



# info potes

**Numéro 14**

**« La perfection du palais buccal est l'apanage des hommes d'esprit. »**  
Alphonse Daudet

## **Le Mot du Gouverneur**

Chers Potes,

L'année 2012 (année de la fin du monde selon les Incas) sera une année sans Chapitre, mais pas une année sans travail. Au contraire il va falloir mettre les bouchées doubles pour l'organisation de notre 50<sup>ème</sup> anniversaire, et je compte sur chaque Pote pour mettre la main à la pâte. Un comité d'organisation est en cours d'élaboration il va de soi que chaque Pote désireux de faire partie de ce défi sera le bienvenu.

L'organisation du concours 2012 est déjà bien engagée, l'inscription de 14 commanderies me réjouit et fait honneur au travail des Potes d'Yverdon-les-Bains. Ce concours organisé au plein centre ville sera une magnifique fête avec une ambiance mémorable et un grand partage avec le public qui sera, j'en suis sûr, très nombreux.

Vous viendrez certainement avec un grand nombre d'invités et je compte sur vous pour que cette journée soit un réel succès, tant par la qualité des mets, que par votre tenue en cuisine digne de grands chefs.

Laissez-moi conclure avec cette maxime :

*« Ce qui caractérise le Pote et le distingue du vulgaire, c'est qu'il n'admet rien sans preuve, qu'il n'acquiesce point à des notions trompeuses et qu'il pose exactement les limites du certain, du probable et du douteux. »*

Merci les Potes !

Mitch Delessert



## Conseil magistral

### Retrouvailles au Ritrovo



C'est à Yverdon-les-Bains qu'une délégation des Potes s'est retrouvée, le vendredi 30 mars passé, pour assister au Conseil Magistral qui précède chaque année le Concours de cuisine gastronomique en plein air. La tâche de mettre sur pied ce rendez-vous important, pendant lequel on révèle aux personnes réunies le déroulement du concours, entre autres, incombe à la Commanderie locale, organisatrice de ces joutes culinaires.

Antoine Willer, leur Commandeur, eût l'heureuse inspiration de choisir le restaurant 'Il Ritrovo', fief du cercle tessinois Pro Ticino, pour accueillir dans ce local très avenant les membres du Conseil, Commandeurs, Chanceliers et Argentiers qui ont pu se déplacer.

Une fois les différents points de l'ordre du jour exposés, commentés et finalement clos, le très sympathique gérant des lieux et traiteur, Monsieur Jean Marc Schneider, aidé par deux charmantes dames, prit plaisir à ravir les convives avec un excellent dîner, sans oublier de servir au préalable de succulents amuse-bouche. Le menu, apprécié de tous, était composé d'un feuilleté de noix Saint-Jacques aux asperges, suivi d'un suprême de pintade sauce au poivre, accompagné de galettes de roestis et d'un trio de légumes, auxquels firent suite un entremets de fromages et une tarte à la résinée.



Les vins servis n'étaient nullement inférieurs au choix des mets, puisque un grand blanc vaudois, un Arquebuse 2010 de la cave des viticulteurs de Bonvillars, vint rafraîchir les gosiers des Potes appréciateurs. Quant au rouge, le Merlot Gourmand Bonvillars Grand Cru 2010, aurait sans aucun doute réussi à convaincre le plus blasé des œnologues tessinois.

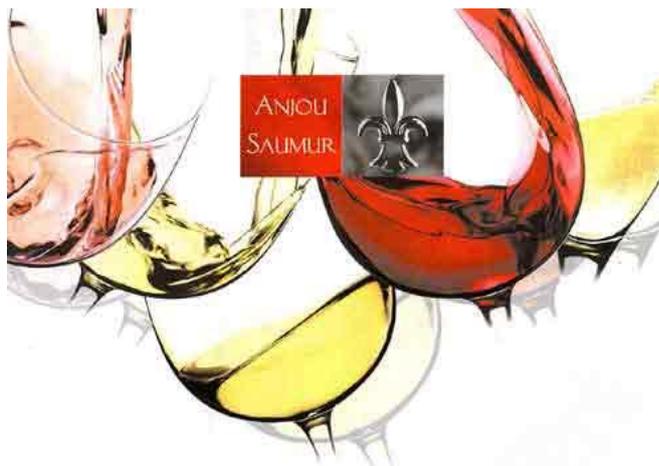
Une soirée absolument remarquable qui laissait présager d'ores et déjà un concours de cuisine à la hauteur de cette rencontre.

## La Saint-Vincent célébrée chez les Fins Gousiers d'Anjou

« *Quand les anges voyagent, le soleil brille* », nous apprend l'adage qui nous parvient d'Outre-Rhin. Ce fut le cas en ce jeudi 19 janvier dernier quand Francis, Grand Maître du Cep de Genève, Günter, Grand Argentier des Potes et Roger, past Vice-Gouverneur de notre Confrérie prirent la direction d'Angers en voiture, vers 10h00 du matin, pour se rendre à leur désormais incontournable rendez-vous de la Saint-Vincent.

Mise sur pied par la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, cette fête en l'honneur du Saint-Patron des Vignerons attire chaque année un grand nombre de Confréries bachiques et gastronomiques dans ce beau coin de France que forment les Pays de la Loire. Nos trois gais lurons, quant à eux, arrivèrent sains et saufs à bon port, conduits par Roger qui roulait avec prudence, se tenant strictement aux indications prescrites par le code de la route. Fallait bien arriver frais et dispos pour pouvoir savourer un premier repas pris dans un resto-bar à vin.

Le lendemain, vendredi 20, fut consacré à une visite du château, de la cathédrale et de la zone piétonne de la ville d'Angers. Pour clore cette intéressante exploration des lieux, ils dégustèrent un délicieux repas gastronomique préparé pour eux au restaurant de l'ami et Confrère Antoine. Ces mets exquis contribuèrent au bien-être de notre trio de choc. Le Fin Gousier Antoine, connu pour être un véritable boute-en-train quand il s'agit de prôner l'amitié, s'était mis en quatre pour satisfaire l'appétit de ses hôtes. En effet, ce joyeux drille leur présenta des mets que les rois eux-mêmes, résidant déjà depuis des siècles sur les bords de la Loire, n'eussent point refusés.



C'est le samedi 21, deux jours après leur arrivée, que fut donné le coup d'envoi marquant le début des festivités de la Saint-Vincent. Pour commencer, les participants eurent le plaisir de visiter trois caves à St. Lambert de Lattay, charmant village angevin, avec dégustation de vins régionaux. Ils purent aussi assister à l'élection de Miss Vigneron, un intermezzo fort apprécié par l'assistance. Un repas succulent s'ensuivit qui réunit quelque 550 Confrères auxquels se sentirent transportés dans une autre planète. Une vingtaine d'entre eux furent intronisés à cette occasion. Malheureusement, les organisateurs de la Saint-Vincent durent refuser environ 150 demandes de participation. Les places disponibles étaient déjà toutes réservées avant même que les formulaires d'inscription supplémentaires n'arrivent après la date limite fixée. Ce soir-là, les invités regagnèrent leur hôtel vers une heure du matin, après avoir dignement fêté ce rendez-vous convivial.

Le dimanche 22, diane de bonne heure, puisque l'apéro accompagné de saucisses et de rillettes fut servi dès 8h30, façon de prendre des forces pour entamer le cortège qui devait mener les Confréries en tenue d'apparat à travers les rues du village jusqu'à l'église. Sitôt après le recueillement, retour à la salle des fêtes où l'on procéda à 20 nouvelles intronisations, sans oublier, coutume oblige, le verre de l'amitié. Ensuite, à 15h00, tout ce beau monde prit place au 'Grenier à Sel' d'Angers

pour un grandiose déjeuner de gala auquel prirent de nouveau part 550 personnes. Un grand moment pour les convives ravis et fort appréciateurs, non seulement des mets servis, mais aussi de l'impeccable service prodigué en salle. Un grand orchestre contribua à la parfaite ambiance jusqu'à 23h00, moment annonçant la fin de cette splendide journée.

Le lundi 23, Francis, Günter et Roger s'attablèrent une dernière fois chez l'ami Antoine, amphitryon attentionné et prévenant, qui les invita aussi à une dégustation de ses vins. Sur ce, nos braves purent encore déguster une sélection de nectars chez son voisin. Cependant, le trio entreprenant avoua succomber peu à peu à l'appel irrésistible des bras de Morphée dans lesquels ils ne tardèrent pas de s'assoupir, une fois couchés, pour profiter d'une longue nuit réparatrice.

Cette escapade riche en expériences gastronomiques, bachiques et confraternelles devait prendre fin le mardi 24 quand nos lascars prirent la route du retour. Restait quand-même une dernière épreuve que dut affronter Günter, puisque de Genève où ils arrivèrent tard le soir, il lui fallut encore regagner son domicile de Bellegarde, en France voisine.

De gauche à droite: Francis Mottaz, Grand Maître de l'Académie du Cep de Genève; Monique Josse, œnologue et membre du Comité des Echansons de France; Claude Josse, son époux et Président de la FICB; Günter, ânier d'occasion malgré lui; Antoine Renouard, de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, préposé aux Relations Internationales.



Nos trois joyeux drilles avec leur couvre-chef improvisé.

## Soirée de Gala chez les Potes de Genève

Les années passent, mais les Soirées de Gala se ressemblent, voire s'améliorent, donnant lieu à une atmosphère joyeuse et conviviale, tout en offrant un excellent choix de vins et de mets qui fondent délicieusement en bouche. C'est que la Commanderie de la ville de Calvin se voue toute entière au partage des tâches et se place avec enthousiasme derrière les fourneaux.



Cette année la Commanderie avait choisi le samedi 31 mars pour inviter épouses, compagnes et amis à cette fête devenue désormais traditionnelle, se disant que peu importait le nombre des convives, pourvu que chacun d'eux garde un excellent souvenir des moments passés avec les Potes. Et ce fût, une fois encore, une vraie réussite, tant pour l'ambiance et la décoration de la salle que pour les différents mets cuisinés.



Un judicieux assortiment d'amuse-bouche attendait l'assistance. Chacun eût plaisir à les déguster avant de passer aux choses sérieuses. Faut dire que les apéritifs, où blancs, rosés, rouges et vins pétillants formèrent un joli contraste de bouquets, aidèrent à mettre en appétit tout ce beau monde qui devait s'attabler après avoir conversé volublement et, pour certains, fait connaissance.

Deux entrées leur furent présentées, une soupe aux endives, suivie de 'farfalle' aux légumes, les deux servies avec un Chardonnay en fût 'Les Perrières'. Le plat principal se composait de souris d'agneau avec leur accompagnement. Un Syrah valaisan des Caves St-Georges facilita la descente de la succulente viande vers l'estomac. Vint ensuite le plateau de fromages dont les produits trouvèrent un allié vineux dans un Merlot tessinois 'Marengo' de Delea, pour l'acheminement depuis le palais vers l'abdomen. Et pour conclure, une tourte au chocolat glacée, accompagnée d'un Prosecco 'Poggio delle Robinie' de l'Italien Pasqua.



Café et digestifs divers servis par les Potes aidèrent à clore gentiment ce que tout le monde s'accorda à qualifier de sacré belle soirée. Heureux et satisfaits, les invités purent ainsi regagner leur domicile sans omettre toutefois de remercier les Potes avant leur départ.

## Agenda

2 juin 2012 43ème Concours gastronomique en plein air à Yverdon-les-Bains

La commission de rédaction vous remercie de votre attention et se réjouit de vous retrouver à l'occasion du Concours gastronomique à Yverdon-les-Bains.

Hubert Varrin  
Michel Delessert  
Franco Baroni  
Viktor Williams

*« Cela va beaucoup mieux. A mes débuts, je me serrais la ceinture. Maintenant c'est la ceinture qui me serre. »*

*Smaïn*



Mai 2012