



# info potes

Numéro 44, Edition spéciale 60<sup>ème</sup> anniversaire 2023



**1963 - 2023**



Chers Potes,  
Chères consoeurs, Chers confrères,  
Chères amies, Cher amis,

L'année 2023 a été marquée par la fête du 60<sup>ème</sup> anniversaire de la Confrérie des Potes-au-feu le samedi 7 octobre à Aran-Villette.

En souvenir de cet événement particulier, et à la demande de nombreux convives, j'ai réuni les textes qui ont été lus durant cette journée inoubliable. Un grand merci à Jean-Marie Vallade, notre Grand Prévôt qui en est l'auteur principal.

Avec les salutations amicales et confraternelles du Conseil de la Confrérie des Potes-au-feu.

*Hubert Varrin, Gouverneur*

## 60<sup>ème</sup> anniversaire de la Confrérie des Potes-au-feu Le samedi 7 octobre 2023 à Aran-Villette

Le 60<sup>ème</sup> anniversaire de la Confrérie a été célébré le 7 octobre en présence de près de 150 convives. Un compte-rendu a paru dans la version précédente de l'InfoPotes. La présente édition spéciale se concentre essentiellement sur les textes qui ont été lus durant le banquet.



## Intronisation de Monsieur Henri Chollet (Texte de Jean-Marie Vallade)

Fin mai 1946 votre père André et votre grand-père Auguste font péter quelques bouchons de 45 "millésime du siècle" pour fêter l'arrivée du dernier petit Chollet nouveau vous-même.

Ecoles à Aran et Lausanne, vous faites, je vous cite, le guignol avec la jeunesse du village, la société de sauvetage, vous vivez à plein gaz.

Votre premier métier dessinateur en bâtiment jusqu'au décès subit de votre patron, un architecte renommé Grand Prix de Rome. La question se pose : que faire ? Avec l'accord et la complicité de votre épouse commence l'aventure de la vigne, du vin, de l'intensité et du beau contact.

Dans votre vignoble, les cépages habituels du Lavaux: Chasselas, Pinot noir, blanc et gris, mais aussi bien d'autres. Un article du journal le Temps vous a surnommé "l'avocat des cépages oubliés" car c'est surtout grâce à vous que sont ressortis des oubliettes de l'histoire le plant Robert, la Mondeuse et l'Altesse des spécialités emblématiques de la région. Vous avez même créé une association pour la sauvegarde du Plant Robert.

Depuis 10 ans, votre fils Vincent et son épouse Valérie poursuivent votre travail en culture biologique et vous finissez votre message par ces quelques mots "Les insectes, papillons, graminées et autres lézards et aspics nous disent merci.

A votre bonne santé chères amies et chers amis"

Pour tout ce que vous avez fait et faites encore pour le vignoble du Lavaux et pour l'art, car c'est vous le dessinateur de vos étiquettes, la Confrérie des Potes au Feu est fière de vous décerner le titre de Pote d'Honneur.



## Intronisation de Monsieur Christian Dubois (J.-M. Vallade)



Né en 1950 tu es fils et petit-fils de vigneron  
Tu fais tes écoles à Epesses et Lausanne  
avant d'attaquer un apprentissage de  
vigneron. Mais il te fallait aller plus loin et  
tu as fait à Montagibert à Lausanne une  
année de viticulture et une année  
d'œnologie. C'est là que nous avons eu le  
plaisir de nous rencontrer. On n'était peut-  
être pas les meilleurs mais quel plaisir on a  
eu d'avoir des professeurs extraordinaires et de faire de magnifiques sorties dans le  
vignoble suisse. C'est aussi à cette époque que j'ai, pour la première fois, dégusté du  
Dezaley « Tour de Marsens »,. Je m'en souviens encore même s'il y a plus de  
cinquante ans. Après ces deux années lausannoises, un stage en Suisse alémanique  
et retour à la maison où tu travailles d'abord à la vigne, puis à la cave.

Il y a 19 ans, les aléas de la vie et du commerce t'ont obligé à demander de l'aide  
extérieure à la famille et de laisser la direction des Frères Dubois SA à tes deux fils  
Frédéric et Grégoire aidés par leurs épouses. Mais tu es toujours présent, raison pour  
laquelle c'est toi qui es là aujourd'hui pour nous présenter deux vins du repas.  
Christian, pour tout ce que tu as fait et fait encore pour la renommée des vins du Lavaux,  
la Confrérie est fière de t'accorder le titre de Pote d'Honneur de la Confrérie des Potes  
au Feu.



## Intronisation de Madame Françoise Vautier (H. Varrin)

Vaudoise d'origine, Françoise a fait ses études dans la capitale vaudoise.

Elle obtint un brevet d'enseignement primaire en 1968 puis un brevet d'enseignement secondaire en mathématiques et sciences à l'Université de Neuchâtel en 1972.

C'est en cette même année qu'elle unit son destin à celui de Philippe et que les deux tourtereaux s'installèrent à Duillier, village qu'ils ne quitteront jamais. De leur union sont nés 3 enfants et 3 petits-enfants.

Sur le plan professionnel, Françoise a enseigné les mathématiques et les statistiques à la HES de Changins. Autant dire qu'on peut « compter sur elle ».

Vu son intérêt pour la chose publique, elle occupa durant une dizaine d'années la charge de conseillère municipale et de syndique de Duillier.

Mais son violon d'Ingres c'est la cuisine. Elle fut intronisée aux Gourmettes en 2003. Elle y occupa tour à tour les fonctions de Membre observateur du Conseil, Conseillère et secrétaire, puis Présidente dudit Conseil, charge qu'elle occupe encore aujourd'hui en parallèle avec la Présidence de la FSCBG.



Vu son dynamisme et sa grande générosité elle reçoit chez elle trois fois par mois les Tables d'hôtes de Pro Senectute.

Et comme le disait une autre Françoise (Dolto) : « Tout groupe humain prend sa richesse dans la communication, l'entraide et la solidarité visant à un but commun : l'épanouissement de chacun dans le respect des différences. » Je pense que tu es d'accord avec cela ma chère Françoise.

Le prénom Françoise vient du mot latin *francus* qui signifie "libre" ou "franc". Je pense que ses parents étaient bien inspirés en lui donnant ce prénom.

Françoise dit d'elle-même : « J'aime les gens, j'aime faire plaisir, j'aime inviter chez moi ! J'aime marcher, lire, nager ! J'AIME LA VIE !

Pour toutes ces raisons, j'ai l'honneur et le plaisir de nommer Françoise VAUTIER au titre de Pote d'Honneur de notre Confrérie.

## Intronisation de Monsieur Daniel Losserand (H. Varrin)



Boulangier depuis 43 ans, Daniel LOSSERAND est le Grand-Maître des Chevaliers du Bon Pain des Pays de Savoie.

Il a obtenu son CAP de boulanger en juillet 1983. Puis il a travaillé à Genève pendant 10 ans avant de décider avec son épouse de reprendre la boulangerie où il avait effectué son apprentissage

en avril 1995 à La Roche-sur-Foron.

Daniel est diplômé du Brevet de Maîtrise depuis 2006 et demi-finaliste au Concours de Meilleur Ouvrier de France de la même année.

Devenu Chevalier du Bon Pain en 2012 il accéda à la plus haute marche du podium lorsqu'il fut nommé Grand-Maître en 2014. Il est également président du jury des examens de boulangers de Haute-Savoie. Daniel a aussi organisé son dernier chapitre d'intronisation dans le cadre de Toquicimes, le festival de la cuisine de montagne qui se tient chaque année à Megève à fin octobre.

Et pour couronner le tout, il a gagné le concours du Dauphiné Libéré du Meilleur Boulanger de Haute-Savoie.

Il a donc de nombreuses casquettes, mais surtout ce béret rouge aux couleurs de la Savoie qui le distingue des autres Chevaliers du Bon Pain et dont il ne se sépare jamais. Les chasseurs alpins portent un béret du même genre qu'on appelle « tarte ». Pour Daniel c'est la cerise sur le gâteau !

Et comme le disait si bien Epicure : « *Mon cœur est saturé de plaisir quand j'ai du pain et de l'eau !* ». Son cœur est aussi saturé de plaisir depuis qu'il est devenu grand-père d'une petite fille prénommée Joy âgée de huit mois. Le couple Losserand a eu trois enfants, et l'épouse de Daniel assure aujourd'hui la permanence à la boulangerie. Pour toutes ces raisons, j'ai l'honneur et le plaisir de nommer Daniel LOSSERAND au titre de Pote d'Honneur de notre Confrérie.



*Les quatre nouveaux Potes d'Honneur :  
Christian Dubois, Henri Chollet, Daniel Losserand et Françoise Vautier*

## Pressée de cailles aux raisins et pistaches, chutney de figues (J.-M. Vallade)

La caille est un petit oiseau dont la silhouette d'automne est confortablement enrobée. D'où l'expression ronde comme une caille  
Aujourd'hui, elle est désossée, les suprêmes sont marinés puis cuits et enfin farcis de foie gras, raisins et pistaches, le tout accompagné d'un chutney de figues.  
Dans l'intitulé du menu, on parle de pressée de caille, on aurait aussi pu dire ballotine car comme l'affirme l'étymologie ce sont des morceaux de viande désossés et modelés en boule. Mais pourquoi pas aussi galantine car ce terme couvre nombre de terrines moulées ou pas recouvertes de gelée.  
Alors pressé, ballotine ou galantine question sans réponse !  
Les Messieurs qui se prennent pour des merles moqueurs taquent la dame de leur pensée en susurrant "ma petite caille" et si c'est un Pote au Feu qui cuisine pour sa petite caille, il dira galantine car ce mot est plus flatteur et il ne manquera pas de déboucher un Dézaley grand cru rouge aux consonances roucoulandes "Les Amoureux"

Petit poème

Jolie petite caille  
Gare à la racaille  
Méfie-toi du rossignol  
De son chant qui cajole

A la tombée de la nuit  
Quand les autres sont au lit  
Haut perché dans les arbres  
Il te sert ses palabres

Et toi jolie petite caille  
Fière de ton poitrail  
Toi aussi tu roucoules  
Fi du temps qui s'écoule

Rentre vite au bercail  
Ou bien jolie petite caille  
Tu finiras farcie  
A la gare à Cully



## Risotto de Fragola, Potimarron et Champignons des Bois (J.-M. Vallade)

Je suis complotiste !

On vous cache tout, on vous dit rien, on vous trompe.

Prenez le plat suivant: Risotto il est où le riz?

Potimarron ils sont où les marrons? C'est de la courge.

On vous cache tout, on vous dit rien, on vous trompe.

C'est la saison de la chasse, j'ai voulu manger des alouettes sans têtes, on m'a servi des paupiettes de bœuf.

Je rentre dans un restaurant je commande des spaghettis, on me répond : de courgette ou de courge ?

On vous cache tout, on vous dit rien, on vous trompe.

Et c'est pire dans la cuisine.

On demande le chinois, pourquoi pas le japonais ou le coréen.

Le cul de poule je n'ose savoir d'où vient ce nom.

Faites-moi une fontaine avec eau potable ou non.

Amenez-moi le russe, là il vous faut peut-être une explication, c'est une casserole à bords hauts munie d'une queue et d'un couvercle mais on ne sait pas trop ce qu'il y a sous le couvercle.

On vous cache tout, on vous dit rien, on vous trompe.

Mais soyons pragmatiques et revenons au risotto sans riz mais avec des Fragolas, petites pâtes rondes originaires de Sardaigne, accompagnées de potimarrons, champignons des bois et crème de Parmesan.

Et croyez-moi tout ce que je raconte est vrai.

On vous cache tout, on vous dit rien, on vous trompe !

Bon appétit !



## Filet de cerf complotée de choux de Bruxelles fumés, marrons confits jus à la raisinée (J.-M. Vallade)

On était en octobre et par un beau matin  
Un cerf intrépide s'en vint dans un jardin.  
Oublieux des conseils prodigués par sa mère  
Et portant haut ses bois il n'était pas peu fier.

De vivre sans licol : "foin de ces fariboles !"  
Il muse, il se hasarde, il va, il battifolle  
Arrachant les écorces, mâchant les jeunes tiges,  
Et broutant la bourdaine, il est pris de vertige.

Il aperçoit la femme du maître de céans  
Qui lui paraît parfois, une assez belle enfant.  
Voilà donc rêve-t-il, l'épouse qu'il me faut  
Les biches à côté d'elle n'ont rien que des défauts

Tout imbu de son charme, il flatte, il apprivoise,  
La dame lui sourit, le Don Juan pavoise,  
En s'approchant du gîte, qu'elle n'est pas surprise,  
Au-delà des croisées de voir la table mise.

Que j'aimerais dit-il être convive ici  
Il l'ignorait encore, on l'y voyait aussi  
Non pas sur une chaise mais au fond de l'assiette  
Avec choux et marrons coupés en aiguillette.

Morale :

On l'avait chapitré, c'est un très grand malheur  
De convoiter la femme dont l'époux est chasseur.



## Poires pochées au Chasselas, glace à la fève Tonka, crumble au cacao (J.-M. Vallade)

Je remercie Monsieur Ludwig Van Beethoven pour sa participation à la présentation du dessert :

La poire pochée  
La poire pochée  
La poire pochée, la poire pochée, la poire pochée  
La poire pochée, la poire pochée, la poire pochée  
La poire pochée, la poire pochée, la poire pochée pochée  
La poire pochée

Au moins pour le dessert on ne vous cache rien.

Une poire William pochée mais pas dans n'importe quoi: du Chasselas, cépage emblématique de nos régions. Si l'exubérance ou l'opulence lui font défaut, il joue en revanche avec succès dans le registre de la subtilité et de la nuance. Le Chasselas est une invitation au voyage évoquant le paysage dont il est issu.

Plus qu'un produit de consommation, c'est l'incarnation d'une culture et d'un savoir vivre.

VIVE LA CHASSELAS !

Oh veuillez bien m'excuser je me laisse emporter par mon allégeance au Chasselas.

Revenons à notre dessert. Notre poire est accompagnée d'une glace à la fève Tonka. Cette fève est issue d'un arbre d'Amérique du Sud. Cet arbre peut mesurer jusqu'à 30 mètres de haut et vivre 1000 ans. Sa saveur est entre le chocolat, le caramel, la vanille mais aussi l'amande amère. Elle peut aussi bien être utilisée dans des plats salés ou sucrés comme aujourd'hui. Tout autour un crumble amène le croquant nécessaire à l'équilibre du plat.

Amis chantons  
Amis chantons en chœur  
La beauté et le goût  
De notre beau dessert  
La poire pochée la poire pochée la poire pochée la poire pochée  
Pochée pochée



## Verre en haut, verre en bas (Chanson des Fins gousiers d'Anjou)

Verre en haut  
Verre en bas  
Plaignons qui n'en a guère  
Verre en haut  
Verre en bas

Plaignons qui n'en a pas  
Quand les arroserons-nous ces p'tites lèvres ces p'tites lèvres  
Quand les arroserons nous celle du d'sus et celle du d'sous  
C'est en les arrosant qu'on y trouve qu'on y trouve  
C'est en les arrosant qu'on y trouve de l'agrément

Verre en haut  
Verre en bas  
Plaignons qui n'en a guère  
Verre en haut  
Verre en bas  
Plaignons qui n'en a pas

Lampons !

Les convives entonnent ce chant qui est devenu l'hymne des confréries bachiques et gastronomiques suisses :





# 54<sup>e</sup> CONCOURS GASTRONOMIQUE DE CUISINE EN PLEIN AIR



Samedi 8 juin 2024 dès 10h  
Château de Rolle

*buvette & restauration*



21 novembre Lucens

Conseil magistral d'automne organisé par les Potes de Moudon

## 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/>