



info potes

Numéro 34, printemps 2018

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

Samedi 26 mai 2018 à Moudon



Chers Potes,

Chères amies, cher amis,

Les Potes-au-feu de Moudon ont le sens de l'accueil et le goût des bonnes choses. Ils tiennent une grande place dans la famille des Potes-au-feu. Ils nous l'ont prouvé à l'occasion du Chapitre de l'automne dernier à Lucens où nous avons eu le plaisir de déguster un menu gastronomique concocté par Pierrick Suter, le Chef de l'Hôtel de la Gare de Lucens.

Dernièrement, à l'occasion du Conseil magistral, nous avons été reçus par les Potes de Moudon qui nous ont accueillis dans leur fief. Ce fut l'occasion de goûter aux produits du terroir. Les talents de chasseur du Commandeur Daniel Juilland ont certainement influencé le choix du menu. Une magnifique soirée en compagnie des délégués des Commanderies.

Les produits du terroir auront également la part belle à l'occasion du Concours gastronomique de cuisine en plein air. La 49^e édition qui aura lieu le samedi 26 mai 2018 à Moudon a déjà annoncé la couleur. Gageons que les Potes-au-feu mettront tout leur savoir en oeuvre pour rivaliser dans la créativité et surtout la gastronomie. Que le meilleur gagne !

Un grand merci aux Autorités communales de Moudon qui se sont impliquées dans l'organisation en mettant à disposition les infrastructures nécessaires à la réussite du Concours. Je forme mes meilleurs voeux pour que ce Concours soit un succès dans l'esprit d'amitié et de camaraderie qui anime les Potes-au-feu.

Bienvenue au public qui pourra se rendre compte de l'imagination de nos Potes qui réussissent à sortir des plats gastronomiques en cuisinant exclusivement au bois ou au charbon de bois, de quoi faire peut-être des émules du barbecue et, pourquoi pas, de nouveaux Potes.

Avec mes messages les plus cordiaux à toutes et tous !

Hubert Varrin, Gouverneur

Saint-Vincent des Fins Gousiers d'Anjou

20-21 janvier 2018

Une délégation de 13 membres de la FSCBG s'est rendue cette année à la Saint-Vincent des Fins Gousiers d'Anjou qui se tenait dans le fief de notre Ami Antoine Renouard et son épouse Maire-Claire à Chaufefonds-sur-Layon.

Une fois de plus l'ambiance chaleureuse des retrouvailles nous a permis de vivre une cuvée exceptionnelle de ce chapitre où nous nous rendons régulièrement, depuis de nombreuses années pour certains d'entre nous.

Les vigneron du lieu s'étaient décarcassés pour que la fête soit belle et nous avons eu beaucoup de plaisir lors des dégustations du samedi, du très bon repas du soir et de la journée du Chapitre à Chaufefonds-sur-Layon puis au Grenier de Saint-Jean à Angers.



A cette occasion, Jacques Rufini notre Grand Chancelier, et Robert Porchet Grand-maître de l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine, ont été élevés au titre de Nobles Chevaliers des Fins Gousiers d'Anjou vu qu'ils avaient réussi l'épreuve de dégustation du samedi.



Le repas du Chapitre au Grenier de Saint-Jean à Angers



Commanderie de Moudon
Repas de gala du 27 janvier 2018

En ce début d'année, nous inaugurons une nouvelle disposition pour notre traditionnel repas de gala, en le reportant au début de l'année et en nous réunissant le midi plutôt qu'en soirée. Et puis, dans une période un peu plus calme, le chef et sa brigade nous ont proposé un menu surprise dont nous nous sommes régalés. Une nouvelle fois Pierrick et son équipe nous ont offert un magnifique festin.

Ce changement a fait le bonheur des participants, si l'on en juge d'après les sourires des participants en fin de journée.

En voici quelques reflets pour en garder un souvenir.





Avec les photos mises à disposition par Claire Bertholet et Gilles Besson

Jacques Rufini, février 2018

Le Chef Pierrick Suter:



Commanderie de Moudon

14 février 2018

Thème: Essai de menu

Potes aux fourneaux: Ph. Berthoud, J.-P. Gouffon, D. Juilland, E. Sudan, avec la participation des Potes présents

Menu	
Oignons farcis	Pinot gris, Viognier, Commune de Payerne
Bourguignonne et Bacchus de gibier	Dyonisos (assemblage rouge), Merlot, Cave Gentizon
Assortiment de pâtes molles	Pinot noir, Commune de Corcelles-le-Jorat
Tarte au vin blanc, à la raisinée, salée	



C'est l'heure de l'apéro



Concentration en cuisine



Entrée froide : oignons farcis



En version chaude



Et sur un lit de poireaux



Les fromages du Grand Pré



Au moment du plateau de fromages, Ladies first !

Jacques Rufini, février 2018



Un dîner chez les Potes au feu de Lavaux

Il y a des invitations qu'on ne refuse pas. Comme celle que nous a fait monsieur le commandeur Philippe Dumas, de participer au repas mensuel de la section de Lavaux, qui est organisé tous les deuxièmes lundis du mois, dans les locaux de la Grande salle de Chexbres. «Venez vers six heures et demie, pour l'apéro». Quand nous sommes arrivés, les deux chefs volontaires, qui avaient imaginé le menu, étaient déjà au travail depuis belle lurette, assistés de leurs commis d'office, au sens plein du terme puisqu'ils avaient été désignés parmi les membres de la Commanderie. Puis les autres Potes au feu, simples convives ce soir-là, nous ont rejoints les uns après les autres. Tous portaient fièrement leur sautoir, décoré des médailles attestant leur participation au fameux Concours annuel de cuisine organisé par la Confrérie qu'ils ont remporté brillamment en juin dernier.

PANÉES AUX NOISETTES

Après un verre de chasselas «Délice de la Combe», agrémenté de succulentes rissoles au

saucisson vaudois, de tuiles et d'allumettes au fromage juste sorties du four, nous sommes passés à table. Comme premier plat, nous avons eu droit à une salade aux cèpes et son magret, puis nous nous sommes régalez de tendrissimes côtelettes d'agneau de montagne panées aux noisettes, accompagnées d'une ratatouille et d'une pomme paillasse. Ensuite, nous sommes passés aux fromages (nous avons particulièrement apprécié un Bleuchatel, un fromage persillé des Ponts de Martel), et nous sommes arrivés au dessert, une tarte à la raisinée et sa poire au vin rouge. Bref, un dîner délicieux dans une ambiance fort amicale, au milieu de vrais connaisseurs.

SOUVENIRS GOURMANDS

La conversation a tourné principalement autour de la gastronomie, on s'en doute. Je tentai bien de leur arracher les recettes de leurs futurs repas, mais je me heurtai à une certaine omertà, les prochains chefs désignés désirant garder

le suspense, et prétextèrent qu'ils n'avaient pas encore décidé du choix des plats! Il fallut donc changer de tactique en orientant la conversation sur quelques souvenirs gourmands marquants. Dieu merci, ils n'en manquaient pas...

Jean-Charles Simon

Une Commanderie née en 1963

Essaimée dans toute la Suisse romande en vingt-trois Commanderies et dirigée par un gouverneur, les Potes au feu fut fondée le 12 décembre 1963 au château d'Oron. Dès l'année suivante, la Commanderie littéraire de Saint-Saphorin était née. Elle deviendra quelques années plus tard la Commanderie de Lavaux, sous l'impulsion de Claude Mauler et de Jacques Montandon.



49^e Concours de cuisine gastronomique
en plein air



Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu

www.potes.ch

FSCBG

www.confrieres.ch

FICB

<http://www.winebrotherhoods.org/>