



info potes

Numéro 45

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

En cette période de canicule, je me suis mis à l'ombre avec une carafe d'eau fraîche pour rédiger une nouvelle édition de notre lettre d'information.



Cela ne signifie pas que j'ai renoncé au Chasselas et aux bons produits du terroir. Toutefois, cela me donne l'occasion de faire une pause bénéfique pour l'organisme. L'automne qui arrive, avec son lot d'invitations aux chapitres et autres manifestations promet d'être pénible pour le foie...

Avant les vacances, nous avons eu le plaisir de vivre un concours gastronomique de haut niveau à Rolle le 8 juin.

Un grand MERCI aux Commanderies qui m'ont fait parvenir des articles à publier dans la présente édition.

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

Hubert Varrin, Gouverneur

C'est la période des grillades :



54^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air Le samedi 8 juin 2024 à Rolle

Les Potes de Rolle sont des habitués dans l'organisation du Concours. Grâce à leur expérience, ils nous préparent cet événement tous les dix ans et nous avons toujours beaucoup de plaisir de nous retrouver au Château de Rolle pour vivre ces joutes gastronomiques dans la camaraderie et la convivialité.

Merci aux organisateurs et félicitations aux participants !

Ci-dessous, un petit florilège de photos reçues de l'organisateur :



54e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54^e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54^e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54^e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54^e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54^e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret



54^e Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu Rolle le 08.6.2024 © photo ADN Michel Perret

**Repas des Potes de Moudon
Septembre 2023 « Amérique latine »**

Menu	
Ceviche de poisson	Le Rocher des violettes, Chenin blanc 2021
Chivito et sauce chimichurri traditionnelle	Montes Reserva 2021, merlot du Chili
Fromages : parmesan, taleggio, pavie	Momenti nebbiolo Langhe 2011, Château de Vinzel 2011
Tartelette de mangue à la crème de coco	



Ceviche de poisson



Chivito et sa garniture



Les fromages du jour



Tartelette de mangue



Potes de Moudon
Octobre 2023 « La Chasse »

Menu	
Feuilleté aux champignons des bois	Hermitage 2019, Ph. Darioli, Martigny
Médallions de cerf, spätzlis, choux rouges, sauce aux pruneaux	Humagne 2016, Les Bernunes, Nicolas Zufferey Sierre
Duo de Mont d'Or	
Tarte au potiron, soupe aux agrumes, tuile aux amandes	
	
Le feuilleté aux champignons	Médallions de cerf

Les pains et les feuilletés ont été fournis par la boulangerie la Sarrazine, Lucens

	
Le duo du Mont d'Or	Tarte au potiron et soupe d'agrumes

		
Les feuilletés de Simon	Vous avez dit aux pruneaux ?	Champignons et leur sauce
		
Pour carnivores	En cuisine	Prêt pour le service

Potes de Moudon
Février 2024 « Poissons et crustacés »

Menu	
Feuilleté de noix St-Jacques sur son lit de poireaux au safran	Mont-Louis sur Loire, Choisilles 2019
Encornet à la niçoise, Riz vénéré	Vins Bechtel AOC Zürich, Chardonnay 2022
Corsica, fromage de brebis affiné à la bière et à la châtaigne, Pont-l'Evêque, Camembert au lait cru, Livarot au lait cru, Maroilles au lait cru, Neufchâtel au lait cru	Domaine St-Pierre, Renouard 2021 Seigneur de la Noé, Cabernet franc Sauvignon 2022
Meringues à la crème double	
	
Feuilleté de noix St-Jacques sur son lit de poireaux au safran	Encornet à la niçoise

	
Un bel échantillon de fromages	...Un dessert traditionnel

	
En cuisine	Les Potes dans leur nouvel environnement

Potes de Moudon
Mars 2024 « Genève »

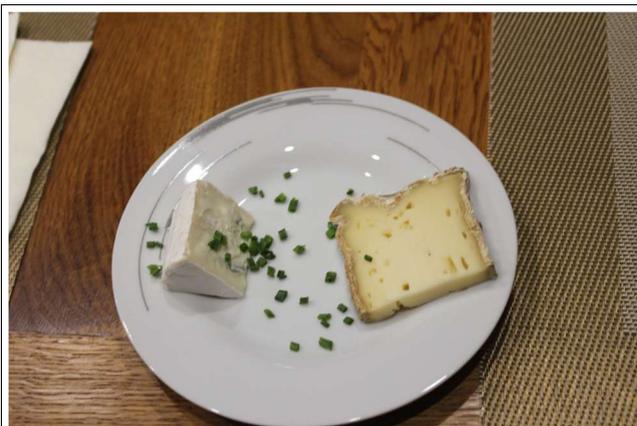
Menu	
Tartare de cardons aux deux saumons	Scheurebe 2020, Dardagny
Fricassée de porc genevoise, gratin	Merlot du domaine des Vallières
Tomme de Savoie, bleu de Bresse	Chenin blanc 2009
Rissoles de poire à la genevoise, sorbet poire	



Tartare de cardons



Fricassée de porc genevoise



Tomme de Savoie, bleu



Rissole genevoise de poires

En cuisine



Potes de Versoix Intronisation de René Luquiens le 3 mai 2024

Reportage photographique de Pierrot Bellardi :







Commanderie du Pied-du-Jura

Repas du 7 mai 2024
"Celui-là, le loup l'a pas eu !!"



Le loup et ...



...l'agnôle.



A l'apéro.



Bruschetta au fromage
et oignons verts.

Carriuccino de poivre
à la brousse de brebis.





Première entrée :
Noix de Saint-
Jacques crues sur
risotto au citron.

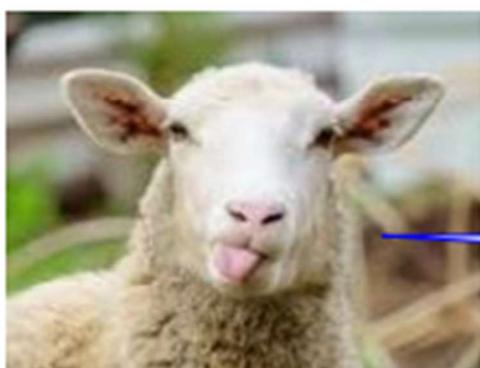


Deuxième entrée :
Paupiette de flétan aux
poireaux et aux
moules, fumet safrané
et ail doux.



Plat principal :
Carré d'agneau au
romarin, mini
carottes fanes,
timbale de petits
pois et morilles

Pour le dessert :
Ananas et mangue
sur crème pâtissière
en coque de
meringue suisse au
basilic.



Et c'était bon.

Avant la rincette, la
critique du repas.



Agenda 2024

21 novembre Lucens Conseil magistral d'automne organisé par les Potes de Moudon

Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu

www.potes.ch

FSCBG

www.confries.ch

FICB

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

La vigne :

