



info potes

Numéro 30, Printemps 2017

Le Mot du Gouverneur

Chers Potes, Chères amies, Chers amis,

"Cultiver l'art culinaire dans un cercle d'amateurs talentueux"



C'est dans cet esprit des fondateurs de la Confrérie des Potes-au-feu que nous organisons le 48^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air. Je dis "nous", car à cette occasion je porte deux casquettes, celle de Gouverneur de la Confrérie et celle de Pote du Pied-du-Jura.

Si je me réfère au Larousse, le verbe **cultiver** signifie "*Développer, entretenir une qualité, un don; former*". C'est justement ce que recherchent les Potes en se réunissant au moins une fois par mois pour développer les qualités de cuisinier afin que les anciens transmettent leur savoir aux novices en les formant au plaisir de la cuisine gastronomique.

L'art culinaire est "*la manière de préparer les aliments pour qu'ils procurent des sensations gustatives agréables*". Si on y ajoute le visuel, rien de tel qu'un plat bien présenté pour éveiller les papilles des dégustateurs. C'est ce que les Commanderies présentes à Apples le 17 juin prochain tenteront de faire.

Le **cercle d'amateurs talentueux** qui est formé par chaque Commanderie représente "*l'association de personnes réunies en vue d'activités communes*". Tout au long de l'année, les Potes s'entraînent pour le Concours de cuisine gastronomique en plein air qui les réunit dans un esprit de compétition afin de mesurer leurs talents.

Autant dire que le Jury aura la noble tâche de déguster les plats et d'établir un classement impartial. Je suis persuadé que chaque Commanderie aura à cœur de tout donner pour que son assiette obtienne le maximum de points. Que le meilleur gagne, dans l'esprit de camaraderie et de convivialité qui nous anime.

Hubert Varrin



Concours gastronomique de cuisine en plein air



Samedi 17 juin 2017 à Apples VD

St-Vincent des Fins Gousiers d'Anjou

22 janvier 2017 à Angers

Cette année, notre "pèlerinage" annuel a été marqué par l'intronisation de deux personnalités:

Laurence Guillon,
secrétaire de l'Académie du Cep et Secrétaire générale de la Fédération Internationale des
Confréries Bachiques (FICB)

et

Jean-Marie Vallade,
Grand prévôt de la Confrérie des Potes-au-feu, Commandeur du Pied-du-Jura



Le parrain Antoine Renouard entouré de Laurence Guillon et Jean-Marie Vallade

Hommage à Laurence Guillon

Après la Saint-Vincent à Angers, Laurence Guillon a encore participé à l'assemblée générale de la FICB à Paris.

Malheureusement, après une courte hospitalisation elle est décédée au début mars. La Confrérie des Potes-au-feu tient ici à lui rendre hommage pour tout ce qu'elle a accompli au sein des différentes Confréries et auprès de la FICB.

Commanderie du Pied-du-Jura

Assemblée générale du mardi 7 février 2017

La Commanderie du Pied-du-Jura a tenu ses assises annuelles à Apples.

A cette occasion, elle a nommé son nouveau Commandeur Jean-Marie Vallade et intronisé deux nouveaux Potes qui recevront leurs attributs à l'occasion du Concours de cuisine gastronomique en plein air du 17 juin 2017 à Apples.

Nos deux novices Marcel Schuppli et Michel Lladonosa ont préparé le repas pour les convives à titre d'examen d'entrée. Au cours du repas, Michel Lladonosa s'est fait le porte-parole des deux novices en ces termes:

Très chers Potes, bonsoir !

Par la force des choses, nous voici réunis en cet humble palais de fines bouches qui unit, par définition, les amoureux de la bonne cuisine.

Comme vous le savez, aujourd'hui est un jour des plus particuliers, du moins pour Marcel et moi-même.

En effet, vous tous, anciens Potes au feu chevronnés de cette noble confrérie, laissez prendre la chance à deux novices d'intégrer votre équipe.

C'est avec une grande joie que nous vous avons concocté ce menu qui, nous l'espérons de tout cœur, satisfera vos palais avertis.



Voulant y apporter une touche de jeunesse emplie de motivation, nous ne souhaitons pas vous présenter un navet et qu'au final, nous l'ayons dans l'os ! Bien au contraire !

Car comme on dit : « Peu importe l'âge de l'oignon et la taille de la carotte, c'est dans les vieilles marmites que l'on forge les meilleurs Potes surtout quand ils sont au feu ! »

Et au final, n'est-ce pas le résultat qui compte ?



Ainsi, ce soir nous vous proposons cette croisière gourmande.

Pour ce faire, levons les voiles de ce pot-au-feu, sans mettre les pieds dans le plat.

Mais en vous invitant à nous accepter dans (selon le thème du jour)

« L'amirauté du Pied du Jura »

A ne pas confondre avec :

« Un ami du Jura qui l'a roté du pied ! »

N'est-ce pas Hubert ?

Pour y arriver, Marcel et moi avons appris à nous connaître. Et c'est sans plus de discordes que nous vous avons préparé ce menu.

D'ailleurs, dix-cordes, ça peut faire beaucoup de nœuds !

Mais il faut bien quelques nœuds pour faire avancer un bateau en eau bouillante afin de satisfaire ces papis(lles) !

Chers Potes,

Vous aurez remarqué les petits bonbons au chocolat couvrant une partie de cette table.

Ce sont des M&M's, hein, pour ceux qui ne connaissent pas !

Nous les avons choisis pour représenter la collaboration entre Mitch et Marcel.

Petit rappel : M&M's...

Leur slogan à l'époque était (Pour ceux qui n'étaient pas nés!):

« Fond dans la bouche, pas dans la main. »

Ce soir, les nouveaux M&M's vous annoncent la couleur d'un nouveau slogan :

« Marcel et Mitch font, pour vos bouches grâce à leurs mains ! »

L'esprit Potes dans un pot-au-feu !



D'ores et déjà, nous vous souhaitons un pur moment de partage, de complicité et d'amitié partagés dans la joie de cette commanderie.

Mais avant d'entendre votre tonnerre d'applaudissement nous encourageant à vous faire profiter d'une soirée de folie qui fera frémir notre bouillon et chauffer notre pot-au-feu à froid, Je vous invite tous à entonner

L'hymne qui nous fait vibrer et nous anime à l'unisson dans ces moments au sein de cette confrérie :

Verre en haut.....

Merci à tous, santé, joie, bonheur et BON APPETIT !



Toute la soirée se déroula dans une ambiance décontractée et les deux novices ont apporté la preuve qu'ils étaient prêts à passer dans la cour des grands.

Notre nouveau Commandeur Jean-Marie Vallade leur adressa ses félicitations sous les applaudissements nourris des Potes-au-feu.

Commanderie de Moudon

Repas du 15 février 2017

Thème: Hiver (cuisine rustique)

Potes aux fourneaux: M. Bertholet, J.-P. Gouffon, Ph. Berthoud, J. Rufini

Menu	
Terrine campagnarde et mesclun	La Croix du Roy, Sancerre rouge 2010
Risotto canaille à la queue de boeuf	Gamay Champortay 2015, Martigny
Les fromages : Vacherin de Marsens, Soumaintrain, Coulommiers	
Gâteau invisible aux pommes	



Terrine de campagne et mesclun



Risotto à la queue de boeuf



L'assortiment de fromages



Le gâteau invisible aux pommes

Jacques Rufini, 18 février 2017

Repas du 15 mars 2017

Thème: Recettes vaudoises

Potes aux fourneaux: Ph. Berthoud, D. Juillard, J. Rufini avec la participation des Potes présents

Menu	
La salade de dents-de-lion et son oeuf poché	Le Luissalet 2015, Gamay vieilles vignes, Bex
L'aiguillette de boeuf au salvagnin et sa garniture	Clos d'Astre 2014, malbec Aubonne
Les vacherins Mont d'Or	Dézaley Marsens 2010
Tarte au maïs et aux raisins, sorbet framboise	



Salade de dents-de-lion



Aiguillette au salvagnin



Les trois vacherins Mont d'Or



Tarte au maïs et aux raisins

Jacques Rufini, 16 mars 2017

Repas du 12 avril 2017

Thème: Crustacés

Potes aux fourneaux: F.Lin, G. Besson, e. Sudan, A. Jaquier

Menu	
Terrine de crustacés et coquillages	Humagne blanc 2015
Seiches farcies, polenta	Les 9/20, Anjou rouge
Fromages : pecorino aux truffes, pecorino sarde, stilton, cheddar, feta	
Moules frites	



Terrine de crustacés et coquillages



Seiches farcies



Assortiment de fromages des îles



Moules frites

Côté cuisine:



Jacques Rufini, 4 mai 2017



Commanderie du Pied-du-Jura

Conseil magistral du 31 mars 2017

En tant qu'organisatrice du Concours gastronomique 2017, la Commanderie du Pied-du-Jura a organisé le Conseil magistral dans son fief d'Apples.



Le Conseil de confrérie et les représentants des Commanderies se sont retrouvés dans la salle du Conseil communal d'Apples pour délibérer. A cette occasion il a été décidé d'acquérir vingt pavillons de jardin qui seront mis à disposition des Commanderies organisatrices du Concours gastronomique moyennant un prix de location de 300 francs.

Le président du comité d'organisation Claude-Alain Roulet a présenté le concept du concours qui aura lieu le samedi 17 juin 2017 dans la cour du Collège du Léman d'Apples.



La soirée s'est poursuivie par l'apéritif et le repas concocté par les Potes du Pied-du-Jura:

*Rillettes de fêra fumée en croûte de pommes de terre
Sablé au parmesan
Verrine chèvre, jambon, concombre*



Foie gras aux pommes, caramel de miel acidulé



Filet mignon de porc farci aux morilles



Gaspacho d'ananas

Commanderie de Crans-Céligny

Mémo du ressat du 5 avril 2017

Quelle belle soirée ! Quel magnifique menu ! Quel honneur qui nous est fait de la part des 3 éminents membres de la Confrérie d'être présents !

Apéro :	Petits choux à la mousse de féra et tartelettes aux radis et tapenade
1 ^{ère} entrée :	Tagliata de thon
2 ^{ème} entrée :	Duo d'asperges au sabayon
Plat principal :	Gigot d'agneau dans son jus, gratin aux cèpes et légumes verts
Fromage :	Moulinette de chèvre frais
Dessert :	Tarte au citron et sorbet aux agrumes avec une déco MAGNIFIQUE
Les vins :	Chasselas « Le Satyre » 2015 de Noémie Graff Sancerre blanc 2016 de François Crochet Gigondas 2014 du Domaine de la Rouvine

Nous étions 19 potes (tous présents) et 3 invités de marque : Hubert Varrin Gouverneur, Jean-Marie Vallade Grand Prévôt et Gunter Ebner Grand Argentier.

Le repas fut parfait sans aucune fausse note, tout était au top. Un tout grand bravo à la brigade de cuisine composée de : Philippe, Jacky, Éric, Laurent, Alain, Christian, Capo et François. Nous avons tous été impressionnés de votre prestation. Même Jacky nous a fait la démonstration de comment réaliser de véritables petits poussins en massepain.



Lors de ce repas, il y a eu plusieurs temps forts, à commencer par une petite attention à notre ancien Pote Angelo Petruzzello qui, le même jour, procédait aux obsèques de sa femme, merci à Gérald de nous avoir représentés.



Puis des remerciements accompagnés d'un cadeau furent adressés à Gérald pour tout ce qu'il a donné aux Potes de Crans (un magnum décoré, une surprise de Michel).

Gérald,

Je crois que tu fais partie de la Commanderie depuis ses débuts en janvier 1992, je crois juste après sa mise en route, la même année, bref juste pas membre fondateur !...

Est-ce exact ?

Depuis toutes ces années tu as toujours contribué au bon développement de la confrérie !

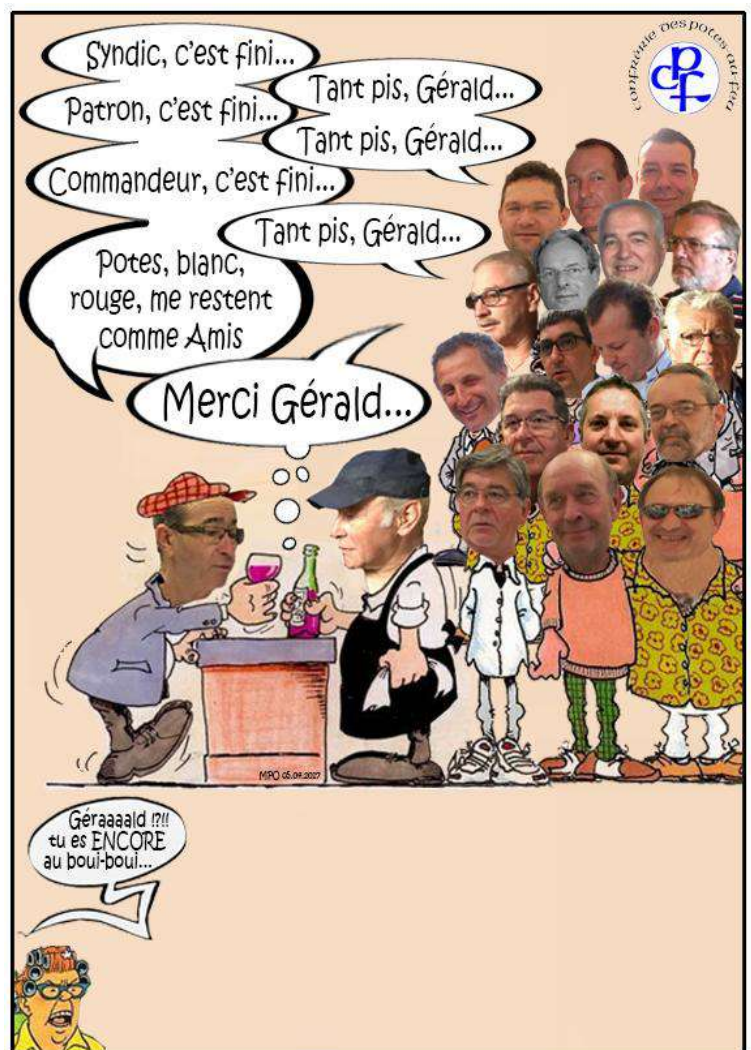
Tu as toujours fait preuve de beaucoup de discipline et d'application dans les mets que tu as préparés avec amour et beaucoup de soins !

Tu as toujours été et tu es toujours un exemple du Pote parfait ! Cultivant l'amitié, partageant tes recettes, voulant toujours tester les menus en compagnie des potes volontaires en cuisine, en deux mots « un pote merveilleux »

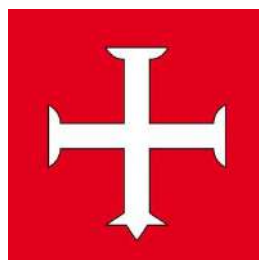
Tu as demandé quelques années de standby, bien sûr tu étais Syndic de ta commune (Crans) mais, tu es toujours resté membre, en assumant tes cotisations et chaque fois que ton emploi du temps te le permettait tu venais à nos soirées.

Tu es devenu Commandeur en 2012 en remplacement de Philippe, puis en ce début d'année lors de l'assemblée générale, tu as demandé d'être relevé de tes fonctions de Commandeur, que tu as assumé d'une façon REMARQUABLE. Pas facile pour moi d'assumer cette tâche aussi bien que tu l'as fait !

Ce soir au nom de la Commanderie, j'ai le plaisir de te remettre ce modeste cadeau, encore merci Gérald pour tout ce que tu as fait et pour tout ce que tu vas encore faire pour notre équipe de joyeux passionnés du bien manger et du bien boire !



Crans le 5 avril 2017. P. Schaller, commandeur.



Crans-Céligny

Ensuite le comité fit part de sa décision d'accepter avec un immense plaisir notre nouveau Pote, Frédéric Paulian. Il sera intronisé officiellement lors du concours d'Apples.

Enfin le moment très solennel, celui de l'intronisation de notre estimé, Luigi Capozzi dit Capo par les Trois sages venus précisément pour la circonstance, mais également pour nous rendre visite.



Freddy nous parla de la prochaine course (la petite cette année) qu'il met sur pied et qui se profile dans le Lavaux. Plus de détails lors de notre prochaine rencontre le 10 mai prochain.

La prochaine équipe de cuisine qui sera sur pied (le 10 mai) sera composée de Robert, Philippe, Guy G., Éric et Laurent...

Lors de cette magnifique soirée, les cartes de légitimation de notre Commanderie ont été remises à chaque Pote.

Pierre Schaller, Commandeur

Commanderie du Vieux-Pays, Sion

Rencontre du 23 avril 2017

A l'occasion du Concours gastronomique en plein air 2016 à Sion, il avait été décidé que le Conseil de confrérie serait invité à participer à un match du FC Sion, ce qui fut le cas le dimanche 23 avril dernier.

Le Commandeur Nicolas Rapillard avait organisé une raclette sur sa terrasse au milieu des vignes des coteaux de Conthey. Le soleil était de la partie même si on sentait encore les restes des gelées nocturnes qui détruisirent une bonne partie de la vigne environnante la semaine précédente.



Merci aux Potes du Vieux-Pays pour leur accueil légendaire.



Résultat du match:

1-0 pour Lausanne



Agenda 2017

17 juin

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



Les Potes du Pied-du-Jura

21 octobre

9^{ème} Chapitre à Lucens VD
Traiteur: Pierrick Suter, Restaurant de la Gare de Lucens



Lucens VD