



info potes

Numéro 28, automne 2016

" L'automne est un deuxième printemps où chaque feuille est une fleur. "

Albert Camus



Le Mot du Gouverneur

Chers Potes, Chères amies, Chers amis,

Souvenez-vous du magnifique concours de cuisine gastronomique en plein air qui s'est déroulé à fin mai à Sion. Une fois de plus les Potes du Vieux-Pays n'avaient pas ménagé leurs efforts pour nous recevoir dignement dans leur fief. Une organisation parfaite et une ambiance propre aux Potes-au-feu. Même si les places étaient limitées sur le podium, toutes les Commanderies présentes se sont donné la peine de présenter des plats goûteux et appétissants. Bravo aux Potes du Vieux-Pays qui ont fêté leur 20^{ème} anniversaire en 2016 et bravo à tous les participants !

L'été est passé. Les chauds rayons du soleil sont encore dans nos mémoires de même que les souvenirs du concours et des vacances. Les grils sont couverts pour l'hiver et la chasse bat son plein. Les arbres se parent de feuilles multicolores. Il faut se rendre à l'évidence, l'hiver se prépare avec ses longues soirées où on prendra le temps de cuisiner des plats mijotés, et passer des bons moments en famille ou entre amis. Félicitations aussi à la Commanderie du Pied-du-Jura qui vient de fêter les dix ans de son existence.

Mais ne nous précipitons pas ! L'automne est aussi l'occasion de nous retrouver pour le Conseil magistral. Le 21 novembre les Commanderies sont attendues à St-Sulpice pour une séance statutaire et pour partager un repas en commun. D'ores et déjà, je me réjouis de vous revoir à cette occasion.

Avec mes salutations amicales et confraternelles

Hubert Varrin

**Concours de cuisine gastronomique en plein air, Sion
et 20^{ème} anniversaire de la Commanderie du Vieux-Pays
28 mai 2016**

Les Potes-du Vieux-Pays qui avaient déjà organisé le Concours en 2011 à Vétroz souhaitaient marquer le 20^{ème} anniversaire de leur fondation en cette année 2016 dans le cadre du Concours gastronomique en plein air.



Comme de coutume en terre valaisanne, un soleil radieux a voulu être de la partie en ce samedi 28 mai, date à laquelle les Potes de treize Commanderies ont accepté le défi annuel de préparer des recettes raffinées en s'inspirant du contenu des paniers préparés par l'organisatrice. Les produits du terroir étaient présents dans le panier, notamment l'agneau et le fromage à raclette.

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 quatre personnalités valaisannes: Madame Madeleine Gay, ainsi que Messieurs Jean-Maurice Joris, Christophe Roch et Jochen Driess, tous sous la houlette d'Hubert Varrin, notre Gouverneur.

La Commanderie de Versoix s'est finalement vu attribuer le premier prix du concours. La Commanderie de Lausanne a remporté le premier prix de l'Entrée et celle de Moudon le premier rang du Plat principal. Ceux de la Créativité et de la Gastronomie ont été remportés respectivement par Vevey et Crans-Céligny. La Commanderie de Crans-Céligny s'est classée deuxième du classement général alors que la Commanderie de Lausanne s'est vue remettre la troisième place.

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. La journée s'est poursuivie sous la cantine où les invités ont partagé une raclette dans une ambiance fort sympathique jusque tard dans la nuit.



Chapitre d'intronisation de la Confrérie valaisanne des Chevaliers du Bon Pain Organisé dans le cadre du Concours des Pote-au-feu



Le titre de Chevalier du Bon Pain est remis par la Confrérie cantonale dans laquelle l'artisan exploite son commerce principal. Pour pouvoir prétendre au titre de Chevalier du Bon Pain l'artisan boulanger, pâtissier, confiseur doit:

- Etre membre actif d'une association locale d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs;
- être producteur de produits de boulangerie;
- accepter que la Commission d'évaluation prélève et taxe les produits selon le cahier des charges des évaluations;
- avoir obtenu les points requis par le cahier des charges au cours de trois évaluations consécutives;
- avoir prêté le serment du Chevalier du Bon Pain

Les évaluations du pain organisées par les Confrérie cantonales se déroulent régulièrement. Les artisans qui ont déjà obtenu le titre de Chevaliers du Bon Pain se voient attribuer **une étoile** qui viendra orner le sautoir d'origine. Dans le cas présenté ci-contre, l'artisan boulanger a passé avec succès les tests de qualité à quatre reprises sur douze ans au minimum. Lors de la première, il a reçu le sautoir, puis, à trois reprises il a obtenu une étoile en récompense de la qualité de ses produits.





Résultats du concours : www.potes.ch



1^{er} Festival de la Perche à Villeneuve

La Confrérie des Potes-au-feu était représentée par le Gouverneur et le Grand Prévôt:



Les membres fondateurs:
Christophe Dubois, Lieutenant-gouverneur,
Cédric Robert, Gouverneur,
Baptiste Briatico, Lieutenant-gouverneur



Congrès Mondial de la FICB, Santa Rosa, Californie

Le 49ème Congrès international de la F.I.C.B. s'est tenu du 8 au 12 juin 2016 dans les vallées de Napa et de Sonoma en Californie suivi d'une extension de deux jours. Il était organisé par la Confréries des Knights of the Vine of the America.

Ce Congrès comportait un programme de visites et de rencontres exceptionnel, ainsi qu'une séance académique et une session de dégustation des vins du monde qui ont été également être l'occasion de contacts professionnels pour les participants impliqués dans les métiers du vin.

Quelques photos des Suisses, plus forte délégation étrangère hors Etats-Unis:



Commanderie de Moudon

Un peu d'histoire...



Michel Bertholet m'a remis un document historique pour nos archives. Il s'agit du menu concocté par les Potes de Moudon et servi lors d'une rencontre avec les membres du Club des Ambassadeurs de la cuisine de Soleure le 19 mars 1979.

Rappelons que la Commanderie de Moudon a été fondée en 1978 et qu'elle fêtera prochainement son 40ème anniversaire. Il y a donc des réjouissances à programmer pour l'An 2018.

Jacques Rufini



Mousseline de céleris-raves

(pour 4 personnes)

250 gr. de céleris-raves - 200 gr. de pommes de terre - 30 gr. de beurre - 1/2 verre de lait bouilli - 1/2 verre de crème double - sel - poivre. Temps de préparation : 30 min. Temps de cuisson : 35 min.

Couper le céleri-rave en tranches de 1 cm. d'épaisseur, les mettre dans une casserole, couvrir d'eau froide salée, ajouter un filet de jus de citron, porter à ébullition et la maintenir modérée pendant 30 min. environ. Egoutter et éponger les tranches cuites, les passer au tamis fin. En même temps, faire cuire dans de l'eau salée, les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux. Après 15 min. de cuisson, les égoutter et les passer au tamis. Mélanger les deux purées dans une casserole, ajouter le beurre et battre le tout, verser peu à peu le lait chaud, ajouter la crème, saler et poivrer ; tenir à chaleur douce 3 à 4 minutes.

Disposer sur une plaque des petits palets, confectionnés au moyen d'un sac à dresser, beurrer légèrement, poivrer à volonté et mettre au four chaud. Retirer dès que les palets sont dorés.

Accompagne la viande de mouton ou de cabri.

Tarte au vin cuit

(pour 8 portions)

Faire une crème avec 1 lt. de lait, 3 œufs - 40 gr. de farine ou maizena - 4-5 dl. de vin cuit - crème à volonté.

Cuire le tout quelques minutes, laisser refroidir, ensuite verser la masse sur la pâte étendue et mettre au four moyen. Avec de la crème, la masse est plus onctueuse.

Repas du mois de septembre

Thème: Suisse Centrale

Potes aux fourneaux: Ph. Berthoud, M. Bertholet, D. Juillard

Feuilleté de ris de veau	Kerheer Selection 11
Civet de porc de Romoos, spätzlis, fagots de haricots verts	Zwigelt Strasser
Fromages : sbrinz, alpage Glaris et Wirzigä	
Pommes caramélisées au four	



Commanderie du Vieux-Pays de Sion

Soirée Chasse du 26 octobre 2016 en présence de Hubert Varrin, Gouverneur et Mitch Delessert, Gouverneur honoraire et président de la FSCBG

Le chef de cuisine Maurice Pinton et sa brigade ont concocté le menu suivant:



COMME A LA CHASSE

Le Pic-Nic : petite collation tirée du sac (à dos bien sûr)

La tartine d'abats de Chevreuil

La terrine de Chamois aux Airelles

Où le cochon retrouve le cornu pour une dernière sauterie (dans la poêle bien sûr)

Atriaux de chasse avec leur salades de betteraves rouges et haricots verts



Tandem sauvage (duo de selles en tournedos)

Tournedos de... selon arrivage, cassolette de champignons, choux rouges aux figues, fruits de saison et polenta

Enfin un peu de douceur dans ce monde de brutes:

Mousse marron sauce verveine

Bravo et merci pour cet excellent repas.



Des Potes aux fourneaux depuis 10 ans à Apples

Par Gilbert Hermann

Une cinquantaine de convives ont dégusté un gastronomique menu à l'occasion des 10 ans de la Commanderie du Pied du Jura.

Gouverneur de la Confrérie des Potes-au-Feu, Hubert Varrin est aussi membre fondateur et ancien Commandeur de la Commanderie du Pied du Jura portée sur les fonts baptismaux le 2 mai 2006. A Apples où, une fois par mois, des Potes exercent et peaufinent leurs talents culinaires dans les cuisines de l'Ancien Collège gracieusement mises à disposition par la commune. Ils appliquent le précepte de la Confrérie: «Cultiver l'art culinaire dans un cercle d'amateurs talentueux.»

Aussi Hubert Varrin s'est-il plu à préciser que le chiot qui figurait dans l'enfilade des plats du menu gastronomique servi à l'occasion du 10^{ème} anniversaire de la Commanderie avait été tiré dans la région. De là à dire qu'ils se sont sacrifiés pour jouir de cet honneur...

La Commanderie du Pied du Jura est née de l'assaiement de celle de La Vallée de Joux: Hubert Varrin, Jacques Mignet et les regrettés Gérard Tapis (qui en fut le premier Commandeur) et Eric Ramseier en sont les initiateurs. Sept membres fondateurs sont toujours actifs au sein d'une brigade de cuisine qui compte 19 commis – on devrait dire chefs – dont deux novices «qui doivent passer par le purgatoire avant de rejoindre le paradis», précise Hubert Varrin. Qui se plaît à souligner que



La Commanderie avec, à gauche, le Gouverneur Hubert Varrin. Hermann



Les Potes s'activent en cuisine. Hermann

«La Commanderie est au mieux de sa forme». Sven Hötting en est le Commandeur depuis le printemps passé.

Concours à Apples

Deux fois l'an, les Potes invitent leurs conjoints à partager leur repas mensuel. Et ils participent fidèlement au Concours annuel de la Confrérie au cours duquel chaque Commanderie doit concocter le meilleur menu en valorisant les

produits d'un «panier surprises». En cuisinant au feu ou au charbon de bois.

L'an prochain, c'est la Commanderie du Pied du Jura qui organisera ce concours le samedi 17 juin. Ancien syndic d'Apples, Pote d'honneur (il a été adoubé lors de la cérémonie constitutive de 2006), Claude-Alain Roulet est devenu Pote. D'instinct qu'il était de mettre la main à la pâte. Il assure la présidence du comité

d'organisation de ce concours qui devrait réunir une quinzaine des 19 Commanderies que compte actuellement la Confrérie. Une nouvelle Commanderie est sur le feu à La Chaux-de-Fonds suite aux démarches entreprises par Pierre Corf, ancien Pote du Pied du Jura.

Parallèlement au concours, la Confrérie des Chevaliers du Bon Pain tiendra son chapitre d'Introduction. La journée sera donc richement colorée.

Pour ne pas vous faire inutilement saliver, je ne commenterai pas par le menu l'entier d'un menu qui ne l'était pas. Car les chevreaux n'étaient pas les seuls à gambader dans les assiettes qui, accompagnées de vins «de sorte», ont aussi été servies à des hôtes d'honneur: Martine Mellem, députée, Christine Gilliéron, syndique d'Apples, Philippe Schneider, président du Conseil communal. Il doit y avoir des représentations officielles beaucoup moins agréables... |

Agenda 2016

21 novembre Conseil magistral d'automne à St-Sulpice VD

Agenda 2017

17 juin 48^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air à Apples VD

Agenda 2018

? 49^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air à Lavaux VD

Agenda 2019

? 50^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air à Genève

La commission de rédaction vous adresse ses cordiales salutations.

Hubert Varrin
Michel Delessert
Viktor Williams
Jacques Rufini

