



# info potes

Numéro 38, mars 2020



Chers Potes,

Chères amies, cher amis,

En ce début d'année 2020, force est de constater que les événements météorologiques sont plutôt bouleversants. Il ne m'appartient pas d'en juger les raisons. Seuls les scientifiques trouvent toujours une explication à ces phénomènes cycliques.

Heureusement, la Confrérie des Potes-au-feu n'est pas soumise à de telles perturbations. Notre programme habituel a commencé en janvier où nous sommes allés fêter la Saint-Vincent en pays angevin avec nos amis Antoine et Marie-Claire Renouard.

La Commanderie de Versoix prépare la Fête du Chocolat qui aura lieu à Versoix le weekend des 28 et 29 mars. Les Potes du Pied-du-Jura s'affairent dans l'organisation du 51<sup>ème</sup> Concours de cuisine gastronomique en plein air qui aura lieu le samedi 20 juin à Apples. Auparavant, ils nous recevront dans leur fief à l'occasion du Conseil magistral du lundi 30 mars.

Les Potes vont aussi régaler les convives à l'occasion du 50<sup>ème</sup> anniversaire de la Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques (FSCBG) le 9 mai à Yens, sous l'experte conduite de Gunter Ebner.

D'ores et déjà, je me réjouis de vous rencontrer à l'une ou l'autre de ces manifestations.

Avec mes messages les plus cordiaux à toutes et tous !

*Hubert Varrin, Gouverneur*

## Commanderie de Moudon

Repas de novembre 2019

Thème: Abats

Potes aux fourneaux: D. Juilland, P. Monneron, J. Rufini, E. Sudan et la participation des Potes présents

Menu	
Rognon de veau à la Dôle	Dôle 2017, Denis Mercier
Mille-feuille de langue de boeuf fumée au vacherin Mont d'Or	Merlot 2018, Cave des Marnes, Constantine
Les fromages de chèvre : pâte molle Moléson, pâte mi-dure de Prévonnoloup	Gama Nera 2014, Villette, Domaine du Daley
Tartes à la courge : pâte brisée et pâte feuilletée	
	
	

Les coulisses :



Le dressage des assiettes



Avant le passage au four

## Commanderie de Versoix

Bonne Année 2020

*(Texte original de Cédric Miche)*

Quoi de mieux pour commencer la nouvelle année par la préparation d'une bonne soupe offerte par la Mairie de Versoix à sa population.

C'est sur le coup des 13h qu'une partie de la brigade de la confrérie des potes au feu de Versoix s'est donné rendez-vous dans son fief de Lachenal.

Au programme, les vœux de la nouvelle année transmis par nos autorités tout en savourant une bonne soupe du chalet confectionnée par Cédric B, Cédric M, Jean-Claude, Claude, Christophe, Craig, Alain, Gunter, Olivier et Pierrot, les potes de Versoix.

A l'attaque, ça chauffe, ça cuit, ça coupe, ça bouilli, ça trinque, Les légumes, les saucissons, le gruyère, le blanc (pour les troupes) tout y passe dans la bonne humeur et la convivialité.

17h, les premiers convives arrivent tout sourire dans la salle communale décorée pour l'occasion. Les papilles de nos convives sont comblées, humm quelle bonne soupe, elle est encore meilleure que l'année passée, mais vous avez mis quoi dedans, vous êtes des chefs, merci merci les potes peut-on entendre à nos oreilles. Petit hic, à 19h15 les 120 litres y ont passés mais par chance, tout le monde a eu sa ration.

C'est l'heure du rangement qui sonne, ça nettoie, ça gratte, ça trinque ( et oui encore ), ça range et sur le coup des 22h après un petit feedback nourrit de rire et de sourire, le repos est bien mérité. Vivement 2021 pour que le chaudron reprenne du service. On vous souhaite une toute bonne année pleine de santé, quand la santé va, tout va.



**Les Potes de Versoix vous donnent rendez-vous les 28 et 29 mars prochains à l'occasion de la Fête du Chocolat.**

## Commanderie de Moudon

### Repas de gala du 25 janvier 2020

Le Conseil de Confrérie, représenté par Jean-Marie Vallade, Jacques Rufini, Gunter Ebner et votre Gouverneur, était convié par les Potes de Moudon à l'occasion de l'intronisation de quatre nouveaux Potes : J.-L. Randin, Laurent Marti, Pascal Monneron et Abilino Videira.

L'assemblée générale de la Commanderie, présidée par Daniel Juilland, a eu lieu le matin et a été suivie de la cérémonie d'intronisation.

Puis, nous sommes passés à table à l'Hôtel de la Gare de Lucens pour la dégustation des plats concoctés par Pierrick Suter, dont voici les œuvres en reportage photographique:

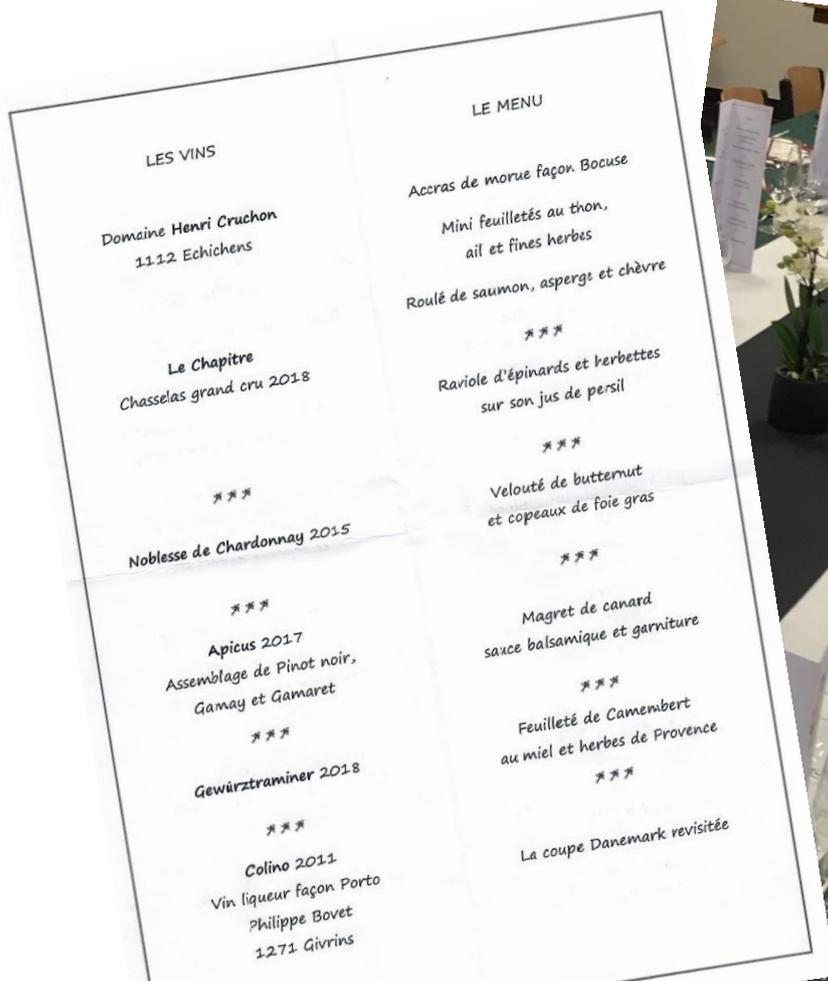


## Commanderie de Versoix

2<sup>ème</sup> Chapitre du 7 février 2020

Le Conseil de Confrérie, représenté par Jean-Marie Vallade, Gunter Ebner et votre Gouverneur, était convié par les Potes de Versoix à l'occasion de l'intronisation d'un nouveau Pote en la personne de Stephan Comminot.

L'intégralité du repas a été organisée par le futur Pote qui passait son examen d'entrée à cette occasion. Après une critique objective de ses parrains, il a été reconnu digne d'être intronisé dans notre Confrérie. Dès lors, il a été intronisé par le Gouverneur et les membres du Conseil de confrérie présents.



**Commanderie de Moudon**  
Repas de février

Menu	
Endives à la carbonara	Gamay, G. Devaye Leytron
Onglet de boeuf à la raisinée, garnitures de légumes de saison	Expression 2017, Merlot, Caves de la Côte
Brie de Meaux AOP, Morbier	Gamay
Fondant au chocolat, mousse de betterave	Chai du Baron, Bramois, vin muté et jus de griottes.



Endives à la carbonara



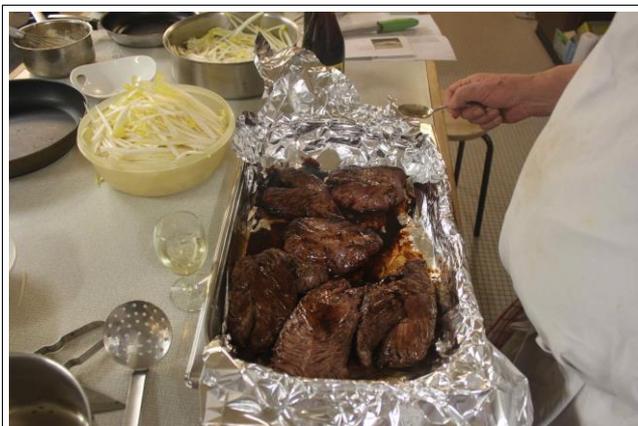
Onglet de boeuf à la raisinée



Brie de Meaux AOP et morbier



Fondant au chocolat



Prêt à enfourner



Autour de la table



## Programme de la journée



Salle polyvalente de Praillon  
chemin du Rossé 5 - 1169 Yens

**11h30** accueil et réception des invités  
apéritif & animation avec l'Echo de la Fleur-de-Lys

**12h40** cérémonie officielle du 50<sup>e</sup>  
avec mot de bienvenue et discours officiels

**13h** les invités passent à table pour le banquet  
animation avec Flavie Crisinel et ses musiciens

**18h env.** fin de la manifestation



## 1970 - 2020

### 50<sup>e</sup> anniversaire

de la Fédération Suisse des Confréries  
Bachiques et Gastronomiques



## Samedi 9 mai 2020

[www.confreries.ch](http://www.confreries.ch)



## 1970 - 2020

### 50 ans d'existence, ça se fête!

Constituée le 21 mars 1970 à Neuchâtel, la Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques (FSCBG) s'apprête à vivre une grande année 2020 qui marquera son 50<sup>e</sup> anniversaire.

La mission de notre Fédération n'est pas uniquement «folklorique». Elle défend les traditions gastronomiques de nos confréries membres qui célèbrent mets et vins et promeut l'esprit gastronomique et bachique. La bonne humeur en sus, convivialité et mets raffinés allant toujours de pair, un Comité d'organisation pour fêter dignement ce 50<sup>e</sup> anniversaire travaille depuis quelques semaines déjà pour organiser une journée mémorable.

Nous avons le plaisir de vous convier à participer à un banquet digne de la FSCBG qui - nous l'espérons - devrait réunir quelque 200 convives, le

**Samedi 9 mai 2020**  
à Yens-sur-Morges

Le comité d'organisation

Michel Delessert, président; Fabienne Bruttin; Jean-Paul Cochard;  
Marie-France Derkenne; Gunter Ebner; Robert Porchet;  
Janine Romanens; Jean-Marie Vallade; Hubert Varrin

Renseignements: Hubert Varrin, trésorier. Tél. 079 690 17 30 - [hubert.varrin@bluewin.ch](mailto:hubert.varrin@bluewin.ch)

## REPAS

Ce menu vous sera concocté par la Confrérie des Potes-au-feu,  
avec aux commandes Gunter et sa brigade

• **Mise en bouche** •

Gâteau de foie gras et cuchaule AOP fribourgeoise au vin cuit

• **Entrée** •

Filet de thon aux épices rôti à la plancha et baguette savoyarde au levain

• **Entremets** •

Cappuccino d'asperges et pain neuchâtelois foncé

• **Plat principal** •

Carré de veau désossé, cuisson lente,  
accompagné de son risotto nature avec parmesan & ciboulette  
Pain jurassien aux graines et coucon vaudois

• **Gruyère AOP & miel** •

Sélectionnés par les Confréries du Gruyère et du Grand Apier de Suisse  
Pain genevois aux fruits et pain de seigle AOP valaisan

• **Dessert** •

Mousse de chocolat sur tranche d'orange Grand Marnier  
Panettone tessinois

Pains offerts par l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine  
Vins sélectionnés par les confréries bachiques

Prix par personne: Fr. 120.-; vins compris (couple Fr. 220.-)

Les places étant limitées, nous vous remercions de bien vouloir vous inscrire  
d'ici le 31.03.2020 au moyen du bulletin d'inscription annexé

## Agenda 2020

30 mars	Apples	Conseil magistral
20 juin	Apples	51 <sup>ème</sup> Concours de cuisine gastronomique en plein air

## Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu

[www.potes.ch](http://www.potes.ch)

FSCBG

[www.confries.ch](http://www.confries.ch)

FICB

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



Les Potes du Pied-du-Jura vous attendent tous pour le 10<sup>ème</sup> Concours de cuisine gastronomique en plein air qui aura lieu le samedi 20 juin 2020 à Apples.