glace lavande, tartelettes et crème basilic



Prêt pour la cuisson



A table !

Commanderie du Pied-du-Jura, Apples

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

Une organisation parfaite et la mise à disposition du site scolaire du Collège du Léman à Apples ont fait de ce 17 juin dernier une journée appréciée de tous. Il est vrai aussi que le soleil fut de la partie, même si la bise soufflait à tel point qu'elle a réussi à emporter deux pavillons de jardin durant les préparatifs du concours. Qui plus est, les confrères du Pied-du-Jura avaient su s'entourer de bénévoles débitants des boissons rafraîchissantes et une multitude de comestibles du terroir vaudois qu'on pouvait se procurer auprès de leurs stands.



Comme de coutume, l'accueil des Commanderies participant aux joutes culinaires fut fixé à 7h00, ce qui leur permet d'installer leurs grills en toute tranquillité, de tirer au sort l'heure de leur passage devant le jury et de se relaxer, avant la confection de leurs plats, devant un café et des croissants offerts par les organisateurs.



Dès 8h00, un panier au contenu identique pour chacun leur fut remis, notamment: truite du lac, foies de lotte, poulet fermier, sans oublier les légumes, poivrons, tomates, citrons, champignons, entre autres. Différentes herbes fraîches faisaient également partie du lot ainsi que des oignons, échalotes, ail, épices, huile et produits laitiers à retirer au stand du marché.



Ce fut dans la bonne humeur, teintée toutefois d'une certaine appréhension quant au verdict du jury, que les concurrents s'adonnèrent à la préparation des mets qui allaient être présentés comme entrée et plat principal.



C'est à 11h00 que la première Commanderie, selon l'ordre du tirage au sort, présenta ses assiettes au jury. Celui-ci était composé de deux professionnels, Mme Isabel da Silva, du restaurant l'Ecu fédéral à Bussy-Chardonney et de M. Claude Joseph, du restaurant de la Couronne à Apples. Deux amateurs éclairés, Mme Martine Meldem, députée au Grand Conseil vaudois et M. Félix Pernet, vigneron et président des Vins de Morges, complétèrent le jury. Mme Christine Gilliéron, Syndic d'Apples et M. Claude-Alain Roulet, président du comité d'organisation eurent pour tâche de juger et de noter la tenue des Potes en cuisine.



Les présentations s'achevèrent vers **14h30** et, deux heures plus tard, les résultats furent proclamés. Les Potes de Lavaux remportèrent la palme, avec un premier rang pour l'entrée, la créativité et la présentation:



La Commanderie d'Yverdon-les-Bains arriva à la deuxième place, avec un deuxième rang pour la créativité, suivie de Montreux, première pour le plat principal et la tenue en cuisine.

Un Concours très réussi, en somme. Mais si la bonne entente et la camaraderie entre Potes avaient été admises à glaner des points, elles auraient pu, de loin, passer en tête du classement final.



Intronisations

A l'occasion du concours, nous avons eu le plaisir d'introniser six nouveaux Potes:



En outre, Nicolas Rapillard, Commandeur du Vieux-Pays de Sion, a accédé au Conseil de Confrérie:



Les vainqueurs du Concours 2017:



Les Potes ont fait saliver le public

APPLES La cour du collège accueillait ce samedi le concours gastronomique des Potes au feu romands. Ambiance.

MARTINE ROCHAT
martine.rochat@lacote.ch

Des rangées de stands couverts, sous lesquels s'activent des hommes en tunique blanche, portant des sautoirs correspondant à leur «grade». Des marmites bouillissent furieusement ou mitonnent à feu doux et des poêles rôtissent sur d'antiques fourneaux à bois ou à charbon, seuls autorisés par le règlement. Ce samedi matin, sur la place devant la salle polyvalente, l'ambiance est à la fois concentrée et décontractée, pour le 48^e concours de cuisine gastronomique en plein air de la Confrérie romande des Potes au feu romands, organisé par la commanderie du pied du Jura.

Technique, créativité et esprit d'équipe au menu

En l'occurrence, treize commanderies locales, sur quinze, soit une soixantaine de cuisiniers amateurs au masculin, se sont mesurées lors de ces joutes gourmandes, exigeant maîtrise technique, créativité et esprit d'équipe, en sus du défi d'utiliser des instruments de cuisson absents des cuisines du XXI^e siècle. La Côte était présente en force, avec des groupes venus de Morges et région, Rolle et Crans-près-Céligny. Avec les ingrédients identiques, provenant pour l'essentiel de la région, d'un panier gami, dont une truite saumonée du lac, un poulet, un choix de légumes et d'herbes aromatiques, chacun était libre de choisir ses recettes pour accommoder l'entrée et le plat principal, objets de l'épreuve. Les Morgiens avaient opté, par exemple, pour des filets de poisson rôtis sur la peau, reposant sur un lit de fenouil et de poi-



En attendant l'examen du jury, les Rollois savourent la vie, entre apéro et grillade d'une immense côte de bœuf, hors concours. De g. à dr.: Jérôme Maillot, Pierre-André Gallay, alias «Padge», et François Linder. PHOTOS MICHEL PERRET



Ingrédient obligatoire: la truite saumonée, vue par les Morgiens.

reau, servis avec des rosaces de pommes de terre dorées au beurre. Un régal, apparemment, à en croire les parfums émanant des casseroles, suivi de pilons de poulet grillés et de leur ballottine farcie aux champignons, accompagnés d'un risotto à l'orange et de poivrons. Chez les Rollois, en revanche, le filet de truite se retrouve nappé d'une sauce à l'échalote, vin blanc et crème, présentation complétée par un tartare de légumes. En plat, des médaillons de poulet avec sauce poivrons, légumes grillés et frites, ainsi que des boulettes aux épi-



Les sept de Crans-Céligny. De g. à dr.: Luigi «Capo» Capozzi, Eric Allegrini, Frédéric Paulian, Michel Paulo, Pierre Schaller, Jacky Vallette et Laurent Doche.

ces, herbes, panées à l'anglaise.

Véganisme, non merci!

Les uns et les autres parlent avec une joie non dissimulée de leur passion. Les Potes au feu, compte tenu de telles aptitudes, sont-ils, en passant, des hommes à marier? «C'est fait», s'exclame Daniel Pittolaz, en plaisantant. «Comme ma femme travaille et quelle déteste cuisiner, je profite de ma retraite pour le faire. Le matin, elle me demande ce que j'ai prévu.» Les préférences du Saint-Preyard? Les gambas au curry Madras avec du riz sauvage ou le filet mignon mariné au gingembre, sauce asiatique au soja et vin blanc, en cuisson lente au four à 80 degrés durant 1h-1h30. Il est intarissable sur les marinades, «qui servent à attendrir la viande.» Au vu des pièces des côtes ou entrecôtes de bœuf énormes, grillant en parallèle, et qui, hors concours, sustenteront les

participants, les Potes au feu recrutent peu chez les véganes. Supplice de Tantale, le public, lui, a dû se contenter de se remplir les narines et les yeux. Chaque assiette étant, en effet, doublée pour être placée sur une table d'exposition et pour l'évaluation d'un jury professionnel et amateur de quatre membres, dont le chef Claude Joseph. ◉

GIGOT DE SEPT HEURES

Les Potes ont tous leur spécialité. Ainsi celle de Claude-Alain Roulet, confrère depuis onze ans, privé cette fois de concours: «Le gigot d'agneau mijoté au bouillon, avec légumes, ail et vin rouge, sept heures au four à 120 degrés. Après, on le mange à la cuiller, tellement c'est tendre. Avec le gratin de pommes de terre à la crème de ma femme, c'est divin!» ◉

 J'ai découvert la cuisine avec ma maman dans mon enfance et chez les éclaireurs, où il y avait des concours lors des camps.»

CLAUDE-ALAIN ROULET PRÉSIDENT DU COMITÉ D'ORGANISATION, ANCIEN SYNDIC.

Agenda 2017

21 octobre

9^{ème} Chapitre à Lucens VD
Traiteur: Pierrick Suter, Restaurant de la Gare de Lucens



Menu et vins

Les bouchées des Commanderies

Tour Bertholoz 2015, Ville de Payerne

Œil-de-Perdrix 2016, Cave des Marnes

Dyonisos 2016, Cave des Marnes

Terrine de foie gras et cœur de chasse

Pinot gris 2016, Ville de Payerne

Pavé de cabillaud, étuvée de chou frisé, curry madras

Viognier 2016, Ville de Payerne

Suprême de poularde fermière farci, risotto aux légumes, sauce chanterelles

Mara 2015,

Pierre Gentizon, Cave des Marnes, Constantine

Gruyère AOP, Vacherin Mont d'Or

Vin du Gouverneur

Prestige Sélection 2015 Chardonnay-Sauvignon

Simonet & Fils, Le Petit Château, Môtier

Dessert

Café et mignardises

Animation musicale assurée par **Blue Mountain Jazz Band**