



info potes

Numéro 36, mars 2019



Chers Potes,

Chères amies, cher amis,

En ce début d'année 2019, je tiens à rendre un hommage tout particulier à notre ancien Gouverneur Franco Baroni. En effet, le 27 mars 2018, notre Ami Franco nous a quittés pour un monde meilleur après de longues années de maladie et de souffrances.

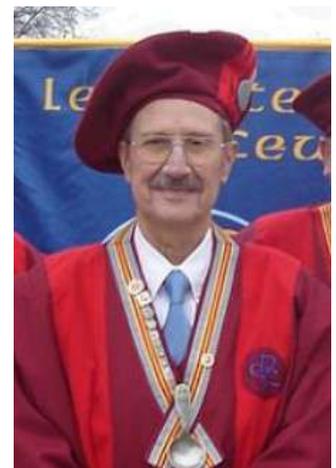
Mon cher Franco, tu nous manques, en particulier pour ta convivialité, tes compétences et ton expérience qui nous font défaut. Nous sommes orphelins d'un poète qui savait manier la plume avec brio. Il ne se passait pas un banquet sans que tu nous poudres un texte émaillé d'expressions culinaires, parfois coquines mais jamais de mauvais goût.

Tu as été un Grand Gouverneur pour notre Confrérie et nous ne te dirons jamais assez: MERCI de tout cœur pour ce que tu as fait pour nous tous !

En ton honneur, je me permets de publier dans la présente édition un poème que tu avais écrit à Gilly le 20 février 2015.

Avec mes messages les plus cordiaux à toutes et tous !

Hubert Varrin, Gouverneur

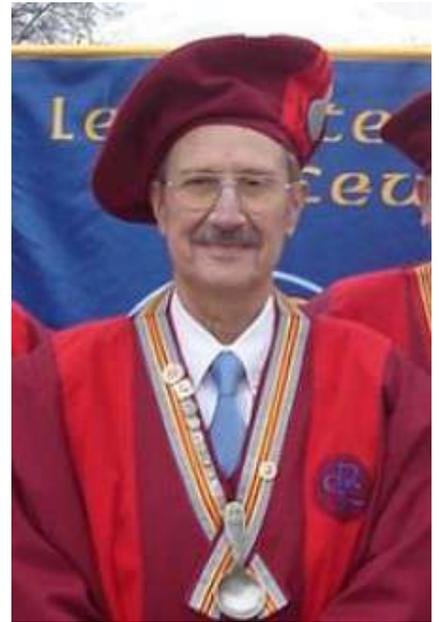


Conseil magistral du 20 février 2015 à Gilly

Hommage à Franco Baroni

Une trentaine de Potes présents à Gilly,
Cuistots et Conseillers compris,
Pour parler des manifestations passées et futures,
Les premières appréciées, les prochaines de bon
augure.

Mais ce qui primait chez tous était l'expectative,
Non pas le désir de cailles et de grives,
Mais plutôt l'improvisation de l'apéro tant attendu
Qui allait combler le gosier des fieffés goulus.
Fallait quand-même écouter jusqu'à la fin
Les arguments échangés et faire fi de la faim.



Arriva finalement l'apéro et, vive l'esperanza,
Des verrines au bacon trônant sur du gorgonzola
Et des croquants offrant palmier, jambon et fromage,
Un régal digne, s'ils l'avaient connu, des rois mages

Un trio de terrines du sud-ouest nous mit en appétit,
Un mélange de mâche qui ne nous laissa point de répit,
Surtout qu'aspergée d'une vinaigrette de noisettes
Pour éviter que le Chardonnay nous laisse pompette.
Faut cependant relever que le trio, sans le savoir,
Se composait, l'un, d'un succulent et juteux boudin noir,
L'autre nous rappelant l'aïeule, à la façon grand-mère
Et le troisième, eh oui, un noir de Bigorre, péchère.
Une soupe pimentée, où nageaient des copeaux de bœuf
Ainsi présentée, aurait également ravi le grand Titeuf.
Lui qui prend tout ce qui se présente à la rigolade
N'aurait pas consenti à prendre cela comme bravade,
Surtout que le tout assaisonné au piquant gingembre,
Fut mieux que le Viagra, ce vrai régal pour le membre,
Non pas celui d'une quelconque association, voyons,
Mais celui qui fait vibrer des femmes le c.. , pardon.

En plus tout cela arrosé d'un gouleyant 'Pinot Noir,
Que nenni, non pas celui qu'ici n'a rien à voir,
Mais plutôt celui de l'ardent et ténébreux Africain
Qu'aurait laissé nos espérances germer en vain
Croyant régaler nos gentes épouses épanouies
Alors qu'elles doivent se contenter de nos zi..
Euh, là je dévie ...

Se présenta ensuite de la noix de veau à la crème,
Que nous aurions mangée même en temps de carême.
Préparée au doux Porto avec tomates séchées,
À vrai dire on aurait volontiers fini par les lécher,
Les assiettes, bien sûr, à quoi d'autre avez-vous pensé?

Puis les galettes de pommes de terre bien aplaties
Ont su pleinement satisfaire toutes nos envies.
Ajoutons aussi encore que le suave et bon Gamay,
Se présentait comme un nectar apprécié de Rosset.

À la fin du repas arriva le 'Fantastik Cheesecake',
Qui contribua à m'exclamer 'For Heaven's Sake',
Ou, comme on dirait chez nous, 'Pour l'amour de Dieu'.
C'est alors que je me mis à penser me mettre au pieu.
Une idée certes due à l'âge, chez moi déjà bien avancé.
Eh oui, à présent j'ai cessé d'être un invincible guerrier.

Alors, remercions nos Potes, ce soir aux fours affairés.
Vous avez su, avec vos prouesses, tous nous épater.
Un bravo à l'équipe et à leur Commandeur Linder.
Je suis sûr que sa bravoure il la vendrait bien cher.
Comme nous tous, il met en avant notre Confrérie,
C'est pour cela qu'à l'unisson on lui dit ... Merci.

Franco



Commanderie du Pied-du-Jura

La cuisine romaine



Les Potes cela vous dirait, pour changer nos habitudes de cuisiner comme les romains ?

C'est ainsi que nous nous sommes lancés dans l'aventure de la cuisine des anciens conquérants de notre belle Helvétie.

Va quand même doucement Marcel. Elle ne t'a rien fait cette pâte !



Ces biscuits doivent être durs et secs. C'est comme ça que les légionnaires les aimaient.

Le 16 septembre, la manipule des Potes au Feu du Pied du Jura s'est retrouvée à Urba Romani prandium. Pulchra sunt cum pulchra et candida tunicas.

(À Orbe pour servir un repas romain. Ils sont beaux avec leurs vestes blanches)



Ad opus me milites.
(Au travail mes légionnaires.)

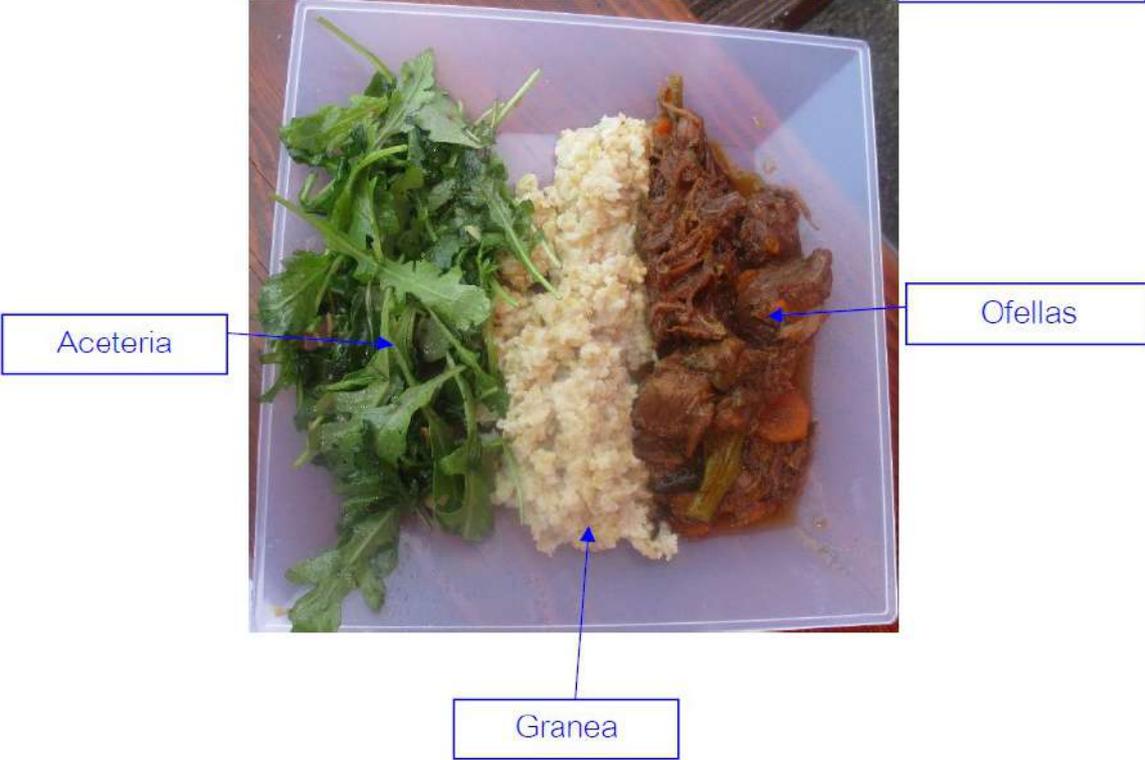
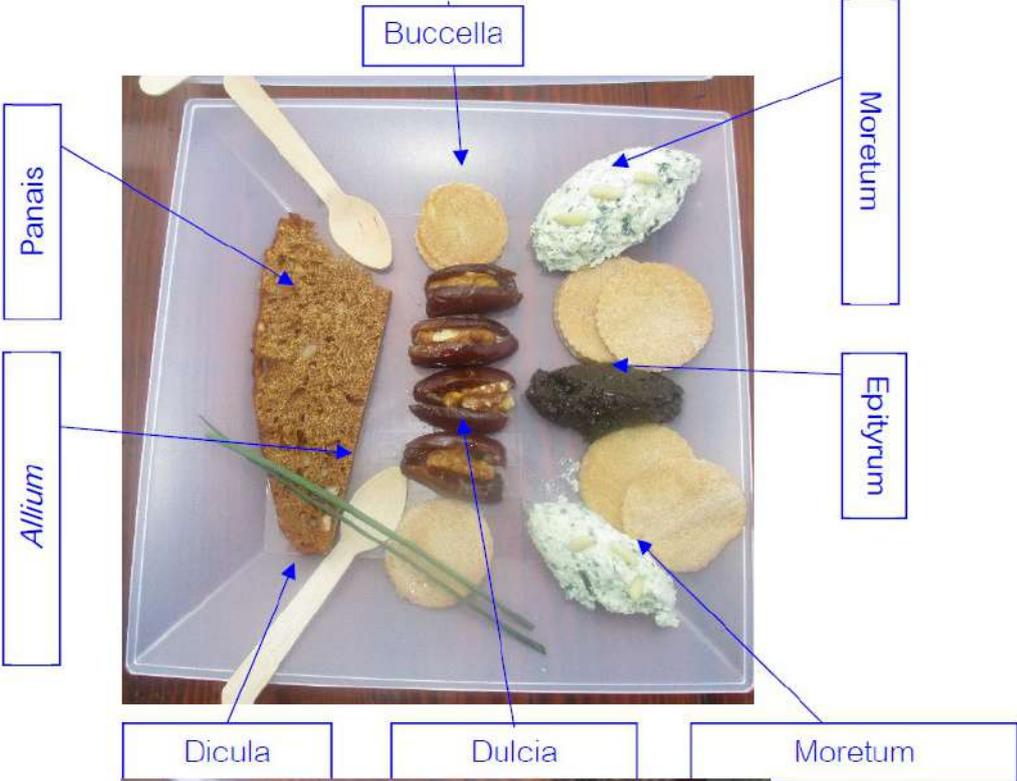


Elle fume autant
qu'une gauloise

La manipule est prête
pour le service.
Jean-Pierre, inutile de
te cacher derrière le
toyo on t'a reconnu !



Les mets:





C'est le moment de faire les comptes. !
Voyons CCLII + LXXV + CLIX
Ça fait combien Claudius ?

Une minute
Joannes -Maria il
me manque des
cailloux !!!



Après une journée bien remplie, c'est le moment où les légionnaires de la manipule se restaurent. Certains contemplent une résidence particulière au fond dans la plaine tandis que d'autres lui tournent le dos. Je ne crois pas qu'ils soient en PPE dans cet immeuble !!!!
Philippe Gerhard

Commanderie d'Yverdon-les-Bains

Soirée du 19 février 2019

Le Conseil de Confrérie, représenté par Gunter Ebner et votre Gouverneur, était convié par les Potes d'Yverdon-les-Bains à l'occasion de l'intronisation de leur nouveau Commandeur Claude-Alain Briod et du nouveau Chancelier Jean-Jacques Bühler.

Durant l'apéritif, nous avons eu l'occasion de déguster une excellente terrine de faisan concoctée par Jean-Jacques Bühler, servie avec un excellent Chasselas de Concise.

Puis, nous sommes passés à table pour la dégustation:

Morille farcie en gelée au vin jaune
Côtes du Jura 2014 Domaine Berthet-Bondet



Tartare d'huîtres mangue et fruit de la passion
Couteaux de mer à la vinaigrette balsamique
Viognier de Vétroz 2016 Cave des 2 Rives Christophe Fournier

Filet d'agneau, sauce au romarin
Galette de coucous, légumes
Gamay 2017 Eric Schopfer Champagne



Tartelettes en chaud-froid
Chocolat et pistache

Commanderie de Rolle

23 janvier 2019

Un Pote de Rolle, Jean-Marc Imhof, actif dans le tourisme depuis plus de 25 ans, a créé l'e-commerce de produits régionaux www.vitaverdura.ch et travaille désormais à la mise sur pied de Slow Food Travel en Suisse.

Slow Food Travel est un projet international qui vise à renforcer le réseau de Slow Food en générant des échanges didactiques entre les amateurs de produits bons, propres et éthiques et leurs producteurs ainsi que les chefs qui les cuisinent.

A l'occasion d'une discussion sur place à Gilly, il m'a fait part de son projet et je vous transmets ci-dessous les quelques propositions de voyages qu'il a planifiées pour les mois à venir.

Le Pérou à travers sa gastronomie, du 15 au 30 juin 2019:



19-06 SFCH Peru -
Programme FR.pdf

A la découverte de l'île de l'Apocalypse, 8 au 15 juillet 2019:



19-07 Patmos
Itinerary FR.pdf

Road Trip relevé au Sichuan, 27 octobre au 4 novembre 2019:



19-10 Sichuan
Itinerary FR.pdf

Jean-Marc Imhof se met volontiers à votre disposition pour de plus amples informations.

jean-marc.imhof@slowfood.ch



Slow Food®

Agenda 2019

22 mars 2019	Versoix	Conseil magistral
15 juin 2019	Versoix	50 ^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air

Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu

www.potes.ch

FSCBG

www.confries.ch

FICB

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



Les Potes de Versoix vous attendent tous pour le 50^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air qui aura lieu le samedi 15 juin 2019 à Versoix.