



info potes

N°8

« Le bonheur est la seule chose qui se double si on le partage. »

Albert Schweitzer

Le Mot du Gouverneur

Un mot doit être comme la robe d'une jolie femme.

Assez long pour couvrir l'essentiel, assez court pour rester intéressant. Je vais donc vous le faire rapide !

Lors du Conseil Magistral de mars 2010 il a été décidé d'augmenter de quelques francs la cotisation annuelle à notre Confrérie. Cette décision n'a pas été facile à prendre, mais après quelques discussions, il s'est avéré que cette prise de position était obligatoire pour le suivi et la bonne tenue de nos comptes. D'ailleurs, l'augmentation a été acceptée à une large majorité, et à ce propos je vous rappelle cette maxime :

« Le bon sens est la chose au monde la mieux partagée, car chacun pense en être pourvu. »

Pour cette année 2010 un lourd challenge nous attend. En effet, le **samedi 12 juin 2010** les confréries membres de la FSCBG organisent le quarantième anniversaire de leur création. Aussi, les dignes représentants des confréries bachiques et gastronomiques suisses vont-ils mettre la main à la pâte. En gastronomie les Gourmettes s'occuperont de la décoration et des apéritifs, le Bon Pain des desserts et bien sûr du pain, le Gruyère du fromage, le Grand Apier du miel et les Potes-au-feu de l'apéritif et du repas. Quant aux confréries bachiques elles participeront en mettant à disposition leurs précieux nectars.

Les Potes seront donc en cuisine. Je compte sur un maximum de Potes pour, non seulement préparer les apéritifs, mais aussi donner un coup de main en cuisine, et bien sûr, participer à cette fête.

Les inscriptions des Potes, tant pour le repas que pour le travail, sont à faire parvenir **jusqu'au 25 mai 2010** à vos Commandeurs.

Vous trouverez ci-joint le programme de cette magnifique journée.

Michel Delessert,

Gouverneur des Potes-au-feu et Président du CO du 40^{ème} de la FSCBG

Les brèves

La Confrérie du Gruyère à Genève

Le soussigné s'était rendu à Dardagny le vendredi 22 janvier dernier, sur convocation de la Préfecture genevoise de la Confrérie du Gruyère. Une soixantaine de Compagnons et invités affluèrent vers le Domaine des Rothis pour prendre part au désormais traditionnel 'apéritif-fondue' de ladite Préfecture. D'excellents vins rouges, rosés et blancs du domaine furent servis aux convives pour l'apéro avant que l'assistance n'entreprenne une courte visite des caves. Monsieur André Reymond, Compagnon et Préfet genevois ainsi que Monsieur Charly Charbonnier, Epistolier, surent entretenir les convives avec des propos amicaux pendant la dégustation de la fondue, savoureuse à souhait. Une bonne ambiance régna tout au long de la soirée et des rires entrecoupant les conversations fusèrent de toutes parts. A remarquer que Monsieur Alain Coutaz, Préfet vaudois du Gruyère et ancien membre de la Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques s'était également joint au nombre des participants, passant de table en table et saluant l'assistance, tout en prônant les atouts de ce roi des fromages. Monsieur Jean-Pierre Rothlisberger, Compagnon de la Confrérie, vigneron et propriétaire du domaine qui nous accueillait, s'est avéré être un parfait amphitryon, sachant mettre tout le monde à l'aise. Une fort agréable rencontre que nous avons hâte de répéter.



Le savoir-faire de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou

Roger Aeschbach, Vice Gouverneur des Potes et Günter Ebner, Grand Argentier faisaient partie d'une délégation suisse qui s'était rendue à Rochefort sur Loire, invitée par la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou. Le but de ce déplacement était



de fêter la Saint Vincent 2010 dans le fief même de ces joyeux vigneron et confrères français. Outre nos Potes, la participation suisse se composait des deux Gourmettes Janine et Damienne, de l'Olifant Franco Caruso et de deux solides Compagnons du Beau-Soleil, Maurice et Christian. Aux dires de

Günter, ce furent quatre journées bien remplies. Le vendredi 22 janvier, journée précédant la fête, Antoine, un éminent membre des Fins Gousiers, avait organisé une visite de son domaine. Tradition vigneronne oblige, l'ami Antoine n'avait pas lésiné sur les nectars à déguster, ni sur un repas pantagruélique de bon aloi, présage, ô combien alléchant, d'un lendemain enchanteur. Le déjeuner du samedi 23 janvier fut consommé à l'hôtel, façon de blinder les parois stomacales pour la visite de trois caves. Certains postulants furent intronisés ce même jour avant le repas du soir. Le dimanche 24, jour de la Saint Vincent et raison justifiant le déplacement, tout commença, comme d'habitude, par l'apéritif. Les participants en tenue d'apparat défilèrent ensuite à travers les rues de la commune avant de se rendre à l'église paroissiale pour y célébrer la messe. A la sortie de l'église, un deuxième apéro clôtura la mi-journée. Les quelque 430 participants se rendirent ensuite à Anjou où les attendait un repas gastronomique préparé par Alain Després, traiteur à St Melaine sur Aubance et servi aux Greniers Saint-Jean. Bien entendu, les merveilles culinaires durent attendre la fin des troisièmes libations de la journée avant d'être servies. Entretemps, un deuxième lot d'invités fut intronisé à son tour. Et voici les mets composant le menu: *Trio de Mise en Bouche; Huîtres en Habit Vert; Filet d'Omble Chevalier sur Purée d'Avocats et Vitelotte; Douce Fraîcheur Angevine au Royal Combier; Filet de Bœuf aux Févettes et Galette de Parmentière aux Cebettes; Balade Auvergnate sur Verdure; Tourme d'Ambert, St Nectaire Fermier; le Sublime Satiné et son Explosion de*

Fruits; Café et sa Mignardise. Est-il nécessaire d'ajouter qu'à 22 heures une *Soupe à l'Oignon avec du Rosé de Roscoff* attendait les convives? A noter aussi que les vins étaient sélectionnés par la Confrérie des Fins Gousiers et les viticulteurs de Rochefort sur Loire. Le lendemain des festivités il fallut se décider de prendre la route, ce qui se fit avec un brin de nostalgie. Mais la bonne humeur prenant comme toujours le dessus, nos deux Potes s'empressèrent d'emporter des produits du terroir et quelques bouteilles du vignoble angevin afin de rendre moins monotone le chemin du retour.

Conseil Magistral à la Vallée de Joux



Une quarantaine de Potes représentant 18 Commanderies se rendirent au Restaurant des Trois-Suisses aux Bioux, le vendredi 12 mars, pour prendre part au Conseil Magistral de la Confrérie. Arrivant à 18 heures, les participants avaient encore le temps d'apprécier l'apéro avant d'entrer dans la salle réservée au Conseil. Après les mots de bienvenue de Mitch, leur Gouverneur et de Jean-Marie, Grand Prévôt, l'assemblée s'est penchée sur les sujets inscrits à l'ordre du jour afin de donner l'aval aux directives proposées. Certaines remarques n'ont pas trouvé l'accueil espéré puisqu'il a fallu trouver une solution arrangeante. En effet, la participation aux débats était élevée, mais les membres du Conseil de Confrérie, attentifs aux questions posées se sont évertués à donner satisfaction aux intéressés. Le rapport du Grand Argentier Günter, la lecture du dernier PV d'Apples par le Grand Chancelier Hubert ainsi que le rapport sur la situation du Site Internet par le Surintendant Viktor ont été chaleureusement applaudis. A la fin du CM, Madame Marie-Josèphe Berney, Présidente du Village des Bioux, nous a souhaité la bienvenue au nom des membres du Conseil administratif local. Voici quelques extraits de sa présentation retenus: «C'est toujours agréable de partager des moments d'amitié en faisant quelque chose



qui nous plaît. Le fait de se retrouver devant un repas que l'on a préparé avec soin, en essayant chaque fois de se surpasser est une source de plaisir et de satisfaction.» Elle continua ensuite pour nous expliquer le rôle qu'incombe au village des Bioux: «Si les communes s'occupent de tout ce qui concerne l'aménagement du territoire, de l'enseignement, de la voirie et du service social, les villages n'ont plus guère de responsabilités et se contentent de gérer leur patrimoine.» Madame Berney termina son exposé en nous commentant que son village possède quatre alpages avec environ 350 hectares de forêt, un bâtiment administratif abritant quatre classes et une grande ainsi qu'une partie du réseau d'eau et que le village des Bioux était également propriétaire de l'église qui, depuis plus de 300 ans veille sur les 590 habitants répartis sur plus de trois kilomètres le long de la grande route. Avant que l'assistance ne se mette à table pour dîner, les Potes purent converser en prenant l'apéro généreusement offert par les autorités du village.

Franco Baroni

La vie des Commanderies

Commanderie de Genève

Un artiste polyvalent



Cornelius Spaeter, Pote de la Commanderie de Genève, se plaît bien à Cartigny, ce village bucolique de la campagne genevoise. Membre très actif de la Troupe du Trabli, son rôle au sein de ces acteurs non professionnels, passionnés de théâtre, est celui de réaliser, à chaque saison, les décors de la scène, voire de la salle où ont lieu les représentations. Quatre autres compagnons le secondent, qui pour le concept, qui pour le montage des gradins. Cependant, étant donné son amour pour les mets savamment élaborés, notre Pote décide aussi des menus à présenter aux quelques 50 à 60 spectateurs lors des soirées théâtrales. Mais revenons à la Troupe du Trabli. L'idée de former des acteurs de théâtre a germé il y a tout juste 10 ans quand les habitants du village se sont trouvés nombreux à fêter le 1^{er} août à la salle communale de Cartigny. Par conséquent, la première représentation eut lieu en juin 2001, avec à l'affiche «l'Atelier» de

Claude Gumberg. Le succès fut tel que l'équipe, entourée de professionnels du spectacle, n'a cessé depuis de monter pièce après pièce. Cette année, du 21 avril et jusqu'au 8 mai, la troupe joue dans une pièce d'Agnès Jaoui et Jean-Pierre Bacri, «Un air de famille». Le spectacle fait à chaque fois salle comble, ce qui n'est pas pour déplaire à Cornelius. Non seulement a-t-il l'immense plaisir de réaliser le décor, mais aussi celui, statut de Pote obligé, de concevoir un régal gastronomique pour les palais.

Franco Baroni

Commanderie de Fribourg

De la cuisine caritative



L'année dernière, la Commanderie des Potes-au-feu de Fribourg a été contactée par l'association TADRA afin de la soutenir dans son effort pour financer deux orphelinats au Tibet. Nous avons trouvé ce projet vraiment formidable, mené par des personnes bénévoles qui se dépensent sans compter et c'est avec plaisir et honneur que nous sommes allés cuisiner un repas de gala pour 160 personnes.

Une expérience merveilleuse, pour une excellente cause, des souvenirs à foison, un grand succès gastronomique, une organisation sans anicroche par M. Beat Renz, tout était parfait et nous gardons de cette soirée un souvenir ému.

La soirée était parrainée par Son Altesse Royale Eberhard Herzog von Württemberg et a été, vous l'avez compris un vif succès.

Les Potes cuisiniers ont été présentés devant les convives de la grande salle où nous avons reçu des félicitations et une ovation qui nous a fait chaud au cœur. L'intégralité du bénéfice part au Tibet, bénéfice



d'autant plus conséquent que la soirée a été entièrement financée par des sponsors et des bénévoles. Un magnifique élan du cœur à répéter encore et toujours. Sans faire de prosélytisme, c'est un projet qui vaut la peine d'être soutenu et si vous aussi désirez aider ces orphelins tibétains, aller consulter le site www.tadra.de pour vous faire une meilleure idée.

C'était un magnifique challenge pour les potes de Fribourg, mais une expérience riche en enseignement, un excellent apprentissage. Nous remercions le cuisinier de l'hôtel Murten (qui fournissait l'infrastructure) qui a pris le temps de nous conseiller alors que lui cuisinait déjà pour les clients du restaurant. En résumé, beaucoup de bonnes volontés pour un très beau projet.

Commanderie de Fribourg

La St Valentin des Potes de Fribourg

Comme chaque année, la Commanderie des Potes de Fribourg organisait son traditionnel souper de la St Valentin. Repas d'exception dans l'année, avec des invitations pour nos épouses, compagnes et aussi la possibilité d'inviter des amis pour partager un repas superbe que nous a concocté notre talentueuse équipe de cuisine, Max, Claude, Calixte et Claude.



Ce délicieux rendez-vous a fait le bonheur de plus de 60 convives qui ont partagé, dans la détente et la bonne humeur un vrai moment d'amitié et de gastronomie. La grande salle du Casino est d'ailleurs vraiment romantique, ce qui est parfait pour une St Valentin. De plus nos compagnes ravies ont eu le plaisir de recevoir chacune une rose avant de partir... Vivement l'année prochaine...

Je remercie tous les potes qui ont œuvré au bon déroulement de ce gala et félicite encore une fois nos merveilleux cuisiniers.

Christophe Cottet

Info flash

41ème Concours de cuisine en plein air

Samedi 5 juin 2010



Au Centre sportif de la Vallée de Joux,
Le Sentier

Organisation : Commanderie des Potes de Joux

Programme de la journée

dès 7.30h.	Réception des commanderies Tirage au sort de la place de travail Café, croissants offerts par les Potes de Joux
8.00h.	Tirage au sort des heures de passage et distribution des paniers
8.30h.	Ouverture du marché
10.00h. à 14.00h.	Concours des enfants
10.30h.	Apéritif des Invités et Commandeurs
11.00h.	Première présentation des plats au jury
11.30h.	Fermeture du marché
11.30 – 14.30	Animation et Repas des Commanderies et des visiteurs Menu : complet Fr. 35.- sans entrée : Fr. 28.- Tartare de féra, Saladine de saison Coquelet rôti à l'estragon, façon "Boulon", flambé au Cognac Fagots de haricots, tomate, pommes rôties Dessert (salade de fruits frais + boule de glace) Stand de saucisses – frites
Vers 15.00h.	Fin de la présentation des plats au jury
15.30h.	Résultats du concours des enfants
16.00h..	Partie officielle Intronisation des Potes de Joux Attribution des challenges définitifs Proclamation des résultats Fin de la manifestation officielle, animation jusqu'à 18h.

40^{ème} anniversaire de la FSCBG



QUARANTIEME ANNIVERSAIRE DE LA FSCBG

40^e

Venez nombreux fêter nos quarante
printemps

**à la grande salle de Montcherand
le samedi 12 juin 2010**

Vous y êtes attendus à midi pour le
début de la manifestation

Fin de la manifestation à 18 heures

Le menu



Le Rubis de la Terre dans sa verrine
La Cuchale de foie gras au vin cuit
La Saint-Jacques sur son lit de riz venere
Le Consommé Henri IV aux dés de foie gras et gingembre
Le Filet de bœuf en croûte d'herbes et son gratin dauphinois
Le Gruyère et le nectar des ruches
La Corbeille de mousse de fruits onctueuse
Le Grain d'or savamment torréfié

Le prix de la carte de fête, y compris le repas et toutes les boissons, est de CHF 125 par personne.

Pour participer à la manifestation veuillez vous inscrire auprès de votre Commandeur.

Les Potes qui collaborent à la préparation de l'apéritif ou du repas seront convoqués par leurs Commandeurs respectifs.

Divers

Le rédacteur de Plaisirs Gastronomie & Voyages M. Dubath nous informe qu'il est disposé à offrir à chaque Pote qui le désire une réduction substantielle sur le prix officiel de l'abonnement, à savoir CHF 32 (ou CHF 50 avec le Guide « La Suisse Gourmande ») au lieu de CHF 80. Que ceux qui aimeraient continuer à recevoir la revue veuillent bien envoyer le bulletin ci-joint complété à l'adresse suivante : Editions La Colombe Gourmande S.à.r.l. Chemin de la Scierie 20, 2013 Colombier.



Bulletin de souscription au journal « Plaisirs Gastronomie & Voyages »

Le soussigné :

(nom, prénom)

de la Commanderie de :

Souscrit un abonnement annuel au journal « **Plaisirs Gastronomie & Voyages** » au prix spécial « Potes-au-feu » de :

- CHF 32 pour une année (6 numéros)

- CHF 50 pour une année (6 numéros + guide « La Suisse gourmande »)

Date :

Signature :
