



info potes

Numéro 37, décembre 2019



Chers Potes, Chères amies, cher amis,

En cette fin d'année 2019, je tiens à rendre un hommage tout particulier à notre ancien webmaster Viktor Williams qui nous a quittés après une longue et pénible maladie. L'année a aussi été marquée par le décès de Gérard Bussy, ancien Commandeur des Potes de Crans-Céligny.

Ces deux Potes ont marqué leur passage dans notre Confrérie. Ils ont été des modèles pour leurs pairs. Nous ne les oublierons pas et sommes heureux de les avoir connus et côtoyés.

L'année a été marquée par le 50^{ème} Concours gastronomique de cuisine en plein air à Versoix, la Fête des Vignerons et le Chapitre de la Confrérie à Vétroz.

Le site Internet des Potes était bloqué durant une longue période et nous y avons remédié momentanément dans l'attente de la livraison du nouveau site qui est actuellement en construction et qui devrait nous être livré au printemps 2020.

Avec mes messages les plus cordiaux à toutes et tous et mes meilleurs vœux pour les Fêtes de fin d'année !

Hubert Varrin, Gouverneur

Nous commençons cette édition par la publication des rencontres de la Commanderie de Moudon qui nous fait parvenir régulièrement les compte-rendu de ses soirées gastronomiques.

Commanderie de Moudon
Repas du 20 février 2019

Thème: Cuisine lyonnaise et vacherins Mont d'Or
Potes aux fourneaux: J.-P. Gouffon, Ph. Berthoud, S. Schupbach et la participation des Potes présents

Menu	
Œufs en meurette	Rose Dieu, Domaine plan de dieu Côtes du Rhône 2015
Langue de bœuf florentine	Gigondas 2014, Domaine du Cayron
Les 3 vacherins Mont d'Or : Conod (Baulmes), L'Authentique Hauser, (Le Lieu), Ch. Mignot (Saint-George)	Calamin, La Béguine 2004, J.&M. Dizerens
Pommes au four, sauce caramel à la bière	



Œuf en meurette



Langue de bœuf florentine



Vacherin Mont-d'Or

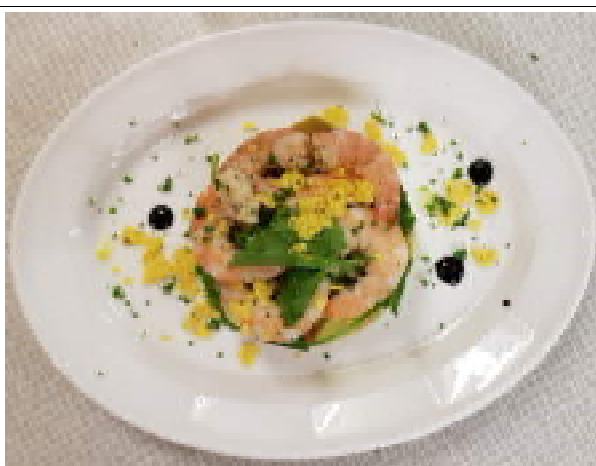
Commanderie de Moudon

Repas du 20 mars 2019

Thème: poissons et fruits de mer

Potes aux fourneaux: E. D'Agostino, R. Demierre, M. Bertholet et la participation des Potes présents

Menu	
Salade de crevettes et pamplemousse à l'avocat, la coriandre et à la lime	Chablis 1 ^{er} cru, Les Vaillons 2016
Papillote de poissons de mer	Collio 2017, Ribolla Gialla
Les 3 fromages à pâte dure du printemps 2018 : Gruyère, Emmental, Cheddar	Champortay, Gamay 2018 Besse, Matigny Réserve du père Frédéric Vully AOC 2018
Mandarines au sirop, glace au thé	



Salade de crevettes et pamplemousse
Baguette au levain



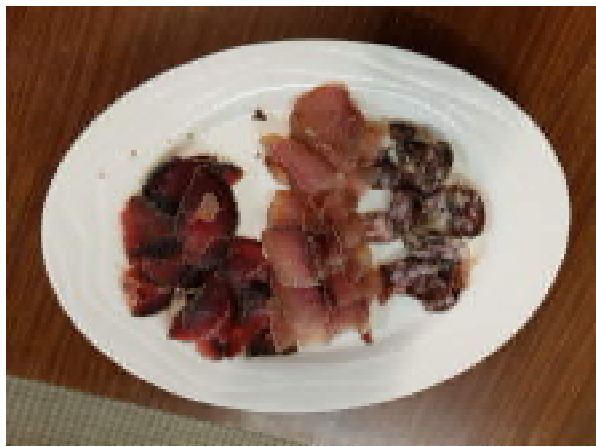
Papillote de poissons et ses spaghetti aux teintes du Frioul



Des fromages bien affinés, servis avec du pain aux figes et aux noix



Mandarines au sirop et glace au thé



A l'apéro, du pain au lard et les friandises du Commandeur...



appréciées des connaisseurs



L'entrée prête pour le service



Le dessert fait l'unanimité

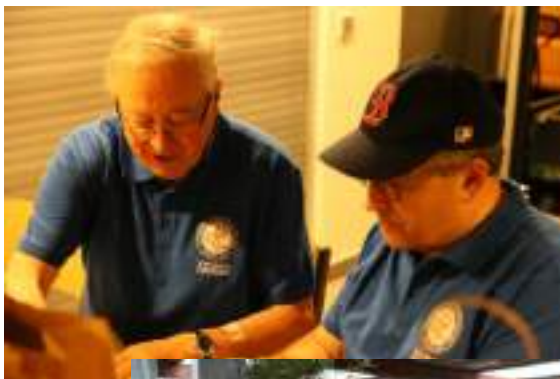


50^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air

Versoix le samedi 15 juin 2019

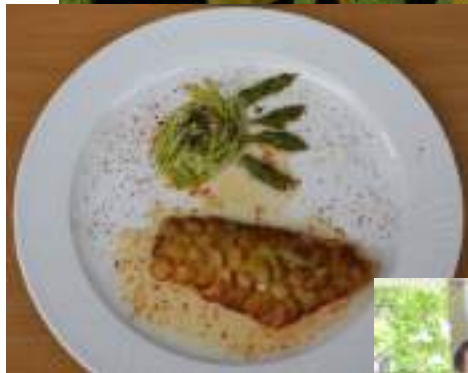
Le Concours 2019 fut une réussite, même si la météo nous a fait quelques soucis. On est passé entre les gouttes, si j'ose dire ! La grêle de la fin de journée a quelque peu perturbé la remise des prix mais tout le monde était à l'abri.

Voici une sélection de photos prises lors de cette magnifique journée :









Résultats du concours 2019

Sections	Entrée		Plat principal		Créativité		Gastronomie		Présentation		Tenue en cuisine		Général	
	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang
CRANS	63.0	4	52.0	8	20.0	6	44.0	6	22.0	6	0.0	9	201.00	7
GENEVE	55.1	1	50.0	4	34.6	1	37.0	2	33.5	2	0.0	1	210.20	6
VALLEE-DE-JOUX	49.0	7	53.5	7	20.0	7	40.0	8	20.5	8	0.0	10	183.00	9
LAUSANNE	72.0	2	66.0	3	34.5	2	69.5	1	34.0	1	0.0	8	276.00	1
LAVAUX	55.1	5	70.0	1	30.0	4	63.1	4	32.0	3	0.0	11	250.20	3
PULLY	42.0	9	49.0	9	21.0	10	49.0	2	21.0	9	0.0	3	182.00	8
ROLLE	46.0	8	66.1	2	25.7	8	60.4	5	26.0	7	0.0	7	224.20	5
YVERDON	64.0	3	63.5	5	33.5	3	64.0	3	30.0	4	0.0	5	255.00	2
PIED-DU-JURA	38.0	10	39.0	10	21.0	9	39.0	10	17.0	10	0.0	2	154.00	10
VIEUX PAYS SION	55.0	6	59.5	6	30.0	5	55.0	7	29.5	5	0.0	4	229.00	4
LES GOURMETTES	65.0	HC	67.5	HC	31.0	HC	68.0	HC	33.5	HC	0.0	HC	265.00	HC (3e)

COMITÉ D'ORGANISATION 2019

Président	Christophe SUDAN
Coordinateur	Gil HERBEZ
Trésorier	Günter EBNER et Craig LISSNER
Presse et médias	Cédric MICHE
Livret de fête	Olivier RYSER et Michel JAUSSE
Maillots et graphisme	Pierrot Bellardi
Confection du panier	Günter EBNER
Accueil des enfants	Cédric BUSSY
Buvette et stands dégustation	Ralph WANNER et Jean-Claude VERMOT
Apéritif officiel	Olivier Ryser et Tony DE MEO
Repas de midi	Christian WOHLISCHLAG
Matériel et constructions	Cédric BUSSY et Pierrot Bellardi
Accueil et ordre	Jacques Masson
Autorisations, fléchage	Alain RIAT

... et tous les potes qui ont participé aux séances de préparation.



Fête des Vignerons

Juillet 2019

Nos amis les Fins Gousiers d'Anjou avaient fait le déplacement depuis Angers pour fêter avec nous les vigneronns. Ils ont été enchantés de leur séjour en Suisse, malgré les aléas de la météo qui les ont contraints de prolonger leur séjour jusqu'au mercredi 31 juillet. Sans regrets, car la fête à la gloire des vins vaudois fut exceptionnelle et inoubliable.

Voici un petit reportage photographique de leur séjour chez nous :



Chapitre de la Confrérie des Potes-au-feu

Samedi 5 octobre 2019 à Vétroz

Habituellement, les Chapitres ont lieu en pays de Vaud depuis leur création en 2001 au Château de La Sarraz. Pour la première fois nous nous sommes déplacés en Valais, plus précisément à Vétroz. Les Potes du Vieux-Pays nous ont reçu dans leur canton.



La cérémonie d'intronisation, en présence de nombreux représentants des Confréries amies, a eu lieu sur la Place du Four, une magnifique place en amphithéâtre au cœur de Vétroz. Les personnalités suivantes ont été intronisées en leur qualité de Potes d'Honneur de notre Confrérie, soit :

- Bêat Hegi, Président de la Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques (FSCBG)
- Anita Dahan, Secrétaire de l'Ordre des Chevalier du Bon Pain de la Suisse latine
- Roger Neuenschwander, Grand-Maître d'honneur de la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain
- Fabienne Bérod, Troubadour de l'Ordre de la Channe
- Patrick Bérod, Procureur de l'Ordre de la Channe
- Jean-René Germanier, ancien président du Conseil national et vigneron à Vétroz



Les apéritifs ont été préparés et servis par les Potes des Commanderies de Lavaux, Vieux-Pays, Moudon, Rolle et Pied-du-Jura et la Municipalité de Vétroz nous a offert le vin d'honneur, une excellente Amigne « deux abeilles ».

Le banquet a ensuite été servi dans les murs de l'Abbaye de Vétroz où nous avons pu déguster un excellent menu accompagné de crus valaisans vétroziens.

Pour ceux qui le désiraient, une brisolée a été servie dans les caves de la même Abbaye, mais l'appétit manquait à certains.

Un grand merci aux organisateurs, à la Municipalité de Vétroz et aux Potes-au-feu qui ont pris part à cette rencontre biennale de la Confrérie des Potes-au-feu.

Et pour terminer, une page du carnet rose, voici Manon, la plus jeune convive du Chapitre. Elle est née le 4 juillet 2019, et fait la fierté de ses heureux parents Sandy Pillien et Fabrice Genier. Ce dernier n'étant autre que le Grand Connétable de notre Confrérie. Nous adressons officiellement nos meilleurs vœux de joie et de bonheur à toute la famille.



L'Abbaye de Vétroz « Relais du Valais »

Commanderie de Moudon

Repas du 9 octobre

Thème: Chasse



Potes aux fourneaux: M. Bertholet, D. Juilland, P. Monneron, A. Videira et les mains des autres Potes

Menu	
Terrine de cerf	Humagne blanc
Filet mignon de sanglier, pommes et mirabelles	Humagne rouge, G. Devayes
Les vacherins Mont d'Or	Domaine de Burignon 2013
Vermicelle aux châtaignes, glace vanille, meringue et crème	Les pains : le tordu, baguette craquante (Simon Nicod), le pain gris de Sarzens (D. Juilland)



La terrine de cerf



Le filet mignon de sanglier



Les 3 Mont d'Or



Le vermicelle de châtaignes



Des prunes...



Ma pomme



Juste sorti du four



Mont d'Or



