



info potes

Numéro 47, avril 2025

"Un bon repas, c'est une symphonie... le vin, c'est la note finale qui vous fait chanter."



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

Bienvenue à cette 47^e édition de l'InfoPotes, un numéro qui se veut à la fois savoureux et riche en partage, tout comme l'esprit qui anime notre Confrérie. Le Conseil Magistral du 31 mars dernier, tenu à la Vallée de Joux, a été l'occasion de renforcer nos liens, d'échanger idées et projets, et de préparer les moments à venir qui, nous n'en doutons pas, seront tout aussi mémorables que nos dernières agapes.

Dans ce numéro, nous vous offrons un retour détaillé sur les événements récents, tels que le Chapitre de l'Ordre de la Channe à Grimisuat, où la gastronomie s'est une nouvelle fois mise au service de l'amitié et de la tradition. Vous découvrirez également les préparatifs pour notre prochain grand rendez-vous : le 55^e Concours de cuisine gastronomique en plein air, prévu pour le 21 juin 2025 au Sentier, où l'amitié, la compétition et la bonne humeur seront de rigueur.

Enfin, ce numéro met en lumière les moments forts de notre Confrérie, entre rires, souvenirs et projets à venir. Que ce soit à travers les décisions du dernier Conseil, ou les rétrospectives des festivités passées, nous espérons que ce numéro vous apportera autant de plaisir à le lire que celui que nous avons eu à le concocter pour vous.

Alors, chers Potes, installez-vous confortablement, et laissez-vous emporter par la lecture de ce numéro, car, comme toujours, « les meilleures décisions se prennent autour d'un bon plat et d'un verre bien rempli ».

Hubert Varrin, Gouverneur



Commanderie de Moudon

Repas du 20 mars 2025

Thème: Poissons & crustacés

Potes aux fourneaux : M. Bertholet, Ph. Berthoud, R. Demierre, A. Jaquier, P. Monneron, J. Rufini

Excusés : tous les autres

En congé : J.-P. Gouffon, S. Dessarzin, S. Schupbach

A l'apéritif : Savagnin blanc 2022, Domaine de Beausoleil, Mont-sur-Rolle, flûtes au sel oubliées

Menu	
<i>Noix de Saint Jacques au safran, riz venere</i>	<i>Sauvignon blanc Blattacker, Saint Germain</i>
<i>Pavé de saumon à l'unilatéral, pommes de terre à la suédoise, fondue de poireaux</i>	<i>Merlot Cabernet franc, Dutruy, Founex</i>
<i>Feta, ricotta accompagnés de compote de figues et mangues séchées</i>	
<i>Tarte tatin, glace vanille, chantilly</i>	



Saint Jacques au safran



Pavé de saumon à l'unilatéral



Feta ewt ricotta



Tarte Tatin

Prochain repas : 10 avril 2025

Préparation : 3 avril 2025, 18h30 Hôtel de la Gare, Lucens

Thème : Pâques

Potes aux fourneaux : Roger, Philippe, Pascal, Michel, Alain

Jacques Rufini, 22 mars 2025

Conseil magistral 31 mars 2025, Vallée de Joux

Le Grand Prévôt, Jean-Marie Vallade, ouvre officiellement ce Conseil Magistral dans une ambiance déjà bien assaisonnée, entre l'odeur de l'apéritif et les murmures de retrouvailles.

Il remercie chaleureusement les Potes de la Vallée de Joux pour leur accueil chaleureux (et pour ne pas avoir oublié de chauffer la salle, ce qui, en mars, dans cette région, tient du luxe alpin). Il salue la présence de tous les représentants des commanderies, même ceux arrivés un peu en retard — pour une fois les autoroutes étaient dégagées.

Jacques Rufini prend la parole avec la solennité d'un maître d'école... mais avec le clin d'œil malicieux d'un Pote qui sait que la ponctualité est une notion toute relative chez certains confrères. Il procède à l'appel des commanderies, dans un mélange de voix forte et de regards insistants vers les retardataires.

Bref, la Confrérie est bien représentée, le quorum est atteint, les casseroles peuvent commencer à s'entrechoquer et les décisions à mijoter.

Jacques Rufini informe l'assemblée que le procès-verbal du Conseil Magistral de Gilly (printemps 2024) a été dûment envoyé à toutes les commanderies, avec suffisamment d'avance pour permettre à chacun de le lire... ou au moins de le survoler entre deux bouchées de saucisson.

La lecture intégrale du document n'est donc pas demandée – au grand soulagement des membres, dont certains commençaient déjà à chercher discrètement un coussin. Cela dit, l'occasion est donnée à chacun d'exprimer d'éventuelles remarques ou demandes de correction lors du point suivant. Bref, tout le monde a eu sa chance, le PV est dans les esprits (plus ou moins), et on peut passer à sa validation officielle.

Le Gouverneur ouvre le point en demandant, d'un œil malicieux, si quelqu'un souhaite discuter du procès-verbal... Silence dans la salle, à peine troublé par le bruit d'une cuillère dans une tasse de café.

Aucune remarque, aucune correction, aucun débat passionné sur une virgule déplacée ou une majuscule oubliée. Miracle ? Signe que tout le monde est d'accord ? Ou simple envie d'aller vite vers les points plus croustillants de l'ordre du jour ? Nul ne le saura jamais.

Toujours est-il que le procès-verbal du Conseil Magistral de Gilly est approuvé à l'unanimité, sans modification. Un PV validé en un temps record : un exploit salué par quelques applaudissements polis... et un soupir de soulagement de Jacques Rufini.

Le Gouverneur, Hubert Varrin, ouvre le bal (sans musique, mais avec entrain) en saluant la joyeuse assemblée réunie dans ce coin enchanteur de la Vallée de Joux. Il rappelle que ce Conseil Magistral n'est pas qu'une formalité administrative : c'est un moment de retrouvailles, de bons mots, et, espérons-le, de décisions à peu près sensées.

Avant de plonger dans le vif du sujet, un hommage est rendu à nos chers Potes disparus, et plus particulièrement à Jean-Pierre Vuille, qui nous laisse en héritage l'espace membres du site internet. Un moment de silence est observé (oui, même les plus bavards ont réussi à se taire trente secondes, exploit noté dans les annales).

Retour en 2024 : le 54e Concours de cuisine gastronomique en plein air à Rolle a tenu ses promesses. Merci aux Potes de la Côte Gourmande, qui ont jonglé entre casseroles, gouttes de pluie et bonne humeur. On s'est régalé, et on a gardé les pieds (à peu près) secs, ce qui, pour une manifestation en Suisse romande, relève du miracle.

Place maintenant à la 55e édition, prévue le samedi 21 juin 2025 au Sentier, sous la houlette des Potes de la Vallée de Joux. Le Gouverneur vous y attend nombreux, spatule en main et sourire en coin, prêts à en découdre dans la joie, la bonne humeur et, bien sûr, une compétition féroce mais fraternelle.

Puis, petite mise en bouche pour 2027 : la FSCBG organisera un Congrès mondial de la FICB du 6 au 13 mai, avec 200 à 300 joyeux lurons venus des quatre coins du globe. On y mangera, on y boira, et accessoirement, on y fera briller la Confrérie. Nos talents seront sollicités pour des apéros et des agapes. On vous promet des événements mémorables... mais c'est encore un peu loin, alors restons concentrés sur nos fourneaux pour l'instant.

Côté nouvelles moins savoureuses : les Potes de Genève ont rendu leur tablier. En désaccord sur l'intégration des femmes (et après un refus poli mais ferme concernant les sautoirs), ils ont préféré se retirer de la Confrérie. Le Gouverneur rappelle que la discussion avait déjà eu lieu en 2022, et que la majorité était d'un autre avis. Il souhaite néanmoins que les esprits restent ouverts : qui sait, peut-être qu'une nouvelle commanderie genevoise verra le jour dans un proche avenir ?

Un grand coup de chapeau est adressé aux Potes de Moudon, et en particulier à Daniel Juilland, qui ont su gérer l'annulation du Conseil d'automne (merci Dame Neige) avec brio, en recyclant le repas sans frais. Zéro perte, zéro gâchis : les vrais champions, c'est eux.

En guise de dessert, le Gouverneur remercie l'ensemble des Potes pour leur enthousiasme et leur dévouement. Il nous invite à profiter de ce moment, à échanger idées et coups de fourchette, et surtout à garder en tête une règle d'or :

« Les meilleures décisions se prennent autour d'un bon plat et d'un verre bien rempli. »

Le Grand Argentier, Günter Ebner, prend la parole, visiblement encore légèrement parfumé à la crème solaire et au rhum des îles. Il présente les comptes 2024 avec toute la rigueur qu'on lui connaît – malgré un léger bronzage qui trahit une comptabilité récemment tenue... entre deux cocotiers.

En effet, les comptes n'ont pas encore pu être contrôlés : le voyage de Günter à Saint-Martin pour fêter ses 80 ans (eh oui, 80 bougies et toujours aussi affûté côté chiffres) a quelque peu retardé le passage entre les mains expertes des vérificateurs. L'assemblée, bonne joueuse, lui adresse un joyeux "Bon anniversaire en retard !" — ce qui n'exonère pas les comptes d'un futur contrôle, bien entendu.

Les chiffres sont présentés de façon claire, concise, et semblent tenir la route (même si certains rêvent encore secrètement de vérifier si la ligne "divers" inclut un ti-punch de trop). Le rapport sera soumis aux vérificateurs dès leur retour aux affaires, pour validation lors du prochain Conseil. En attendant, l'assemblée remercie Günter pour sa transparence et lui souhaite encore de belles décennies pleines de soleil, de chiffres équilibrés et de concours bien arrosés.

Le Commandeur Jacques Meylan prend la parole avec enthousiasme pour présenter le 55ème Concours de cuisine gastronomique en plein air, qui se déroulera le samedi 21 juin 2025 au Sentier, dans la magnifique Vallée de Joux. Il commence par rappeler que, comme à l'accoutumée, l'événement promet de combiner gastronomie de haut vol, esprit de camaraderie et une compétition sans pitié entre les marmites. Le tout dans un cadre naturel à couper le souffle, où la vue sur les montagnes et les lacs fera presque oublier la chaleur des cuisines (ou pas).

Jacques nous invite à réserver cette date, car ce concours s'annonce déjà comme un événement mémorable, avec de la bonne cuisine, des ingrédients de qualité, et une ambiance qui promet de chauffer autant que les foyers des Potes. Bien sûr, les inscriptions sont ouvertes et les volontaires sont attendus, aussi bien pour cuisiner que pour soutenir les équipes, avec des verres à la main et des sourires aux lèvres.

L'objectif est de faire de cet événement un véritable moment de partage, tout en montrant que, même dans la compétition, l'amitié et la bonne humeur règnent en maîtres. Les Potes du Sentier, et plus largement de la Vallée de Joux, sont prêts à mettre le feu... mais de façon très contrôlée (au niveau des fourneaux, bien sûr).

Le Gouverneur prend la parole pour évoquer le Chapitre 2025, un événement majeur de la Confrérie, prévu pour le 11 octobre 2025 à Apples. Ce Chapitre, organisé d'entente avec les Potes du Pied-du-Jura, promet de mêler tradition, gastronomie et une touche de folie.

La journée débutera sur une note conviviale, avec la préparation des apéritifs par les Potes eux-mêmes, histoire de montrer que leur savoir-faire culinaire ne se limite pas qu'aux concours (même si, entre nous, on sait qu'ils n'ont rien à envier à personne). C'est l'occasion de se retrouver autour de petites bouchées savamment élaborées, sous les airs de musique qui mettront le ton dès l'arrivée.

Pour le repas principal, un service traiteur se chargera de régaler les invités avec un menu digne de ce nom. Entre le travail bien fait et les plaisirs de la table, il y aura de quoi discuter et savourer chaque instant. Bien sûr, l'animation musicale ne sera pas en reste : de la musique pour rythmer la soirée et, pourquoi pas, donner envie à certains de faire quelques pas de danse (ou du moins d'essayer sans trop se prendre au sérieux). Le Gouverneur invite tout le monde à marquer cette date dans leur agenda, et il n'y a aucun doute : le Chapitre d'Apples sera un événement à ne pas manquer. Préparez vos papilles, vos voix pour chanter et, surtout, vos sourires !

Le Gouverneur nous présente ensuite deux propositions individuelles qui ont été soumises et approuvées avec enthousiasme :

L'acquisition de nouvelles assiettes et de saucières pour le concours de cuisine gastronomique en plein air. L'idée est d'apporter un peu de fraîcheur esthétique à l'événement, afin que nos plats soient aussi beaux que bons. Une assiette bien présentée, c'est déjà un avant-goût de la victoire ! L'assemblée valide cette proposition, tout en rêvant déjà des plats joliment dressés et parfaitement assortis aux nouvelles assiettes.

Compléter le panier surprise avec des ingrédients de base, tels que sel, poivre, oignons, ail et échalotes. L'idée est de garantir que chaque équipe ait ces essentiels sous la main, pour ne pas se retrouver en plein concours sans une pincée de sel pour relever les saveurs. Après tout, un panier bien garni, c'est la promesse de plats réussis... et de visages souriants, même en cas de petites improvisations de dernière minute. Cette proposition est également acceptée à l'unanimité, les Potes se montrant plus que d'accord pour que personne ne manque de l'indispensable échalote !

À l'issue du Conseil Magistral, les Potes passent à table pour un apéritif bien mérité, histoire de faire honneur aux spécialités locales du Restaurant de la Poste de L'Orient. Les papilles sont en émoi, et les discussions vont bon train autour de pâtés, fromages et autres délices soigneusement préparés pour l'occasion.

C'est l'occasion de discuter des décisions prises, de refaire le monde à coups de verres et, surtout, de réaffirmer l'esprit de camaraderie qui fait la force de notre Confrérie. Rien de tel qu'un bon apéritif pour faire tomber les dernières barrières et partager, dans la joie et la bonne humeur, les anecdotes du jour. Le repas du soir suit cette belle mise en bouche, avec des spécialités régionales et un service impeccable, assurant ainsi une fin de journée aussi chaleureuse qu'inoubliable.



Commanderie de Moudon

Repas du 10 avril 2025

Thème: Pâques

Potes aux fourneaux: M. Bertholet, Ph. Berthoud, R. Demierre, A. Jaquier, P. Monneron, J. Rufini

Excusés : tous les autres

Apéritif : Petite Arvine, flutes au sel retrouvées

Menu	
Salade de dents de lion printanière	Freiburger 2023, Domaine Chervet Vully
Lapin sauce chasseur et sa polenta	La Dama Rossa 2023, Merlot, Stabio
Le trio de fromage bleus : bleu de Bresse, roquefort, gorgonzola	Clôs du Couvent 2014, Chasselas non filtré Ziereisen 2021, Muskatgutedel
Soufflé au citron, coulis de myrtilles	



Salade de dents de lion



Lapin sauce chasseur



Le trio de bleus



Soufflé au citron

Prochain repas : 22 mai

Préparation : 8 mai à 18h30, Hôtel de la Gare, Lucens

Thème : Volaille

Potes aux fourneaux : M. Bertholet, Ph. Berthoud, R. Demierre, A. Jaquier, P. Monneron, J. Rufini

Jacques Rufini, 14 avril 2025

Chapitre de l'Ordre de la Channe
Grimisuat le 12 avril 2025
Banquet concocté par les Potes du Vieux-Pays de Sion

Le chapitre de printemps de l'Ordre de la Channe s'est tenu le 12 avril dernier dans la chaleureuse salle Multibleck de Grimisuat. Une journée rythmée par la convivialité, la tradition et la gourmandise, réunissant membres, amis et invités dans un esprit de fête.

Après l'Assemblée Générale et la cérémonie d'intronisations, les participants ont été conviés à un apéritif offert par la commune, accompagné de savoureuses créations signées les Potes au Feu du Vieux-Pays de Sion, cuisiniers amateurs animés par une passion authentique.

Le banquet, moment fort de la journée, fut servi sous le haut patronage de :

M. Raphaël Vuigner, Président de Grimisuat

M. Guy Rouiller, Grand Apier de Suisse

M. Pierre-Alain Sumi, Gouverneur de la Confrérie des Olifants en Pays de Neuchâtel

Mais ce festin ne se limita pas aux plaisirs du palais : Jean-Marie Vallade, Grand Prévôt de la Confrérie des Potes au Feu, a présenté chaque plat avec verve et émotion, sous forme de poèmes et chansons, ajoutant une touche artistique et théâtrale qui a enchanté l'assemblée. Notons également la participation du chœur d'hommes « Les Gais Chanteurs » qui ont gratifié le public de leurs chants de circonstance.



À la carte de ce moment inoubliable :

Crème parmentière au Fendant
Ceviche de thon rouge, avocat et grenade
Pintade rôtie, palet au foie gras, galet au chou
Veau confit, légumes estivaux, pomme mousseline
Fromages affinés, fruits secs et miel
Raviole d'ananas Victoria au cœur de framboise, sorbet





Le tout accompagné des plus belles cuvées du Valais :
Petite Arvine, Œil de Perdrix, Cornalin, Humagne... et le
nectar des bouilleurs de cru pour clore avec douceur.



Un grand merci aux Potes au Feu du Vieux-Pays de Sion
pour ce banquet empreint de passion, et à Jean-Marie
Vallade pour sa prestation poétique qui a transformé
chaque plat en histoire.

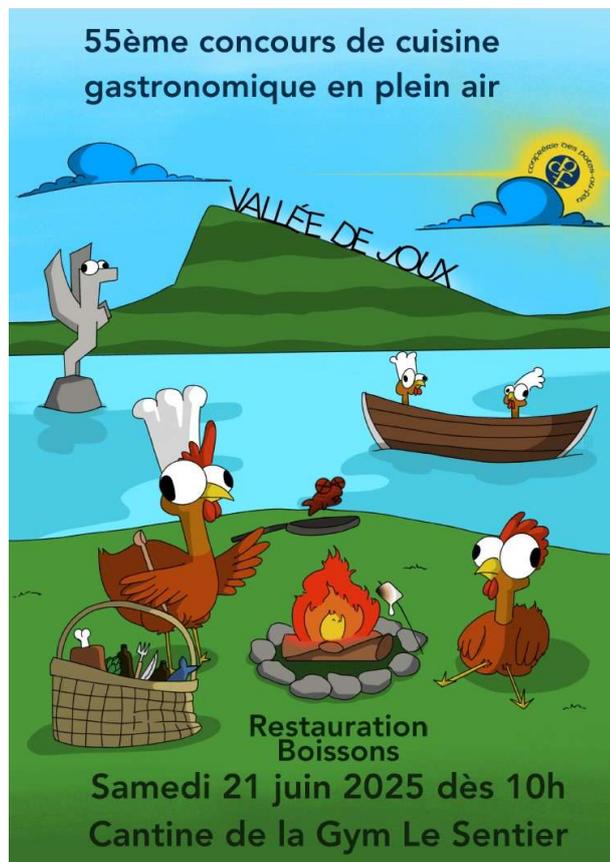


Agenda 2025

21 juin

Le Sentier

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



11 octobre Apples

12^{ème} Chapitre de la Confrérie des Potes-au-feu

Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu

www.potes.ch

FSCBG

www.confries.ch

FICB

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