



info potes

Numéro 35, automne-hiver 2018



Chers Potes,

Chères amies, cher amis,

Depuis le dernier numéro de l'InfoPotes de mai 2018 il s'est passé un grand nombre d'activités que je vais tenter de résumer dans l'édition de fin d'année.

Tout d'abord la 49^{ème} édition du Concours gastronomique de cuisine en plein air qui s'est déroulée le 26 mai 2018 à Moudon. Je tiens ici à remercier les organisateurs de notre rencontre qui rassemble chaque année les équipes de Potes-au-feu de la plupart de nos Commanderies. Ces joutes sont un des points forts de notre confrérie. Elles nous permettent de transmettre notre passion pour la cuisine. Il est toujours surprenant de constater ce que les Potes peuvent réaliser avec un panier surprise qui contient les mêmes ingrédients pour tous les concurrents. La difficulté est accentuée par le mode de cuisson au feu de bois. Il n'est pas du tout évident de pouvoir maîtriser le feu et il arrive parfois que certains plats magnifiquement présentés soient brûlés et donc déclassés. Certaines Commanderies en font parfois la douloureuse expérience.

Le 9 juin nous avons eu le plaisir d'accompagner les Gourmettes à Montreux à l'occasion du 40^{ème} anniversaire de leur association.

Le 19 août nous avons participé au cortège de la Fête du Blé et du Pain à Echallens. La cérémonie d'intronisation organisée par l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain a permis à la plupart des Gouverneurs et Grands-Maîtres de la FSCBG ou de la FICB d'être intronisés par Robert Porchet. Après l'apéritif dînatoire, nous avons participé au cortège haut en couleurs dans les rues d'Echallens.

D'autres événements ou visites ont eu lieu et vous en retrouverez le reportage photographique dans les pages qui suivent.

En cette fin d'année, je vous adresse un Joyeux Noël et mes meilleurs vœux pour 2019.

Avec mes messages les plus cordiaux à toutes et tous !

Hubert Varrin, Gouverneur



Academia Madeirense das Carnes

27 au 30 avril 2018



Notre Confrérie a participé au Chapitre annuel de l'Académie des viandes de Madère à Funchal. Durant quatre jours, nous avons eu l'occasion de visiter cette merveilleuse île de l'Atlantique sous la conduite de Lino de Jesus Dionisio qui est l'Ambassadeur de sa Confrérie pour la francophonie et que de nombreux confrères connaissent déjà très bien en Suisse.

Près de 200 convives, provenant essentiellement du continent européen: France, Belgique, Pays-Bas, Grande-Bretagne, Suisse, Espagne, Portugal, etc..., ont eu l'occasion de déguster les plats typiques de Madère de même que les crus locaux.

Une visite au marché couvert de Funchal nous a permis de découvrir les nombreux fruits exotiques cultivés sur l'île, de même que la pêche, les fleurs etc...

Nous avons même eu l'occasion de faire une croisière en catamaran pour aller à la rencontre des dauphins qui sont venus nous saluer et jouer devant notre embarcation.

L'île de Madère mérite d'y passer un séjour. Ses habitants sont très accueillants et la gastronomie y tient une grande place. Chaque repas a été agrémenté par des groupes folkloriques qui, en dansant et en chantant, nous ont fait découvrir leurs traditions séculaires.





Confrérie du Guillon

5 mai 2018

A l'occasion du Ressat des Bolettes du 5 mai 2018, notre Gouverneur honoraire Michel Delessert et notre Gouverneur Hubert Varrin ont été intronisés au titre de "Compagnon Majoral" de la Confrérie du Guillon.



Ils ont réussi l'exercice initiatique du tirer au guillon, en présence de nombreux invités.

Voici nos deux intronisés en charmante et amicale compagnie:



Commanderie de Moudon

Repas du 25 avril 2018

Potes aux fourneaux: M. Bertholet, D. Juilland, E. Sudan et pour les fromages et le pain Ph. Berthoud

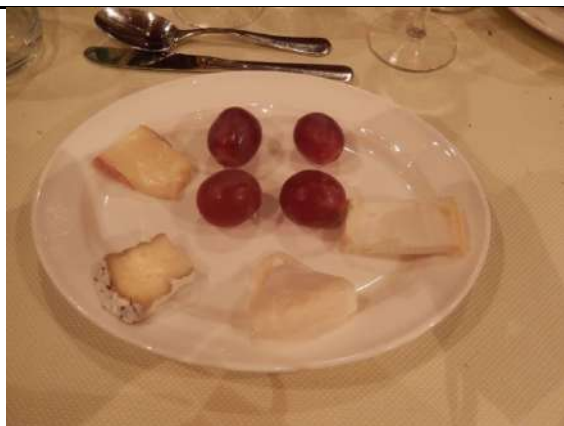
Mousse d'avocat et de mangue, crevettes et pesto à l'ail des ours.	Tour Bertholod, Lutry Treize-Vents, Villette, Les réserves de l'Abbatiale Château Montagny, vieille vigne
Dégustation de filets de perche, frites, sauce tartare	
Tomme vaudoise, dzorette, taleggio, brebiou	
Bavarois aux framboises	Pain : baguette de Jérôme Locatelli



Mousse d'avocat et de mangue, crevettes et pesto à l'ail des ours.



Filets de perche, frites



Tomme vaudoise, dzorette, taleggio, brebiou



Un magnifique concours

POTES-AU-FEU Pour marquer son 40^e anniversaire la commanderie de Moudon a organisé le concours de cuisine gastronomique en plein air. Une rencontre que ces adeptes de la bonne chère ont partagée avec tous dans la bonne humeur.

MOUDON

Que d'animation à Moudon le week-end dernier! Brocante du Bourg, passage du Tour cycliste du Pays de Vaud et concours de cuisine gastronomique. Impossible de ne pas trouver une occasion de partager le verre de l'amitié. Mieux, à l'ancienne caserne, on a pu saluer à l'envi en admirant les créations des hommes aux fourneaux, mais à bois ou charbon de bords, puisque la gastronomie en plein air ne recourt à aucun autre combustible pour cuire, avant d'apaiser leurs estomacs en dégustant un pot-au-feu sur le coup de midi ou encore des filets de perche le soir venu.

Organisée de main de maître par Olivier Duvoisin et Sylvain Schüpbach, la compétition, comme ses a-côtés, ont réuni

du monde tout au long de la journée.

Pour revenir au concours, douze commanderies étaient en lice. Elles ont toutes reçu les mêmes produits (filet de lapin, magret de canard, rhubarbe, fraises, asperges notamment) pour réaliser une entrée et un plat. Les assiettes devaient être réalisées à double pour que le public puisse les apprécier à loisir et les comparer sur une table d'exposition. Le jury quant à lui était chargé de noter les concurrents en s'attachant à juger la créativité des commanderies, la gastronomie des plats... évidemment, leur présentation, mais aussi la tenue en cuisine des équipes. Notons encore que les cuisiniers professionnels membres de commanderie sont exclus du concours.



Le jury reçoit les plats de la première commanderie en compétition.

PHOTO DAP

Deux tandems étaient constitués au sein du jury avec un amateur éclairé, Olivier Piccard et Daniel Atienza, qui pouvaient compter sur le savoir de Pierrick Suter et Gaël Brandy pour les guider dans

leurs appréciations sous l'autorité d'Hubert Varrin, gouverneur de la Confrérie des Potes-au-feu.

Côté résultats, la commanderie de Versoix a fait fort en remportant la première place dans

quatre domaines sur six, devant la Vallée de Joux et Lausanne.

■ DANIELE PITTET

Les résultats détaillés sur www.potes.ch



1. Concentration pour les Potes au feu de Versoix qui vont remporter le concours haut la main. 2. Les enfants ont eu l'occasion de découvrir la confection de tresses grâce aux chevaliers du bon pain, Simon Nicod de La Sartasine de Lucens en tête (au centre sur la photo), qui a captivé les enfants. 3. L'équipe de la commanderie du Jorat, tout sourire!

PHOTOS DAP

Le compte-rendu ci-dessus relate le bon déroulement de la 49^{ème} édition de notre Concours gastronomique de cuisine en plein air. Bravo aux organisateurs !

MOUDON

Samedi 26 mai

Gastronomie de plein air sous l'égide des Potes-au-Feu



Les grands vainqueurs, les Genevois de Versoix en compagnie d'Olivier Duvoisin, co-président de la manifestation

yg

Les [résultats](#) du concours se trouvent sur le site des Potes-au-feu. Félicitations aux Potes de Versoix qui remportent le premier prix du classement général.

Et félicitations à tous les participants qui ont tous autant de mérite même s'ils ne peuvent pas toutes accéder au podium. La prochaine édition aura lieu le samedi 15 juin 2019 à Versoix.

Commanderie de Moudon

Repas du 20 juin 2018

Thème: Italie

Potes aux fourneaux: O. Mayor, G. Besson, J.-P. Gouffon, Ph. Berthoud

Excusés : S. Schupbach, E. D'Agostino, E. Sudan, A. Jaquier, M. Bertholet

Focaccia

Zuppa Stracciatella

Blanc de poulet à l'Italienne, risotto verde glacé

Camembert de bufflonne, gorgonzola piquant, taleggio

Panna cotta mangue passion

Epesses blanc

Pinot Gris, domaine Chervet, Vully

Il Nero di Casanova 2014, San Giovese, Terre di Pisa



Focaccia



Zuppa Stracciatella



Filet de poulet à l'Italienne, risotto verde



Les fromages



Panna cotta mangue passion



En cuisine

Commanderie de Moudon

Repas du 10 octobre 2018

Thème: Châtaigne

Potes aux fourneaux: D. Juilland, R. Demierre, Ph. Berthoud, A. Jaquier

Cassolette de noix de Saint Jacques au beurre de châtaignes	Les Vallières, Magie Blanche 2016, Sauvignon, Genève
Poitrine de canard et duxelles de champignons, tagliatelles	Mandragore, Gamaret de Dardagny 2016, Réserve Comte Ayrbert Merlot 2012 (GE)
Les vacherins Mont d'Or (Ch. Mignot, Fromagerie André, Le Charbonnier)	Dézaley Dernier Soleil 2011, M. Corboz, Epesses
Tarte aux châtaignes et au potimarron	



Cassolette de noix de Saint Jacques



Canard aux champignons



Dégustation des vacherins Mont d'Or



Tarte aux châtaignes et potimarron

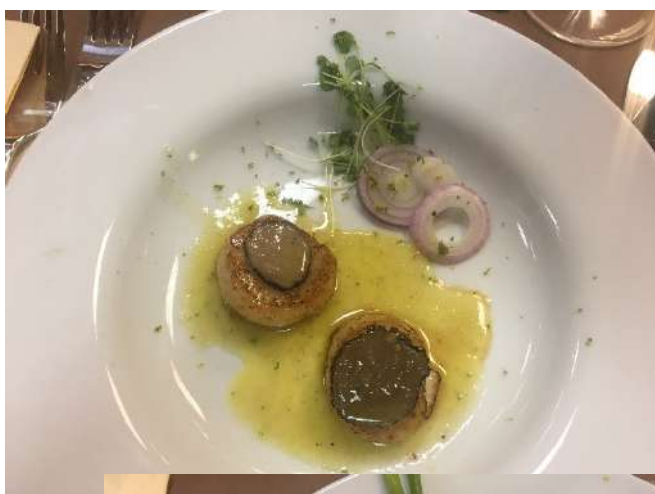


Le pain du repas a été fourni par M. Simon Nicod (boulangerie La Sarrazine). Nous avons dégusté un pain multigrains, un pain pur épeautre et un pain aux noix.

Commanderie de Lausanne

Repas du 13 octobre 2018

A cette occasion, une délégation du Conseil de confrérie a eu le plaisir de partager un excellent repas avec les Potes de Lausanne et leurs invités:



Commanderie de Morges

Conseil magistral d'automne du 3 décembre 2018

A l'occasion du Conseil magistral d'automne près de 35 délégués se sont retrouvés dans les locaux de la Commanderie des Potes-au-feu de Morges.

Au cours de l'assemblée, différents sujets ont été abordés, comme par exemple:

- Le Gouverneur a confirmé la nomination de Mitch Lladonosa en tant que Banneret officiel de la Confrérie. Il a déjà fonctionné en tant que tel depuis plus d'une année. Qu'il en soit vivement remercié.
- Le déroulement du Concours gastronomique de cuisine en plein air:
Il a été rappelé que les Commanderies sont instamment priées de consommer sur place afin de permettre à la société organisatrice de couvrir les frais d'organisation et, si possible, de réaliser un bénéfice;
A l'avenir les organisateurs devront prévoir une remorque réfrigérée ou des frigos à disposition des équipes de cuisine afin de pouvoir conserver les produits au frais et ainsi ne pas interrompre la chaîne du froid.
L'album du dernier concours de Moudon a été remis aux Commanderies en souvenir de cette magnifique journée.
- Le site Internet:
Un projet de nouveau site Internet a été présenté par la fille d'un Pote de Moudon et a rencontré un écho très positif. Il a été décidé de poursuivre notre collaboration et de chiffrer les coûts de la réalisation de ce projet.

Après de fructueux débats, les Potes de Morges nous ont convié à l'apéritif, puis nous avons eu l'occasion de partager un excellent repas "La Fondue Glareyarde".

Les vins du Domaine de Chamvalon avaient été sélectionnés et ont été servis par le vigneron et son fils MM. Patrice et Tanguy Rolaz de Gilly.

Un grand merci aux Potes de Morges et à son Commandeur Blaise Drayer pour leur accueil et leur disponibilité.

Fondue Glareyarde:

*La Glareyarde est une fondue à la viande lancée il y a plus de 30 ans à Sierre (VS)
Les morceaux de boeuf sont marinés dans un mélange d'épices.
Elle se mange comme une bourguignonne mais par contre la viande est cuite dans un bouillon de légumes et elle est accompagnée de riz et de diverses sauces.*



Tourte à la pintade au foie gras, pour 8 personnes
Prép. : 1 h * Cuisson : 2 h * Repos au frais : 1 h * Moyen * Abordable

100 g de beurre
1 pintade
400 g d'échine de porc en morceaux
400 g d'échalotes pelées
1.5 dl de vinaigre balsamique rouge
3 dl de Porto blanc
4 dl d'eau

1 cube de bouillon de volaille

1 càc de piment d'Espelette
sel et poivre du moulin

2 pâtes feuilletées
400 g de FG en escalopes de 12 mm

1 jaune d'œuf

Dans une cocotte, fondrez le beurre et grillez sur toutes ses faces la pintade.

Ajoutez les échalotes, l'échine, le vinaigre, le Porto, l'eau, le cube de bouillon.

Couvrez et laissez cuire à feu moyen pour **90 min.**
Laissez bien refroidir, dépiautez la pintade afin de récupérer la viande et effilez l'échine, coupez les échalotes, mélangez le tout et rectifiez l'assaisonnement.
Récupérez le bouillon, mettez-le dans une casserole sur feu moyen **pendant 1 h** en mélangeant de temps en temps, pour avoir une belle sauce onctueuse.

Préchauffez votre four à 220°C

Placez une pâte feuilletée dans le moule à manque, versez le mélange de viande, lissez bien puis couvrez de tranches de FG, repliez les bords de pâte sur la farce, Couvrez d'une 2^{ème} pâte et glissez ses bords sous la 1^{ère} pâte, afin de former une tourte, faites un trou au centre et posez une cheminée.

Dorez avec le jaune d'œuf sur toute la tourte et dessinez des motifs avec la pointe d'un couteau.

Faites **cuire 35 min** à 220°C

Service : Tranchez la tourte et dégustez-la avec la délicieuse sauce.

Vin conseillé : Bourgogne ou Vallée du Rhône, Rouge 14-16 °C.

Achats pour 8 personnes :

1 pintade
100 g de beurre
400 g d'échine de porc
400 g d'échalotes
1.5 dl de vinaigre balsamique rouge
3 dl de Porto blanc
4 dl d'eau
1 cube de bouillon de volaille
2 pâtes feuilletées rondes
400 g de FG
1 càc de piment d'Espelette
sel et poivre du moulin
1 jaune d'œuf
1 moule à manqué de 26 cm





Agenda 2019

22 mars 2019	Versoix	Conseil magistral
15 juin 2019	Versoix	50 ^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air

Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu

www.potes.ch

FSCBG

www.confries.ch

FICB

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

Joyeux Noël et Bonne Année 2019

