



info potes

Numéro 32, automne 2017

"Efface le gris de ta vie et allume les couleurs que tu possèdes à l'intérieur"

Pablo Picasso



Le 9^{ème} Chapitre de la Confrérie s'est déroulé samedi 21 octobre 2017 à Lucens en présence de près de 150 convives, ce qui est un record depuis la création de nos rencontres biennales.

Mes remerciements vont tout d'abord aux organisateurs, la Commanderie de Moudon, qui ont secondé le Conseil de confrérie dans les préparatifs durant une année, notamment Daniel Juilland, Jacques Rufini et Philippe Berthoud. Grâce à la générosité de Simon Nicod, nous avons pu savourer de délicieux pains qu'il nous a généreusement offerts. Quant au dessert que nous lui avons commandé c'était tout simplement succulent. Pierrick Suter et sa brigade de cuisine et de service nous ont concocté un repas gastronomique qui a su régaler nos convives. Encore bravo à Pierrick pour l'obtention de son 17^{ème} point dans le guide gastronomique Gault et Millau. Merci aussi aux Potes du Vieux-Pays de Sion qui nous ont fourni les digestifs distillés à base de poire Williams ou d'abricot du valais. Merci encore à tous les intervenants, et aussi à l'orchestre des Blue Mountain Jazz Band qui a conquis l'auditoire. Merci à toutes nos consoeurs et nos confrères de la FSCBG qui ont apporté une note colorée à notre Chapitre. Merci encore et surtout aux nombreux Potes qui ont pris la peine de nous rejoindre à Lucens, de sympathiser autour d'une bonne table et de déguster d'excellents crus du Vully et de la Ville de Payerne dans une ambiance conviviale et très chaleureuse. Je tiens à remercier en particulier les Potes de Lavaux, vainqueurs du dernier concours gastronomique de cuisine en plein air qui étaient, après les Potes de Moudon, les mieux représentés à notre Chapitre avec une vingtaine de convives. Bravo !

Avec mes messages les plus cordiaux à toutes et tous

Hubert Varrin, Gouverneur

Reportage photographique du 9^{ème} Chapitre de la Confrérie des Potes au feu à Lucens Samedi 21 octobre 2017

Réunis dans la Grande Salle de Lucens, près de 150 convives ont eu l'occasion de déguster un apéritif à l'extérieur préparé par les Commanderies de Genève, Moudon, Pied-du-Jura, Rolle, Vieux-Pays, Versoix et Lavaux.



Apéritifs servis par les Commanderies:

Versoix: cuchaule au foie gras
Lavaux: tartare de bœuf
Moudon: mini-aspics divers
Genève: cannelés au chorizo
Pied-du-Jura: sucettes feuilletées au Gruyère
Vieux-Pays: raclette de brebis
Rolle: mini-malakoffs



Les photographies du Chapitre ont été réalisées par Chloé Varrin









Blue Mountain Jazz Band



Les intronisations



Marie-France Derkenne



Roger Demierre



Lino de Jesus Dionisio



Patrick Gavillet



Cédric Robert



Michel Delessert, Président FSCBG

Le banquet



Simon Nicod, boulanger



Fabien Bernau, œnologue Payerne

Terrine de foie gras et cœur de chasse

Pinot gris 2016, Ville de Payerne

Cœur de cabillaud, étuvée de chou frisé, curry madras

Viognier 2016, Ville de Payerne

Suprême de poularde fermière farci, risotto aux légumes, sauce chanterelles

Mara 2015, Cave des Marnes Pierre Gentizon, Constantine

Gruyère AOP et Vacherin Mont d'Or

Prestige Sélection 2015 Chardonnay-Sauvignon, Simonet & Fils, Môtier

Soufflé glacé au Grand Marnier

Williamine et Abricotine

Café et mignardises



Mais encore...

Menu concocté par Pierrick Suter



Verre en haut... verre en bas !





La parole est à...

Jean-Paul Cochard, Past Grand-Maître du Grand Apier de Suisse



LA TARTINE DE MIEL

Le café bouillonne, couteau, pain, beurre... pas de confiture dans le buffet. Mais si, un pot ventru « traîne » fort à propos, MIEL SUISSE dit l'étiquette.

Le couvercle colle, puis cède. Je plonge mon couteau dans cette substance mi cristallisée mi liquide aux reflets changeants. Je tartine, je prends une morse mmm... c'est bon, je vais avaler cette tartine en quelques dizaines de secondes et engloutir ainsi, sans y penser le travail de plusieurs vies.

J'ai soudain une pensée pour la vénérable ouvrière qui âgée de trois semaines va passer le restant de sa vie à butiner.

Ce minuscule insecte parcourt de 5 à 800 kilomètres en quelques jours, visite des milliers de fleurs, guidé par leur parfum ou leur couleur.

Comme à un distributeur automatique (gratuit), elle emplit son jabot d'un abondant nectar sucré et elle revient, ses deux corbeilles remplies ras bord d'une précieuse poudre d'or, le pollen. Cette petite merveille de la nature communique alors à ses sœurs au moyen d'une subtile danse codée, où se trouve le trésor d'où elle vient.

Après une dizaine de jours, elle va choir dans l'herbe, épuisée, tant elle a travaillé. En quelques quatre cent sorties, elle aura contribué à l'avenir de la ruche pour 7 à 10 grammes de miel et 4 à 5 grammes de pollen : **l'œuvre d'une vie !**

La dernière bouchée de la tartine, il faut l'avalier avec respect....



Commanderie de Moudon

Repas du 20 septembre 2017

Thème: Poissons d'eau douce

Potes aux fourneaux: Ph. Berthoud, R. Demierre, D. Juillard

Menu	
Pochouse	Cure d'Attalens 2015
Gruyère 12 mois, rebibes de l'Etivaz, vacherin Mont d'Or	Domaine des Faverges 2015 ; Doral 2014, Côtes de l'Orbe ; Dézaley de l'Evêque 2015 ; Yvorne Feu d'Amour 2014
Tartelettes au citron et raisins	

Repas un peu particulier puisque organisé autour d'un délicieux plat unique : la pochouse, bouillabaisse confectionnée avec des poissons du lac : perche, féra, omble chevalier.

Notre Pote Philippe Berthoud nous a organisé une dégustation intéressante au moment du fromage puisqu'il s'agissait de déguster 3 fromages et plusieurs vins – 3 blancs, un rouge -, chaque convive pouvant élire le vin lui convenant le mieux pour chacun des fromages. Sans surprise, les participants ont privilégié les vins blancs, ce qui ne retire aucune qualité au vin rouge par ailleurs excellent. Tout simplement cette expérience confirme que les goûts vont vers un mariage vins blancs et fromages, pour ce qui concerne les fromages servis. Ne renions pas ici la vieille alliance Stilton-Vieux Porto ou des combinaisons moins habituelles Fromage-Whisky single malt.



La mythique pochouse



Les fromages



Prêt pour la dégustation



Tartelette au citron et raisins



Les Potes au travail



Ce qui va passer à la casserole



Dressage en cours



Prêt pour le service

Jacques Rufini, 26.09.2017



Commanderie du Pied-du-Jura
dimanche 22 octobre 2017

A l'occasion du projet de fusion autour d'Apples, les Potes-au-feu du Pied-du-Jura ont pris part au Marché des 6 Saveurs.

Ils ont cuisiné une **Soupe à la courge au curry et gingembre** qui a eu un grand succès.



Les sociétés de jeunesse (d-dessus Chariaz), la troupe de théâtre de Sévery et les Potes au feu étaient de la partie. (c)sever



les Potes au feu étaient de la partie

Agenda 2017-2018

20 novembre 2017 Conseil magistral d'automne à Echallens, Cellier Provino.

26 mai 2018 49^{ème} Concours gastronomique de cuisine en plein air à Moudon.

Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu

www.potes.ch

FSCBG

www.confries.ch

FICB

<http://www.winebrotherhoods.org/>

Hôtel de la Gare, Lucens

<http://www.hoteldelagarelucens.ch/>

Blue Mountain Jazz Band

<http://bmjb.ch/>

Cellier Provino, Echallens

<http://provino.ch/cellier.html>

