



info potes

Numéro 33, décembre 2017

QUAND MES AMIS ME MANQUENT,
JE FAIS COMME POUR LES
ÉCHALOTES,
JE LES FAIS REVENIR AU VIN BLANC.



Chers Potes,

Chères amies, cher amis,

La Confrérie des Potes-au-feu vous adresse à toutes et à tous ses messages les plus chaleureux à l'occasion des Fêtes de fin d'année.

Joyeux Noël

J'ai eu beaucoup de plaisir de partager des moments de convivialité avec la plupart d'entre-vous en 2017 et me réjouis de vous retrouver en 2018.

D'ores et déjà, vous pouvez réserver le samedi 26 mai 2018, date à laquelle la Commanderie de Moudon nous recevra pour le Concours de cuisine gastronomique en plein air.

Avec mes messages les plus cordiaux à toutes et tous !

Hubert Varrin, Gouverneur



Commanderie du Pied-du-Jura, Apples VD

7 novembre 2017

Les Potes du Pied-du-Jura
avaient invité leurs compagnes
pour partager un repas de
chasse.



Apéritif

Sucettes feuilletées au Gruyère

Pop – Popeye:

Boulettes d'épinards au Gouda fumé

La Soupe à la Courge au gingembre
et curry et son foie gras



Les Raviolis farcis au Lièvre
Sauce Chasseur



Le Tournedos de Chevreuil

*Aux champignons des bois,
polenta et petit lard*

La Poire Williams

farcie au Chocolat Amer



En préambule à cette soirée, pendant que les Potes s'affairaient aux fourneaux, leurs compagnes ont participé à une dégustation de moutardes chez M. Bertrand Boesch, Artisan moutardier à Cottens:



La plante:



M. Boesch propose une quarantaine de différentes moutardes parfumées, des vinaigres, des huiles et des liqueurs.

Lien Internet: <http://www.moutardes.ch/>

Commanderie de Moudon

15 novembre 2017

Thème: La chasse et le vacherin Mont d'Or

Potes aux fourneaux: Olivier Mayor, D. Juilland, E. Sudan et la participation des Potes présents

Invité : Alexandre Pfister

Dans le rôle de l'Arlésienne : Y. Grosjean

Menu	
Soupe de brocolis aux champignons sauvages	Astronascente, Furrascola 2015, Chardonnay
Pavé de sanglier, sauce au poivre SzeTchouan et garniture de saison	Syrah 2013, Saillon
Les 3 vacherins Mont d'Or : Chardon Marie (V. Tyrode, L 'Auberson), L'Authentique (Hauser, Le Lieu), Ch. Mignot (Saint-Georges)	Dézaley Marsens 2009 et 2010
Meringues et marrons glacés, brisures de châtaigne et crème double	

A table:



Soupe de brocolis



Pavé de sanglier



Le vacherin Mont d'Or



Meringues et marron glacé

En cuisine:



Les produits prêts à être cuisinés



Le dressage des assiettes



Prochain repas : Repas de Gala le samedi 27 janvier 2018 à 12h, Hôtel de la Gare Lucens

Jacques Rufini, le 18 novembre 2017



Commanderie de Versoix Excursion en Irlande

Les Potes de Versoix à Dublin, à la découverte de la culture culinaire irlandaise!

Début octobre, lever aux aurores et départ confortable, avec Swiss, direction Dublin. Un trip magnifiquement organisé par Craig, l'Irlandais d'adoption. Hôtel superbe et confortable, dans la zone piétonne, pour récupérer rapidement, vous aller comprendre.



Vendredi, découverte du biotope urbain, des épiceries, des pubs qui ouvrent avant midi puis départ pour notre première visite guidée et en français, la distillerie Teeling et la triple distillation. Avec dégustation. Puis libre pour découvrir le centre de Dublin, le Trinity collège et le livre de Kells.



Le samedi, journée gastronomique avec une balade gourmande conduite par une française et dégustations copieuses, sympathiques et savoureuses en se promenant. L'occasion de découvrir le chocolat local, le fish and ships, les trois ragoûts irlandais, les deux huîtres, les sorbet et le fromage. Puis Guinness avec dégustation et explication très intéressante sur les différentes bières. Ça rigole pas. Bon, on a pu négocier un passage à l'hôtel avant d'attaquer la soirée, son cortège de pubs traditionnels et le resto gastronomique, le Pichet.

Une très belle sortie et une ambiance d'enfer. Merci Craig.
M. Jaussi



LUCENS

Rencontre

Le chapitre de la Confrérie des Potes-au-feu

147 personnes, membres et invités, ont pris part à la rencontre des sections romandes organisée par le groupe de Moudon, le samedi 21 octobre dernier à Lucens.



N. Roger Seeniens, représentant de la Confrérie du Gruyère



M. Jacques Ruffini, Grand Chancelier de la Confrérie des Potes-au-feu

M. Séverin Nicol, Chevalier du Bon Pain, était au service! A sa gauche, M. Robert Porchet, Grand-Maître de l'ordre des Chevaliers du Bon Pain

• Ils avaient fière allure, ces membres portant les couleurs de leur Confrérie, et parmi eux on remarquait aussi les représentants d'autres associations issues des métiers de bouche et des arts de la table.

Venus en amis, c'étaient la Confrérie du Gruyère, celles des Vigobles Fribourgeois, de la Perche, du Grand Aptos de Suisse, des Chevaliers du Bon Pain, toutes étaient en bonne compagnie avec la Noble Confrérie du Beau-Soleil et

l'Académie Madoiseuse des Carnes. Avant le repas, une petite partie officielle a permis au Gouverneur, M. Hubert Verrin, de présenter plusieurs nouveaux membres.

Les Potes-au-feu n'étant pas misogynes, ils comptent aussi dans leurs rangs une association féminine, celle des «Gourmettes». La rencontre avait été organisée par le groupe de Moudon et son commandeur, M. Daniel Julliard.

[G. Jaquenoud]



M. Hubert Verrin, Gouverneur de la Confrérie des Potes-au-feu



M. Daniel Julliard, commandeur de la Confrérie des Potes-au-feu (à dr.), accueille ses invités



A l'heure de l'apéritif

Commanderie de la Vallée de Joux

En date du 29 novembre, le Conseil de confrérie était invité à une soirée exceptionnelle. En effet, la Commanderie de la Vallée de Joux avait le plaisir d'accueillir neuf nouveaux Potes. Willy Wetzler, nouveau Commandeur, était particulièrement fier de présenter les nouveaux Potes suivants qui ont été intronisés par le Gouverneur:

Grégoire Gagnaux
Gilles Goncerut
Pierre Jaillet
Jean-Luc Lecoultre
Olivier Lorétan
Pierre Lorétan
Frank Paillard
Eric Rochat
Maurice Rochat



Thème de la soirée "La Chasse", car la Commanderie a la chance d'avoir un chasseur dans ses rangs, le bien nommé Bernard Muller



Les nouveaux intronisés:



Merci aux Potes de la Vallée de Joux pour cet excellent repas et plein succès aux nouveaux Potes.

Agenda 2018

16 mars 2018 Conseil magistral à Lucens, Salle Besson.

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.confseries.ch

FICB

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

Bertrand Boesch, artisan moutardier

<http://www.moutardes.ch>

Bonne Année 2018

