



# info potes

**Numéro 12**

**« L'automne est un andante mélancolique et gracieux qui prépare admirablement le solennel adagio de l'hiver. » George Sand**

## **Le Mot du Gouverneur**

Chers Potes,

L'été qui vient de se terminer nous a réservé des moments de rencontres conviviales et gastronomiques. Au début du mois de juin il nous a été donné d'apprécier les talents culinaires de nos Potes et le savoir-faire de la Commanderie du Vieux-Pays qui a, une fois de plus, organisé cette rencontre de manière magistrale. En effet, ils ont réussi la symbiose entre la Fête de l'Amigne et le Concours.

La pause estivale qui suit a été propice aux rencontres amicales autour d'une grillade ou aux escapades dans des contrées proches ou lointaines, mais toujours à la recherche de nouvelles expériences culinaires.

Entretemps l'automne est arrivé et m'a permis de renouer les contacts avec les Commanderies. Mais surtout, nous avons célébré notre 6<sup>ème</sup> Chapitre à Blonay VD. De l'avis de tous les participants, il fut une réelle réussite, tant pour la parfaite organisation que pour l'ambiance qui régna. Un seul bémol, le manque d'enthousiasme de certaines Commanderies qui n'ont pas cru nécessaire de se joindre à la Fête des Potes. Je compte sur vous tous pour que le prochain Chapitre qui coïncidera en 2013 avec le 50<sup>ème</sup> anniversaire de notre Confrérie soit un événement rassembleur.

Dans cet esprit je me réjouis de vous retrouver le 3 novembre à Savigny pour le Conseil magistral d'automne.

Encore un grand merci à tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à la réussite de nos nombreuses activités.

Michel Delessert

## Concours gastronomique en plein air à Vétroz

Comme de coutume en terre valaisanne, un soleil radieux a voulu être de la partie en ce samedi 4 juin, date à laquelle les Potes ont accepté le défi annuel de préparer des recettes raffinées en s'inspirant du contenu des paniers préparés par la Commanderie organisatrice. Et quel panier: palourdes, rougets et salicornes, ainsi qu'une épaule de cabri. Sans compter les ingrédients de l'étal du maraîcher: tomates, carottes, fenouil, orties, chou-fleur, poivrons, patates, riz, herbes aromatiques, crème et beurre et j'en passe.



Une tâche ardue pour arriver à séduire le jury, mais comme toujours, une fois les mains mises à la pâte, le stress des premiers moments ressenti par les cuisiniers avertis s'est mué en une véritable frénésie de bien faire. Une volonté de convaincre les jurés du savoir-faire culinaire de chaque Commanderie participant aux joutes gastronomiques.

Pour ce faire il fallait persuader Messieurs Sébastien Minjollet, Chef de cuisine au Riche Lieu à Sion, Laurent Isoux, Président administrateur de la Maison Gastromer à Genève et Saxon, Bob Mongrain, entraîneur des hockeyeurs du HC Viège et Jérôme Rudin, peintre et sculpteur à Chamoson, tous sous la houlette de Mitch Delessert, notre Gouverneur.



Une tâche ardue au vrai sens des mots, puisqu'il fallait encore se démarquer des Gourmettes de Sierre, emmenées par Marie-Claude Pochon, également concurrentes et non des moindres. Cependant, ces gentes dames ont participé hors concours. N'empêche qu'à la fin de celui-ci elles ont raflé le Prix du Jury et celui du Public. Une juste récompense pour leur assiduité aux fourneaux.



La Commanderie de Pully s'est finalement vu attribuer le premier prix en remportant notamment le premier rang du Plat principal et ceux de la Créativité et de la Gastronomie. La Commanderie du Pied du Jura s'est classée deuxième avec un premier rang pour l'Entrée. A terminé troisième la Commanderie de Lausanne, avec deux premiers rangs, celui de la Présentation et de la Tenue en cuisine.

Des prouesses marquées par la patience, le sérieux et la bonne humeur. Il est vrai qu'on était dans ce sympathique Valais dont la charmante bonhomie est devenue tradition et, par surcroît, légendaire.



## 6<sup>ème</sup> Chapitre des Potes-au-feu à Blonay

Que c'est beau une soirée qui nous permet de revoir les Potes des différentes Commanderies, du moins de celles qui ont honoré ce sixième Chapitre par leur présence. Un réel plaisir de rencontrer en outre des dames de l'Association des Gourmettes et des membres des Confréries amies dont certains n'ont pas manqué une seule soirée depuis que nous organisons cet événement dans des endroits différents, mais aussi somptueux les uns que les autres.



Le 8 octobre dernier c'est au Vieux Stand de Blonay que tout ce beau monde a pu fêter les retrouvailles qui ont lieu tous les deux ans. Une salle spacieuse et agréablement aménagée pour l'occasion. Quelque septante convives ont pu savourer l'apéritif savamment préparé par les Commanderies de Lavaux, Versoix, Vevey et Yverdon-les-Bains ainsi que



les délices culinaires apprêtés par le chef, Monsieur Claude Clos, du restaurant du Stand de Gilamont et de sa brigade. Toutefois, ils ont dû patienter et freiner leur enthousiasme pour se présenter au buffet abondamment garni jusqu'à ce que le Conseil de Confrérie ait procédé aux intronisations de deux nouveaux dignitaires en qualité de Pote d'Honneur, Messieurs Jean-Luc Kursner, vigneron et Rémy Pheulpin, responsable du site internet de la FSCBG. Par la même occasion, notre Pote émérite Fabrice Genier a été



intronisé membre du Conseil de Confrérie, en qualité de Grand Connétable. C'est d'ailleurs Fabrice qui a mis en page et imprimé le menu et les invitations annonçant l'essentiel des festivités.



Que dire du buffet froid et chaud sinon que les palais des participants ont pu se régaler de spécialités représentant une grande partie du monde, desquelles se détachaient les mets asiatiques. Des fromages et une sélection de desserts salivants clôturèrent le dîner pantagruélique.

L'ambiance chaude et allègre ainsi que la bonne humeur étaient dignes d'une cour princière. Quant à l'animation musicale, elle fut magistralement assurée par le Quintette EOLE. Mais, qu'aurait été une soirée de ce faste sans les jongleurs et dompteurs de mots que sont notre Gouverneur Mitch Delessert et notre Grand Prévôt Jean-Marie Vallade ? Rien qu'avec leurs présentations teintées d'humour ils surent captiver l'attention des convives déjà un tantinet euphoriques, après avoir

dégusté les nobles crus de nos vignerons vaudois. Heureusement que le miel de Jean-Paul Cochard et les délices des Chevaliers du Bon Pain du même canton surent atténuer les ardeurs de l'alcool que nous tous avons dûment apprécié.



Davantage de photos sont visibles sur notre site [www.potes.ch](http://www.potes.ch)

## Brèves

### Pied-du-Jura, séjour gastronomique en Provence

Du 23 au 27 septembre 2011, une équipe des Potes-au-feu se rendit en Provence, où nous attendait notre commandeur Gérard dans son magnifique mas. Nous avons passé 5 jours à parcourir la région culturelle et gastronomique. Ainsi, nous avons visité une culture de safran avec moult explications très intéressantes.



Partis à l'aventure, nous sommes tombés sur un magnifique restaurant dans une petite ville appelée Pernes-les-Fontaines. Accueil chaleureux et gastronomie à découvrir.



**MAIS**, le clou du voyage fut un cours de cuisine donné par Pascal Poulain, qui a passé 10 ans à développer *Le Four à Chaux* à Caromb et qui a obtenu 2 fourchettes au guide rouge. Aujourd'hui, il œuvre dans le restaurant DOLIUM à Baumes de Venise, au pied des dentelles de Montmirail, dans l'enceinte de la Cave Balma Vénitia, d'où une carte

prestigieuse de vins où la vallée du Rhône est à l'honneur. Il signe une cuisine tendance d'influence méditerranéenne, variant au fil du marché et des saisons et qui change toutes les semaines. Ce terroir offre d'excellents produits, tels la truffe de Ventoux, le safran, les figes et les légumes cueillis à maturité. Après un accueil des plus chaleureux, Pascal Poulain nous a fait préparer une brandade de cabillaud au safran du Barroux et combawa, une volaille fermière basse température, fleur de courgette et quinoa, et comme dessert, une petite crème vanille, sorbet framboise poivron, chaque plat étant accompagné par un excellent vin régional. Ce fut instructif et intéressant. Il a su prendre le temps pour expliquer, donner des conseils et répondre à toutes nos questions sans garder un secret.



## Visites aux Commanderies

### Yverdon-les-Bains

Dernièrement, notre Gouverneur et son Grand Chancelier ont rendu visite à la Commanderie d'Yverdon-les-Bains au sujet de l'organisation du prochain Concours gastronomique en plein air qui aura lieu le 2 juin 2012. Ils ont eu l'occasion de déguster un excellent repas servi dans une ambiance conviviale et sympathique digne des Potes.

### Pied-du-Jura



Le 4 octobre 2011, la Commanderie du Pied-du-Jura a eu l'honneur de réceptionner notre Gouverneur Michel Delessert. Durant deux heures, il a eu la possibilité de naviguer entre les plans de travail et observer le travail des équipes.

Après l'apéritif, nous sommes passés à table pour déguster un menu provençal:

la brandade de cabillaud au safran du Barroux et son combawa  
la baudroie catalane  
le suprême de pintade avec sa fleur de courgettes au quinoa  
la crème vanille et son sorbet framboise-poivron, la tuile aux amandes

L'appréciation fut faite par le Gouverneur: "Merveilleux"

Pour terminer, ces mots:  
"A l'année prochaine Monsieur le Gouverneur!"



## Divers

Prouesse de notre Grand Prévôt Jean-Marie Vallade.

Coopération 75  
N° 43 du 25 octobre 2011



**Filet de féra du lac Léman en écailles de saucisson vaudois.**

### Les Toqués du terroir

Jean-Marie Vallade de Morges remporte la sixième manche de qualification de l'émission «Les Toqués du terroir» qui propose de revisiter les recettes à base de saucisse aux choux ou de saucisson vaudois, émission diffusée le 20 octobre sur La Télé.

**«Le plus important, c'est de bien réussir la cuisson du poisson»**

Jean-Marie Vallade  
Enologue/enseignant à la retraite

Retrouvez les candidats des Toqués du terroir chaque jeudi et dimanche sur La Télé.

#### 5 Filet de féra du lac Léman en écailles de saucisson vaudois

**Ingédients**

- 2 saucissons vaudois IGP (fins et longs) de 250 g,
- 2 filets de féra du lac de 250 g sans peau,
- 3 dl de crème fraîche 25%, 4 poireaux,
- 3 dl de chardonnay vaudois, 200 g de beurre,
- 2 échalotes, 1 oignon,
- 4 carottes, thym,
- 2 feuilles de laurier,
- 5 clous de girofle,
- 20 g de sucre en poudre, sel, poivre, 1 cc de bicarbonate, 1 citron.

**Préparation**

- Cuire le saucisson environ 45 minutes à feu doux dans de l'eau avec le thym, 1 feuille de laurier et 1 oignon piqué de clou de girofle.
- Parer le poisson, le mettre dans un plat beurré, assaisonner, filmer et réserver au frais.

- Faire des billes de carotte, les cuire dans le jus de cuisson du saucisson, laisser refroidir dans le fond de cuisson.
- Emincer les blancs de poireaux et les cuire avec une cuillère à café de bicarbonate. Refroidir à l'eau glacée. Réserver.
- Faire un fumet avec les parures du poisson, les carottes, les poireaux et les échalotes. Mouiller avec le vin blanc et du bouillon de cuisson du saucisson. Faire réduire, passer au chinois puis ajouter 2 dl de crème et des parures de saucisson émiettées.

**Finition et dressage**

- Préchauffer le four à 200°C.
- Disposer de fines lamelles de saucisson

pelées sur le poisson de manière à représenter les écailles du poisson, ajouter le vin blanc et l'échalote puis cuire au four environ 7 minutes.

- Egoutter les billes de carotte, les faire briller avec une noix de beurre et un peu de sucre puis assaisonner.
- Réchauffer les poireaux avec une goutte de crème et de la sauce de poisson.
- Monter au beurre le restant de sauce.
- Dresser sur une assiette un lit de poireaux, poser le poisson et ses écailles de saucisson dessus.
- Disposer les carottes autour, décorer avec quelques branches de thym et ajouter la sauce.

Servir et déguster bien chaud.

## Agenda

- 3 novembre      Conseil magistral d'automne à Savigny VD
- 2 juin 2012      43<sup>ème</sup> Concours gastronomique en plein air à Yverdon-les-Bains

La commission de rédaction vous remercie de votre attention et se réjouit de vous retrouver aux différentes occasions ci-dessus.

Michel Delessert  
Franco Baroni  
Viktor Williams  
Hubert Varrin