

STATUTS



Les Potes du Vieux Pays – SION

Depuis 1996

LES POTES DU VIEUX - PAYS – SION *HISTORIQUE*

C'est après deux ou trois réunions, auxquelles quelques personnes intéressées ont participé, qu'il a été décidé de créer, en Valais Central, une section de la Confrérie des Potes-au-Feu.

Cette vingtième Section de la Confrérie a vu le jour le mercredi 24 avril 1996, sous la dénomination, votée à l'unanimité des promoteurs de :

LES POTES DU VIEUX - PAYS - SION

Cette première réunion a permis, après une agréable prise de contact de partager ensemble un excellent repas, concocté par une poignée de Potes qui l'a préparé dans les cuisines mise à disposition dans les locaux du Restaurant de la Caserne de Sion.

Les membres fondateurs de la Section du Valais-Central de la Confrérie des Potes-au-Feu, sont (par ordre alphabétique) :

BREGY Charles-André	BETRISEY Frédéric	CARLI Joseph	DUBOIS Serge
DUBUIS Philippe	FASANO Tony	FAVRE Gérard	GARBANI Michel
GILLIOZ Pierre-André	LAGGER Claude	NANCHEN Serge	PITTELOUD Yvan
RUDAZ Stéphane	RAOUX Jérôme	SCHARTZ Jean	SCHWERY Grégoire
SENGGEN Benoît	SIERRO Christian		

Ce repas a été suivi d'une petite Assemblée qui a permis à la nouvelle Section de se structurer en nommant un premier Comité qui a été composé de :

DUBOIS Serge :	Commandeur
DUBUIS Philippe :	Vice Commandeur
LAGGER Jean-Claude :	Trésorier
FASANO Tony :	Chancelier

Les statuts de la Confrérie des Potes du Vieux Pays - SION

ART. 1

Sous le nom de Section

LES POTES DU VIEUX - PAYS, SION

A été constitué un cercle culinaire, Association amicale récréative de cuisiniers amateurs.

ART. 2

Les buts de la Section sont les mêmes que ceux énoncés dans les Statuts de la Confrérie qui peuvent être considérés comme faisant partie intégrante des présents statuts.

La Section a pour but de créer et de resserrer les liens d'amitié entre tous ceux qui s'intéressent aux arts de la table, de leur procurer un lieu de rencontre, d'organiser régulièrement des repas et de permettre aux membres de se perfectionner dans l'exercice de l'art culinaire, d'organiser des cours et échanges d'expériences entre les membres qui, sans être des professionnels ont du plaisir à cuisiner et le désir d'y consacrer un peu de leurs loisirs, en rendant plus aisé leur passe-temps favori.

ART. 3

En vue d'atteindre ces buts, la Section dispose de la cotisation de ses membres, admis par cooptation, qui deviennent membres de la Confrérie en versant chaque année leur part de cotisation à la Section, plus la part prévue par le Conseil Magistral comme finance d'affiliation, cotisation annuelle ou autre contribution fixée en Assemblée des Délégués, qui sont encaissées par la Section et ris-tournées à la Confrérie de la quelle le membre admis recevra le Diplôme d'appartenance et l'abonnement aux organes officiels ou publications CPF, et moyennant finance à la Section, une épinglette, un sautoir, un autocollant, un insigne veste.

ART. 4

Les membres des cellules affiliées à la Confrérie sont automatiquement reconnus membres des autres Sections.

ART. 5

La Section règle elle-même son organisation en observant les buts de la Confrérie. Le Siège de la Section est au domicile de son Commandeur ou du Chancelier.

ART. 6

Les membres peuvent démissionner en tout temps. Mais seulement pour la fin d'un exercice. La démission est adressée par lettre recommandée au Commandeur.

Le membre démissionnaire doit verser sa part de cotisation pour l'année en cours et perd tout droit à l'avoir social. La Section en avisera la Confrérie.

ART. 7

Les organes exécutifs de la Section peuvent, pour justes motifs, prononcer l'exclusion d'un membre qui aura le droit de déférer une telle décision au Conseil de Confrérie et au Conseil Magistral.

Le non paiement des cotisations annuelles entraîne automatiquement la radiation pour l'année suivante.

Sont considérés comme justes motifs, tout comportement irrespectueux envers la Confrérie, ainsi que tout comportement visant à nuire à la bonne marche et à l'ambiance de la Confrérie.

(Modification TR du 30 janvier 2013)

ART. 8

Les organes de la Section sont, en principe :

- **L'Assemblée Générale (Table Ronde)**
- **La Direction** composée du Commandeur, du Vice Commandeur, du Chancelier, du Trésorier, du Prévôt et cas échéant d'Assesseurs. Les Membres du Conseil de Confrérie deviennent, de par leur fonction, Assesseurs au sein de la Direction de la Commanderie. *(Modification TR du 30 janvier 2019)*

ART. 9

L'Assemblée Générale peut être convoquée, suivant les besoins, par la Direction ou si un cinquième au moins des membres le demandent, annoncée au moins un mois à l'avance par convocation écrite, avec objets figurant à l'ordre du jour.

La Direction pourvoira à la rédaction du procès-verbal qui indique notamment qu'elles sont les décisions prises.

ART. 10

La Direction dirige les affaires courantes et représente la Section à l'égard des tiers.

ART. 11

La fortune de la Section répond seule de ses engagements. Toute responsabilité personnelle des membres est exclue.

La Section s'interdisant toute activité spéculative, l'excédent des recettes est employé pour le développement de la Section ou versé à un fond de réserve.

ART. 12

L'année de la Section datera du 1er janvier.

Art. 13

La Section peut conférer un titre honorifique à l'un de ses membres méritant en renonçant à sa part de cotisation, les prestations à la Confrérie restent dues.

Art. 14

En cas de dissolution de la Section, son actif sera mis à la disposition de l'Assemblée Générale, convoquée à cet effet, qui décide de l'usage qui sera fait de la fortune et compte tenu des buts exposés à l'art. 2 des présents statuts ou de ceux de la Confrérie, versera l'actif à l'organisation Centrale.

Art. 15

Mesures internes relatives à l'organisation de la Section :

- Le nombre total des membres actifs est fixé à 21 personnes.
- La cotisation annuelle sera fixée chaque année, pour l'année en cours, lors de l'Assemblée Générale qui se tiendra dans le courant de janvier.
- Les membres qui n'assisteraient pas à un repas sans s'en être excusé au préalable, et dans les délais prévus, devront s'acquitter du prix du repas calculé au prorata des convives inscrits. *(Modification TR du 17 janvier 2001)*
- Les Potes sont tenus d'assister au minimum à cinq repas par année. *(Modification TR du 28 janvier 2004)*. Pour les Potes, qui après une année d'activité, se rendent compte que pour des raisons professionnelles, il leur est difficile d'être présents aux repas, d'une façon régulière, il est institué une variante, sous le nom " **AMIS POTES**" qui tout en leur laissant les mêmes prérogatives que les autres membres, leur permettent de participer aux repas ou de faire partie d'une brigade de cuisine, mais en s'annonçant à chaque fois. Les convocations et les cotisations les concernant restent inchangées.

Art. 16

Règles à observer concernant l'organisation et l'ordonnance des repas :

Les repas sont organisés et ont lieu en général, une fois par mois, en exceptant les mois de juillet et d'août qui sont des mois de vacances.

Les membres occuperont par tournus, les différentes charges relatives à l'organisation et au bon déroulement des repas.

Ce tournus sera fixé à l'avance, pour une demi année, lors de la Table Ronde de janvier pour la première partie de l'année, et au cours du repas de juin, pour la deuxième partie de l'année.

Les membres ayant accepté une charge pour un des repas mensuels et qui pour une raison impérative ne pourraient pas se libérer à cette occasion, sont chargés de trouver eux-mêmes leur remplaçant dans des délais convenables.

En principe, l'organisation d'un repas comprend les charges suivantes :

- Une brigade de cuisine 3 à 4 potes
- Un échanton 1 pote
- Une équipe chargée de la mise en place du service, de l'ordre et de la propreté 2 potes
- Un responsable de la critique 1 pote

La préparation pour un repas réussi demande la mise en route des étapes décrites ci-après :

La brigade de cuisine et l'échanton doivent convenir ensemble du menu proposé, en fonction du marché ou du thème choisi, de façon à harmoniser la symphonie du repas, voir même de tester ensemble ou par l'un des participants tel ou tel plat dont la recette serait mise en œuvre pour la première fois. L'équipe chargée de la mise en place, du service, de l'ordre et de la propreté se doit de prendre contact avec le responsable de la brigade de cuisine, afin de connaître le menu proposé, le nombre de Potes inscrits et éventuellement de s'informer du thème qui pourrait donner des idées ou des suggestions pour la mise en place et la décoration de la table.

Le responsable de la critique doit veiller à ce que celle-ci soit constructive. Elle doit porter sur tous les points qui font la réussite et l'harmonie d'un repas conçu dans l'Esprit Potes-au-Feu, sans acrimonie et avec tact, en prenant garde de ne pas blesser inutilement l'un ou l'autre Pote qui aurait pu commettre une erreur.

Afin d'éviter une dispersion malvenue des participants, dès la fin du repas, tous les Potes auront à cœur, si possible avant la critique et le café, de participer avec la brigade de cuisine et l'équipe de service au débarras, au nettoyage et à la remise en place de la vaisselle et des casseroles utilisées.

La demi-heure habituellement utilisée pour ce travail se réduira ainsi à quelques minutes.

Il est souhaitable d'éviter de fumer durant la durée du repas, notamment entre les plats.

Pour le Comité :

Le Commandeur : Nicolas RAPILLARD

Le Vice Commandeur : Maurice PINTON

Le Chancelier : Greg EVEQUOZ

Le Trésorier : Pierre-André GILLIOZ