



info potes

Numéro 40, juin 2022

" DE TOUS LES ARTS, L'ART CULINAIRE EST CELUI QUI
NOURRIT LE MIEUX SON HOMME.

— PIERRE DAC



Chers Potes, Chères amies, cher amis,

L'année 2022 a vu la reprise de nos activités après une longue période d'incertitudes.

Les Commanderies ont pu reprendre leurs rencontres mensuelles et se préparer pour le concours.

L'édition 2022 du Concours de cuisine gastronomique en plein air a eu lieu à Puidoux le 11 juin dans des conditions exceptionnelles. A cette occasion, nous avons eu le plaisir d'introniser six nouveaux Potes.

Au préalable, les Potes de Lavaux nous ont reçus pour le Conseil magistral qui a eu lieu le 9 mai à la salle du Cœur d'Or à Chexbres. Un grand merci aux Potes de Lavaux pour l'organisation de ces deux événements qui ont rencontré un vif succès.

Le Conseil de confrérie se réjouit de prendre part à vos réunions mensuelles et serait heureux d'y être convié, notamment lorsque vous procédez à des intronisations.

Avec mes messages les plus cordiaux à toutes et tous et mes meilleurs vœux pour des vacances ensoleillées et des moments de convivialité à table !

Hubert Varrin, Gouverneur

Conseil magistral

Lundi 9 mai 2022, à Chexbres VD

En préambule au concours annuel, les Potes étaient nombreux à se retrouver pour notre Conseil magistral de printemps.

Nous avons été conviés dans un magnifique site, la salle du Chœur d'Or de Chexbres, qui dispose d'une splendide vue sur le lac et les Alpes françaises.

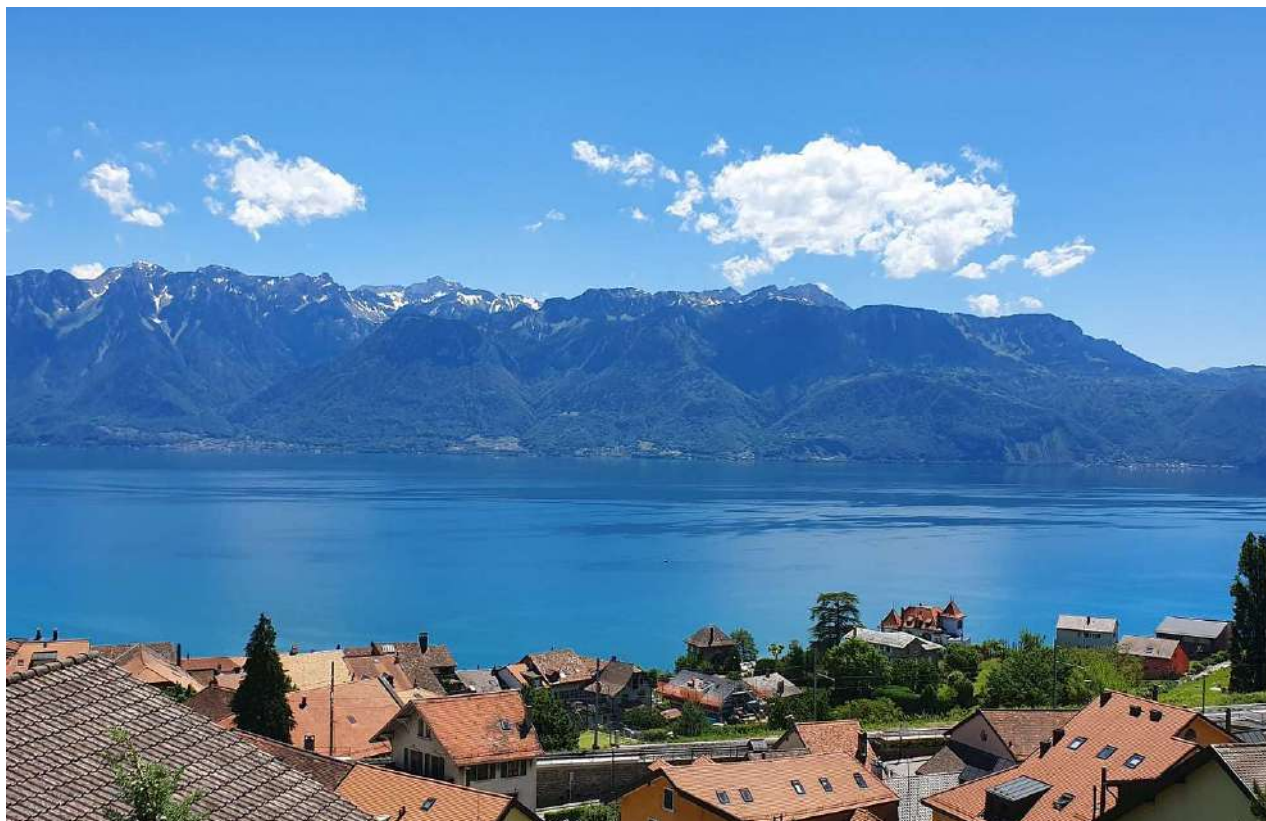
La Commanderie des Potes de la Vallée de Joux a fait une proposition individuelle pour adapter le règlement du concours de cuisine gastronomique en plein air. Il a été décidé de transmettre ces propositions à l'ensemble des Commanderies et de fixer un délai à fin octobre pour leurs prises de position. Ce sujet sera débattu à l'occasion du Conseil magistral d'automne.

Des éclaircissements ont été fournis par Jean-Pierre Vuille au sujet du fonctionnement de la base de données du site Internet. Jean-Pierre Vuille s'est rendu disponible auprès des Commanderies qui le souhaitent pour la formation des utilisateurs.

L'apéritif qui suivit l'assemblée a pu être servi sur la terrasse, le beau temps aidant. Les crus vaudois s'accordaient parfaitement aux apéritifs que les Potes de Lavaux avaient préparés.

Le repas qui suivit avait été préparé par les Potes de Lavaux et ont réjoui les nombreux convives présents.

Un grand merci aux organisateurs et aux délégués des Commanderies pour cette belle soirée.



Chexbres

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

Samedi 11 juin 2022, à Puidoux VD

Le soleil brillait le samedi 11 juin pour accueillir les onze Commanderies qui avaient fait le déplacement pour participer au concours.

Les installations de la commune de Puidoux convenaient parfaitement à l'organisation d'un concours et, par conséquent, toutes les conditions étaient remplies pour que la journée se déroule sans encombre.

Les Potes de Lavaux, habitués à l'exercice de l'organisation des concours, avaient tout prévu et nous ont reçus les bras grands ouverts.

Un jury composé de Mme Carine Etter et MM. Etienne Krebs, Alexis Monème et Quentin Bochud a parcouru les stands pour se rendre compte des conditions de travail en cuisine, ceci avant de s'installer à la table du jury.

Voici les assiettes des trois premiers: 1^{er} Versoix, 2^{ème} Vevey, 3^{ème} Pully



Une fois de plus, il est réjouissant de constater l'imagination de nos Potes et la diversité des assiettes servies. On regrette parfois d'avoir à établir un classement, tant les différences entre les concurrents sont minimes.



Un grand bravo à tous les Potes qui ont pris part à ce concours et merci aux organisateurs. La planche de prix était particulièrement bien garnie et nous remercions aussi les sponsors et les Commanderies pour leur contribution.



TABLEAU GENERAL
52^{ème} concours gastronomique en plein air - Puidoux 2022

Communities	ENTREE						PLAT PRINCIPAL						ENTREE + PRINCIPAL						Tenue en cuisine				GENERAL FINAL						
	Gastro		Crea		Prés		Gastro		Crea		Prés		Plat principal		Créativité		Gastronomie		Présentation		Tenue Pt 1 à 10		Tenue en cuisine		GENERAL FINAL				
	pt. 1 à 20	pt. 1 à 10	pt. 1 à 10	pt. 1 à 10	pt. 1 à 10	pt. 1 à 10	pt. 1 à 20	pt. 1 à 10	pt. 1 à 10	pt. 1 à 10	pt. 1 à 10	pt. 1 à 10	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	I	II	Points	Rang	Points	Rang			
	I	II	I	II	I	II	III	IV	III	IV	III	IV	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	I	II	Points	Rang	Points	Rang			
VERSOIX	17.5	19.5	9.0	9.0	10.0	10.0	75	1	17.5	17.0	8.0	9.0	10.0	10.0	71.5	2	35.0	1	71.5	3	40.0	1					6	293.00	1
VEVEY	16.0	19.0	7.0	8.0	6.0	7.0	63.0	4	19.0	19.0	9.0	9.0	9.0	9.0	74.0	1	33.0	2	73.0	1	31.0	2					8	274.00	2
PULLY	16.0	19.5	5.9	7.0	4.0	8.0	60.4	5	19.0	18.0	9.0	9.0	8.0	8.0	71.0	3	30.9	3	72.5	2	28.0	6					2	262.80	3
MOUDON	17.0	19.0	8.0	9.0	7.0	9.0	69	2	16.0	15.0	7.0	7.0	8.0	7.0	60.0	8	31.0	4	67.0	5	31.0	2					10	258.00	4
ROLLE	18.0	18.0	6.0	8.0	7.0	7.0	64	3	16.0	16.0	8.0	8.0	7.0	7.0	62.0	6	30.0	5	68.0	4	28.0	7					3	252.00	5
CRANS	16.0	17.0	7.0	5.0	7.0	8.0	60.0	6	17.0	16.0	8.0	7.0	8.0	6.0	62.0	7	27.0	6	66.0	6	29.0	4					1	244.00	6
LAUSANNE	14.0	17.0	7.0	5.0	6.0	7.0	56.0	7	16.0	15.0	8.0	7.0	8.0	6.0	60.0	9	27.0	7	62.0	7	27.0	8					9	232.00	7
MONTREUX	12.0	8.0	7.0	4.0	6.0	6.0	43.0	8	18.5	18.0	9.0	8.0	9.0	8.0	70.5	4	28.0	8	56.5	8	29.0	5					4	227.00	8
VALLEE-DE-JOUX	12.0	12.0	3.0	4.0	5.0	4.0	40.0	9	16.0	15.0	7.0	7.0	8.0	7.0	60.0	10	21.0	9	55.0	9	24.0	10					5	200.00	9
VIEUX PAYS DE SION	8.0	10.0	5.0	4.0	4.0	4.0	35.0	11	16.0	15.0	8.0	7.0	9.0	8.0	63.0	5	24.0	10	49.0	10	25.0	9					11	196.00	10
PIED-DU-JURA	6.0	9.0	6.0	7.0	4.0	7.0	39.0	10	14.0	14.0	6.0	6.0	6.0	6.0	52.0	11	25.0	11	43.0	11	23.0	11					7	182.00	11



Commanderie de Moudon
Repas du mois de mars

Menu	
La salade de dents de lion et son oeuf mollet	Païen 2020 Leytron, Gilbert Devayes
Tajine de veau aux pruneaux, couscous	Vin tunisien 2013, assemblage Cabernet, Merlot, Syrah
Le Pissenlit, pâte dure des fruitières de Savoie fabriqué d'avril à juillet	Pinot noir 2019, Parisod, Vully
Fleurs de pomme en pâte feuilletée, crème à base d'infusions de menthe et romarin	



La salade de dents de lion



Tajine de veau aux pruneaux



Le Pissenlit de Savoie



Fleur de pomme en pâte feuilletée

Commanderie de Moudon
Repas du mois d'avril

Menu	
Bouchées aux rognons de lapin, foie de volaille à la sauce colombo, orange et safran	Les Serpentes, Païen 2014, Besse, Martigny
Cuisse de lapin confite à la bière, ebly aux légumes	Bière ambrée du Jorat Vignetti di Castello 2020, Merlot (TI) Huber
Bleu d'Auvergne	Porto Quevedo Ruby Porto
Pommes confites au calvados sur lit de chocolat amer	



Bouchées de rognon de lapin



Cuisse de lapin confite à la bière ambrée



Bleu d'Auvergne



Pommes confites au calvados



Le dressage de l'entrée



Prêt à servir...

Commanderie de Moudon
Repas du mois de mai

Menu	
Gaspacho d'asperges	Johannisberg
Côtes de veau aux champignons, risotto et pointes d'asperges vertes	Les Hutins, Gamay vieilles vignes La Briva 2020, Dardagny
Brie, tomme aux herbes, tomme	Château Vinzel 2011
Tiramisu expresso fraises	



Gaspacho d'asperges



Côte de veau aux morilles et risotto



Les fromages du jour



Tiramisu expresso et fraises



Le dressage de l'entrée



Prêts à être servis

Commanderie de Moudon
Repas du mois de juin

Menu	
Cocktail de crevettes avec ses agrumes sur lit de mousse d'avocat	Epesses Fauquex 2021
Suprême de pintade aux chanterelles, garniture	Gamay vieille vignes les Huttins 2020
Assortiment de fromages du jour : Bleuchatel, Gruyère de Sarzens, Tendremont et moelleux	Syrah Gregor Kuonen. Salgetsch, Epesses 2021
Tarte à la rhubarbe	



Cocktail de crevettes



Suprême de pintade



Fromages du jour



Tarte à la rhubarbe



En cuisine



Préparation des champignons



Prêt à servir

Agenda 2023

24 juin 2023

Lausanne

53^{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 rédacteurs :

Hubert Varrin, Gouverneur

Jacques Rufini, Grand Chancelier

