info potes

Numéro 43, Noël 2023

« Noël ne consiste pas tant à ouvrir nos cadeaux qu'à ouvrir nos cœurs ! » *Janice Maeditere*

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

L'année du 60ème anniversaire de la Confrérie des Potes-au-feu s'achève et je suppose que la plupart d'entre vous a déjà choisi son menu de Noël.

Je vous souhaite un Joyeux Noël et vous adresse mes meilleurs vœux pour la Nouvelle Année, dans l'espoir d'un règlement rapide des conflits qui meurtrissent notre monde.

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

Hubert Varrin, Gouverneur

Commanderie de Moudon
Repas de février

Menu	
Quenelles de brochet à la sauce verte	Rocher des Violettes 2021, Chenin blanc,
Brochet en médaillon au jambon serrano sur lit de butternut, tuile de parmesan	Malanser 2021, sauvignon blanc
Chèvre frais aux algues, pied de nez, tomme de Boulogne aux algues	Cornalin, La petite cave, Chamoson
Bananes au citron vert, salade d'oranges	

Quenelles de brochet

Brochet en médaillon

Les fromages du jour (au goût maritime)

Bananes au citron vert, salade d'oranges sanguines

Quand ça mijote...

Purée de butternut

Commanderie de Moudon
Repas de mars

Menu	
Terrine de saumon, hareng fumé, salade de dent de lion, sauce vanille	Zirouc 2018, assemblage Païen, Sauvignon, domaine Maurice Zufferey SA, Muraz sur Sierre
Chou farci, purée de pommes de terre, betterave	Prélude, Vacqueyras 2015, domaine de la Verde
Les fromages du Nord	
Ostkaka, cheesecake suédois aux amandes	

Terrine de saumon et hareng fumé

Le chou farci et sa garniture

Les fromages du Nord

Ostkaka, alias cheesecake aux amandes

Commanderie de Moudon
Repas d'avril

Menu	
Salade d'asperges aux crevettes	Amigne 1 abeille Vétroz 2017 Serge Roh cave Les Ruinettes
One pot pasta au poulet et légumes verts	Nebbiolo d'Alba 2019
Saint Nectaire, Epoisses, Brillat-Savarin	
Soupe de rhubarbe aux fraises	

Salade d'asperges

One pot pasta

Le trio de pâtes molles

Soupe de rhubarbe aux fraises

Commanderie de Moudon
Repas de mai

Menu	
Antipasti	Prunotto Langhe, Arneis 2021
Mezzelune aux asperges,	Annibale, Calabria rosso 2015, le Moire, Motta San Lucia
Mezzelune au gorgonzola	
Camembert buffala, Taleggio italien et Combremont, chèvre fumé, fromage aux 3 laits, Fontina	Lugana 2016
Tiramisu mandarinello et tiramisu williamine	

Antipasti

Mezzelune aux asperges

Mezzelune au gorgonzola

Les fromages du jour

Tiramisu

En cuisine

En plein travail

Commanderie de Lausanne
53ème concours de cuisine gastronomique en plein air, à Sauvabelin, le 24 juin 2023

Bravo aux organisateurs et félicitations aux gagnants :

1ère place :	Les Mignons de la Veveyse
2ème place :	Vieux-Pays de Sion
3ème place :	Lavaux

60ème anniversaire de la Confrérie des Potes-au-feu
Le samedi 7 octobre 2023 à Aran-Villette

Le 60ème anniversaire de la Confrérie a été célébré le 7 octobre en présence de près de 150 convives. Je tiens ici à remercier les membres du comité d'organisation pour leur engagement, les Commanderies qui avaient préparé d'excellents amuse-bouche, le traiteur qui nous a sublimés, nos sponsors : la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain, le Gruyère AOP et le Vacherin Mont-d'Or AOP et surtout les nombreux Potes qui avaient fait le déplacement, la plupart en charmante compagnie.

A cette occasion, nous avons eu l'honneur d'introniser les personnalités suivantes :
De gauche à droite : Daniel Losserand, Christian Dubois, Henri Chollet et Françoise Vautier :

De nombreux autres représentants des confréries amies nous ont également fait l'honneur de leur présence :

Le repas a été concocté par M. Vermorel du Restaurant de la Gare a Cully et les vins servis provenaient des caves Mermetus, Patrick Fonjallaz et les Frères Dubois, tous trois situés sur la Commune de Bourg-en-Lavaux.

Dans une prochaine édition nous espérons pouvoir publier les textes de Jean-Marie Vallade qui, une fois de plus, a conquis son public lors de la présentation des plats.

Le Menu & Les Vins

Les Amuses-Bouches
des Commanderies

Domaine de la Maison Blanche
Epesses AOC et Saint Saphorin AOC
Dubois Frères, Cully

Pressée de caille aux raisins & pistaches,
et son chutney de figues

Pinot blanc 2021
Lavaux AOC
Domaine Mermétus, Aran

Risotto de Fregola, potimarron & champignons des bois,
crème de Parmesan

Pinot noir 2021
Saint Saphorin AOC
Dubois Frères, Cully

Filet de cerf, compotée de Choux de Bruxelles fumés,
Marron confit & Jus à la raisinée

Plant Robert 2021
Patrick Fonjallaz, Epesses

Gruyère
Vacherin Mont d'Or

Plant du Rhin 2021 (Sylvaner)
La bouteille de derrière les fagots
Villette AOC
Domaine Mermétus

Poire pochée au Chasselas, Glace à la fève de tonka
& crumble au cacao

Les pains sont généreusement offerts par **«Les Chevaliers du Bon Pain»**
L'animation musicale est assurée par **«le Blue Mountain Jazz Band»**

Les amuse-bouche :

Agenda 2024

27 mars	Gilly	Conseil magistral
8 juin	Rolle	54ème Concours de cuisine gastronomique en plein air

Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu	www.potes.ch
FSCBG	www.confreries.ch
FICB	http://www.winebrotherhoods.org/