



Info Potes

Numéro 7

«L'hiver est la saison de l'imagination, du silence, de la neige et des fantômes dans les cheminées...»

Le Mot du Gouverneur

Au terme de cette année, chargée en événements, le temps est venu de faire une rétrospective de nos nombreuses activités.

Après un Conseil magistral en terre pulliérane où nous avons décidé de remettre en question l'abonnement au journal « Plaisirs », la décision était repoussée à l'automne.

C'est ensuite à Savigny que nous avons honoré la mémoire de Silvio Mages en présence de son épouse et de ses nombreux amis.

Au début du mois de juin, la halle-cantine de Sauvabelin accueillait le 40^{ème} Concours de cuisine en plein air devant un nombre impressionnant de participants et de visiteurs.

Le récent Conseil magistral extraordinaire sonna le glas du journal « Plaisirs ». A une écrasante majorité, les Potes-au-feu ont décidé de renoncer à cette publication au profit de l'Info Potes qui rencontre un large auditoire et qui, selon les avis des lecteurs, est fortement apprécié.

Info Potes (nous avons besoin de vous) : des textes, des photos, des articles de vos activités, des recettes, etc... seront les bienvenus pour alimenter le contenu de nos futures éditions.

Veillez d'ores et déjà retenir les dates et événements suivants pour 2010 :

Conseil magistral à la Vallée de Joux	12 mars
41 ^{ème} Concours de cuisine en plein air à la Vallée de Joux	5 juin
40 ^{ème} anniversaire de la FSCBG	12 juin

Pour cette dernière manifestation les Potes seront fortement engagés et nous comptons sur un maximum de participants pour la préparation du banquet qui sera servi à plus de 150 convives.

Michel Delessert, gouverneur

Brèves

Un Pote fin dégustateur

Le 24 octobre dernier, notre Vice-gouverneur Roger Aeschbach s'est vu décerner le titre de Compagnon par les Chevaliers de Beau Soleil dans les caves des vigneron Durand à Mont-sur-Rolle, ce qui fait de lui un membre à part entière de cette Confrérie. Cette distinction lui a été conférée lors de leur Ressat du Rat de Cave, célébré par un menu succulent à l'Auberge de la Croix-Blanche à Lavigny. Roger était accompagné des Potes Gunter et Franco.



Organisation parfaite pour le Conseil magistral d'automne

Le récent Conseil Magistral Extraordinaire tenu à Apples le 30 octobre fut une belle réussite, tant par la participation des délégués de Commanderies venus nombreux que par la parfaite organisation des Potes du Pied du Jura. A relever que lors de la séance du Conseil il a été décidé à quasi l'unanimité de laisser choir l'abonnement à la revue Plaisirs. A la fin des délibérations les Potes du Pied du Jura, sous la houlette de leur Commandeur Gérard Tapis, nous ont ravis par un repas gastronomique où les couleurs et les saveurs étaient dignes d'un restaurant trois étoiles, alors que nous fûmes servis de façon remarquable au Collège du Léman.

Une cuisine régionale italienne à l'honneur

Les Potes Dominique, Viktor et Franco ont répondu présent suite à l'invitation de l'Accademia Italiana Della Cucina à venir assister à une rencontre qui a eu lieu à l'Hôtel



Lausanne Palace le 5 novembre. Cette manifestation, présidée par l'ami des Potes Alessandro Caponi, sénéchal de l'académie gastronomique italienne, avait pour but la passation des pouvoirs par Monsieur Caponi à son successeur Domenico Bellomo. Ce fut là un fort agréable moment agrémentée par un diner entièrement concocté avec des produits du terroir d'Amatrice, une ville située à 120 km au nord de Rome. La soirée était égayée par un moment musical, avec des airs classiques interprétés par la soprano Fleurange Bellomo Salomone, accompagnée au piano par Atena Carte. A leur départ, les convives reçurent un alléchant panier rempli de produits d'Amatrice.

Dîner convivial entre Confréries

Le 12 novembre Roger Aeschbach avait invité les Gouverneurs de plusieurs Confréries à partager un dîner chez lui à Bogis-Bossey. Le repas pantagruélique sortait tout droit de l'imagination et de la veine créative du Grand Argentier Günter Ebner qui sut épater les papilles gustatives des présents. Cette soirée conviviale et amicale allait engendrer chez les convives une faconde intarissable tout au long de cette rencontre. Il est vrai

que les vins exquis sortis de la cave de Roger contribuèrent à l'euphorie générale qui s'était emparée de l'assistance. Les aiguilles de l'horloge avaient largement dépassé minuit quand tout ce beau monde se mit en route pour rejoindre leurs pénates, contre leur gré, faut-il le souligner?

Les Olifants fêtent la St Hubert

Rebelote pour notre Vice-Gouverneur qui fut sacré, le 14 novembre, lors de la Frairie de la St.-Hubert, Compagnon d'Honneur de la Noble Confrérie des Olifants du Bas-



Lac en Pays de Neuchâtel. Cet honneur échet également à deux nobles dames, amies des Potes: Janine Romanens, Présidente de l'Association des Gourmettes et Cilette Faust, Troubadour de l'Ordre de la Channe. Günter et Franco accompagnèrent ce trio de choc et de charme pour les seconder dans cette agréable épreuve. Comme toujours, Michel Rossi, Gouverneur en titre et ses membres du Conseil surent donner à cet événement le faste

nécessaire. Après la cérémonie des intronisations qui eut lieu au Musée d'Art et d'Histoire, les invités se dirigèrent vers la Salle Léopold-Robert de l'Hôtel Beaulac pour la 'disnée' élaborée par Sébastien Juniaux et sa brigade. Les mets de la chasse ne laissèrent personne indifférent. Un grand bravo pour les Olifants qui, une fois n'est pas coutume, surent régaler confrères, consœurs et invités réunis.



Inauguration du Collège du Léman

Le samedi 26 septembre 2009 a eu lieu l'inauguration du collège du Léman. Cet établissement primaire et secondaire d'Apples-Bière et environs réunit 12 communes. Il a été conçu par les architectes Graeme Mann & Patricia Capua-Mann.



En tant que société locale, la commanderie du pied du Jura fut appelée pour assurer une partie de la subsistance de la journée. Qu'allions nous concocter pour nourrir les nombreux visiteurs?

Après moultes discussions et après avoir écarté les trop habituelles saucisses, Malakoff et raclette, nous avons porté notre choix sur des tripes à la mode de Caen. Dès le vendredi une équipe se mit au travail pour découper panse, feuillet, bonnet et caillette en morceaux ainsi que pieds de veau, carottes et oignons. Première cuisson dans un lieu gardé secret dans la grande tradition militaire. Le samedi nouvelle cuisson pour que nos trente kilos de tripes soient prêts pour 17 heures. Et à l'heure dite tout était en place. Le succès fut total et bien des personnes réticentes rien qu'au nom de tripes furent, après dégustation, convaincues de leurs qualités gustatives. Vers 21 heures tout était consommé et la journée se termina dans la convivialité et la bonne humeur habituelles des Potes.



Remerciements à tous les Potes acteurs de ces belles journées.

Homme-orchestre de la construction, le syndic Pote d'honneur Claude-Alain Roulet.



Jean-Marie Vallade, 14 décembre 2009

La vie des Commanderies

Première Ripaille de la St-Martin à la Vaudoise par la Commanderie de Rolle le samedi 14 novembre dernier.

Pour une première ce fut une belle réussite, sous l'impulsion d'un comité ad hoc, les Potes de Rolle ont organisé une magnifique soirée de la St-Martin tout en respectant les traditions de nos amis jurassiens, avec pas moins de huit plats autour du cochon.



Menu

La gelée de ménage des Potes.

Le boudin de la Saint-Martin et sa purée de pommes.

Atriaux, saucisse à rôtir, pommes mousseline.

Un petit sorbet arrosé.

Rôti de porc au four, cornettes au beurre.

Choucroute, pommes nature, saucisson vaudois lard et jambon.

Café, gâteau à la crème.

Les 120 places ont été prises d'assaut dès l'annonce de la date.

La soirée a débuté par un délicieux Totché confectionné par notre Pote Christophe Moret arrosé d'un Chasselas « Réserve de la commune de Gilly ». Par la suite nos « Potes âgés » aux fourneaux, nous ont étonné avec une succession de plats qui n'ont pas manqué de ravir les convives, pour terminer sur une note bien vaudoise avec le gâteau à la crème.

Durant la soirée nous avons proposé les crus de nos Potes vigneron de Bursins et de Mont-sur-Rolle, et pour terminer la soirée en beauté, nous avons dégusté la fameuse Damassine d'Ajoie.

Un grand merci à tous les Potes de Rolle pour cette merveilleuse soirée réussie grâce à l'engagement de tous et.... à l'an prochain !

Gilly Les Potes-au-Feu se frottent à la Saint-Martin

La confrérie des Potes-au-Feu-La Côte gourmande de Rolle était aux fourneaux, samedi, à la Grande salle de Gilly. D'immenses tartes à la crème étaient livrées en début d'après-midi alors qu'une dizaine de messieurs s'affairaient en cuisine en vue du grand repas de la Saint-Martin, le soir même. Les Potes-au-feu, des gastronomes amateurs de bons vins, attendaient 120 convives pour déguster sept plats. Boudin, atriaux, saucisse à rôtir, rôti

de porc, lard et jambon figuraient parmi les mets proposés, accompagnés d'une animation musicale. Quatre mois de réunions auront été nécessaires pour préparer ce repas gargantuesque typique de l'Ajoie, qui aura exigé deux jours de travail. Samedi, six poteaux étaient postés en cuisine, six autres étaient préposés au dressage de la table, quatre d'entre eux étaient responsables de la buvette et quinze autres se préparaient à assurer le ser-

vice. *Carpe diem*, s'exclamait, réjoui et fin prêt, Robert Buchet, membre de la confrérie. Dont les confrères François Linder et Arthur Durand, en tablier de cuisine, tenaient à préciser, afin d'éviter de se faire lyncher: *cette Saint-Martin est une adaptation vaudoise de l'événement jurassien, qui, lui, prévoit une douzaine de plats*. Les hôtes de la confrérie s'apprétaient à engloutir quelque 4130 calories par personne dans la soirée...

KATHERINE FRIEDLI



Thierry Rossier, Arthur Durand, Denis Stehlin, Werner Schneider, Jules Ruch et Pierre Landolt (de g. à dr.), étaient samedi aux fourneaux pour préparer le repas de la Saint-Martin. Céline Reuille

RECETTE DE FOIE GRAS « A LA MITCH »

INGREDIENTS

Foie gras d'oie ou de canard 500 gr
1 c à soupe de Porto
2 c à soupe de Cognac
1 c à café de sucre en poudre
1 c à café de sel fin
Muscade (coups de râpe)



RECETTE

Dénervé le foie

Plonger le foie dans de l'eau additionnée de glaçons et de gros sel quelques minutes pour pouvoir dénervé

Mélanger 1 c à soupe de Porto, 2 c à soupe de Cognac, 1 c à café de sucre en poudre, 1 c à café de sel fin, muscade (2 coups de râpe)

Couper le foie en tranches d'un cm, arroser le mélange sur le foie dans une bassine, mélanger délicatement

Laisser mariner 2 heures

CUISSON

Disposer sur une plaque à gâteau du film alimentaire, couvrir le foie d'un autre film et cuire 12 minutes à 90° pour un foie mi-cuit (four préchauffé) et 17 minutes à 90° pour un foie cuit.

Préparer une terrine. Garnir le fond et les bords de film alimentaire, disposer le foie dans la terrine, et ensuite recouvrir de film, découper un carton, le poser sur la terrine et tasser avec un poids (brique de lait).



Variante : préparer 100 g de figes fraîches, préalablement marinées dans du Porto blanc et disposer dans le centre de la terrine. Possible également avec des figes sèches que vous aurez fait gonfler dans de l'eau bouillante une dizaine de minutes et ensuite marinées dans du Porto ou autre alcool selon votre inspiration.

***AU NOM DU CONSEIL DE CONFRÉRIE,
LE BUREAU DES POTES-AU-FEU VOUS ADRESSE SES
MEILLEURS VŒUX POUR LA NOUVELLE ANNÉE***

