



info potes

Numéro 41, novembre 2022



Chers Potes, Chères amies, Cher amis,

La saison de la chasse a battu son plein. Du gros et du petit gibier, de la plume aux poils, il y en a eu pour tous les goûts dans nos assiettes y compris des champignons à profusion.

J'ai eu l'occasion de partager quelques repas avec certaines Commanderies et je me suis régalé. Le Conseil de confrérie se réjouit de prendre part à vos réunions mensuelles et sera heureux d'y être convié, notamment lorsque vous procédez à des intronisations.

En cette fin d'année, nous avons commencé de préparer l'organisation du 60^{ème} anniversaire de la Confrérie qui aura lieu le **7 octobre 2023**. Cela me donne l'occasion de rappeler que notre Confrérie a été fondée le 12 décembre 1963 au Château d'Oron. Au départ, les Potes étaient affiliés jusqu'en 1976 au « Club der kochenden Männer » lui-même fondé en 1961. Les Commanderies fondatrices sont les suivantes : Fribourg, Gros-de-Vaud, Lavaux, Lausanne, Riviera, Les Mignons de la Veveyse et Monthey-Chablais.

Je compte sur la participation de toutes les Commanderies et nos membres d'honneur afin que ce jubilé soit dignement fêté dans l'esprit de camaraderie qui nous anime. Les Confréries bachiques et gastronomiques seront conviées à ce grand événement. Merci d'avance de réserver cette date dans votre agenda.

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

Hubert Varrin, Gouverneur

Potes du Pied-du-Jura

Repas de juillet « Au gré des flots »



Les vins servis :

Apéritif et entrée: Compléo cuvée Staatskellerei Zurich

Plat principal: Rosé Cuvée des Pedzes La Tiaffe

Fromages: Esprit de Genève

Apéritif: Tartare de daurade et son granité de citron vert.
Palourdes farcies

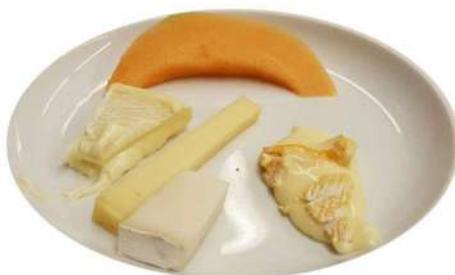


Entrées: Gaspacho de melon et sa brochette de crevettes. Œuf poché à la ratatouille et son coulis de poivron rouge

Plat principal: Rouget sur sa fondue de poireaux et émulsion au paprika



Les fromages



Dessert: Fruits d'or du Valais



Et pour finir,
le coup de l'étrier.



Commanderies de la Vallée de Joux et du Pied-du-Jura

Rencontre annuelle

Depuis la création de la Commanderie du Pied-du-Jura sous le parrainage de la Vallée du Joux, les deux commanderies se réunissent chaque année à fin août pour partager un repas en commun. Cette année les Combiens recevaient le Pied-du-Jura à Vallorbe. Une visite des Grottes de Vallorbe était au programme, suivie d'un tournoi d'adresse à la pétanque.

L'apéritif préparé par les Potes d'Apples a ensuite été servi à tous les participants et s'est suivi du repas concocté par les Combiens.

Nous tenons ici à rendre hommage à notre Pote et ami Bernard Muller qui nous a quittés peu de temps après cette magnifique journée et nous le remercions pour tout ce qu'il a fait pour les Potes. Nous garderons de lui un souvenir inoubliable.

Voici un petit reportage photographique réalisé par Philippe Gerhard :

Nous voilà à Vallorbe pour une visite des grottes de l'Orbe.



Rassurez-vous nous n'avons pas campé dans cette caverne. Peut-être à cause de ces étranges créatures.

L'Orbe prisonnière de la montagne a retrouvé sa liberté.



Nous aussi, nous avons retrouvé la lumière. C'est au bouloдрome de Vallorbe que nous nous sommes mesuré au tir de précision de pétanque.



Après ces efforts, l'apéro préparé par la commanderie du Pied du Jura, fut le bienvenu.



Au menu: Triote meunière, côte de bœuf à la plancha.



Tous en cœur notre hymne, verre en haut verre en bas, lampons.

La chorale de l'Orient nous a interprété j'entends la haut chanter le fromager.



Potes de Moudon

Repas de septembre « La Bénichon »

Menu	
Cuchaule grillée, moutarde de Bénichon	Cuvée des Cent 2018, Chasselas
Soupes aux choux	Coteau du Vully 2021
Jambon, saucisson, pommes nature, carottes	Pinot noir 2018, Vully
Ragoût d'agneau aux raisins, purée, poire	Malbec de Fichillien, 2018, Cru de l'Hôpital
Gruyère et vacherin fribourgeois	Cru de l'Hôpital 2018 (blanc)
Meringue et crème de Gruyère	

Sa Majesté la Soupe aux choux :



Les délices de la Borne



Ragoût d'agneau aux raisins



Les fromages de la Gruyère



La traditionnelle meringue à la crème



Potes de Versoix

Voyage à Bordeaux du 30 septembre au 3 octobre 2022

Initialement prévu en 2020, notre voyage a enfin pu se concrétiser en cette année 2022. Après moult tracasseries, tant avec l'hôtel qu'avec la compagnie aérienne, nous nous sommes retrouvés dans le hall de départ de Genève Aéroport le vendredi 30 septembre 2022. 1h15 de vol et nous voilà prêts pour aller déposer nos bagages à l'hôtel.

Nos 2 G.O.: Günter et Stephan nous ont concocté un séjour gastro-culturel de premier ordre. De la carte de tram aux visites guidées, nous n'avions qu'à nous laisser guider. Pur bonheur.



Du Bistrot du Musée, où l'entrée fut quelques peu chaotique : réservation oubliée, jusqu'aux halles de Bacalan à la sortie de la Cité du vin où la convivialité d'un repas improvisé a fait merveille, ces quatre jours de visites resteront gravés dans la mémoire des Potes de Versoix.

La visite du Cœur historique de Bordeaux sous la pluie fut très intéressante et clôturée par un repas "Chez Jean" "Vins et Chocolats". Réunis dans les sous-sols d'une cave à vin, nous avons découvert des accords assez bluffants distillés par un jeune passionné.



Et ensuite pas de temps à perdre. C'est à la Brasserie "Le Quatrième Mur" restaurant du célèbre chef Philippe Etchebest que nous avons subi un repas bruyant qui en a laissé plus d'un surpris positivement et négativement. Bonne expérience malgré tout !

Dimanche sous un temps redevenu à la normale, nous avons été à la Cité des Vins. Magnifique visite didactique sur l'histoire du vin.

Il se trouve que les Halles de Bacalans sont situées à la sortie de la Cité du vin et qu'une petite visite apéritive s'est vite transformée en un repas pantagruélique improvisé.

Cette journée, et ce rallye gastronomique se sont terminés dans une brasserie "Le Café Français" après que quelques pèlerins eurent visité la magnifique église sise aux abords du Café.



Lundi 3 octobre, magnifique visite de Saint-Emilion avec ses monuments souterrains et son église rupestre terminée par une visite au Château Champion où il nous fut servi un magnifique repas en plein air agrémenté des vins du Château.

Et c'est ainsi que nous avons entamé le chemin du retour à la ville après une magnifique vie de Château.

Pour les Potes de Versoix
Pierrot



Commanderie de Moudon
Repas du mois d'octobre

Menu	
Feuilleté aux champignons d'automne	Ma Petite Arvine 2018, G. Dorsaz, Fully
Gigot de chevreuil, spätzlis, chou, châtaignes, carottes	Humagne rouge 2014, Cave Ardévaz, Chamoson
Vacherin Mont d'Or	Dézaley Haut de Pierre 2014, B. Duboux, Epesses
Vermicelle aux marrons, glace vanille	



Feuilleté aux champignons



Gigot de chevreuil



Vacherin Mont d'Or AOP



Vermicelle aux marrons



La cueillette de champignons d'automne



Platée de légumes

Commanderie de Moudon
Repas du mois de novembre

Menu	
Suprême de caille, salade et champignons de saison	Oeil de perdrix, B. De Mestral
Rognons de veau bolo, risotto	Gecko 2019, Gamay barriqué
Plateau de fromages : fleur des Alpes, tomme et tomme forestière, Gruyère salé	VinVinitus, Blaufränkisch 2018, Sankt Gallen
Pomme au four à la liqueur de Beirao, glace vanille	Chasselas vieilles vignes 2021, Cave Du Pasquier, Concise



Suprême de caille



Rognon de veau et risotto



Le plateau de fromage



Pomme au four et glace vanille



On commence à dresser les assiettes



Prêts à rôtir...

Agenda 2023

24 juin Lausanne 53^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air

7 octobre Aran-Villette 60^{ème} anniversaire de la Confrérie des Potes-au-feu

Liens Internet

Confrérie des Potes-au-feu www.potes.ch

FSCBG www.confreries.ch

FICB <http://www.winebrotherhoods.org/>

Les merveilleuses couleurs automnales

