



# info potes

**Numéro 17, mai 2013**

**« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! »**

*Curnonsky*

## **Le Mot du Gouverneur**

Chers Potes,

Deux grandes échéances nous attendent !

La première étant le Concours de cuisine gastronomique en plein air à Versoix, et la seconde, le jubilé du 50<sup>ème</sup> anniversaire de votre Confrérie à Grandson.

Pour la première, il est temps de nettoyer vos grills et affûter vos couteaux. Je suis persuadé que les Potes de Versoix nous attendent de pied ferme avec tout leur savoir-faire.

Pour la seconde, un comité d'organisation présidé par Jean-Pierre Delessert nous organise une superbe fête. En revanche, je compte sur toutes les Commanderies pour la préparation de l'apéritif qui devrait nous permettre ainsi qu'à nos hôtes de déguster les spécialités de leur région. Le CO a décidé d'honorer un Pote méritant de chaque Commanderie qui sera nommé, à cette occasion, Pote d'honneur de la Confrérie des Potes-au-feu.

D'ores et déjà, je me réjouis de vous revoir à ces différents événements.

Michel Delessert



Château de Grandson

## Brèves

### Conseil magistral à Versoix

Une bonne quarantaine de Potes s'était déplacée pour le premier Conseil Magistral de l'année. Comme d'habitude, nos confrères de Versoix ont tenu à épater les participants avec un menu aux mets délicieusement concoctés, servi après la partie officielle de la rencontre. Mais revenons au CM qui a précédé le repas. Commencé à 18h30 précises, juste après la réunion des membres du Conseil de Confrérie, les 15 points de l'ordre du jour présentés ont été suivis par un auditoire très attentif à leur contenu, les plus importants ayant reçu l'approbation de tous les Potes présents.



Certains éléments du règlement du Concours de cuisine gastronomique en plein air ont été partiellement modifiés, dont voici les plus marquants: pour faciliter la tâche des organisateurs du concours, le délégué du Conseil de Confrérie responsable de la fête culinaire se met à la disposition de la Commanderie organisatrice; le concours a lieu la première semaine de juin, en principe le premier dimanche

du mois; le sol de l'emplacement sera protégé par des tôles, mises à disposition par l'organisateur; les critères pour la tenue en cuisine sont les suivants: interdiction de fumer en cuisine; organisation générale de la Commanderie; rangement et propreté dans l'emplacement; mise en place du lieu de travail; tenue des Potes (port de la chemise, du tablier et du sautoir); présentation du stand, décoration, mise en valeur de la Commanderie.

D'autres points à signaler précisent que les Commanderies qui veulent vendre des produits lors du concours le feront en accord avec la Commanderie organisatrice. Il est également important que les Commanderies ne démontent pas les stands et ne circulent pas avec des véhicules avant le passage du dernier concurrent. Quant aux tôles couvrant le sol, elles seront prises en charge par la Commanderie organisatrice du concours se déroulant l'année suivante. Davantage de décisions prises lors du Conseil Magistral seront communiquées dans le prochain procès-verbal.



Pour en venir aux mets et vins choisis par les Potes de Versoix, voici ce que les convives eurent le bonheur de pouvoir apprécier: un Chasselas biologique qui accompagnait l'assortiment de Feuilletés sésame, cumin et fleur de sel, savourés pour l'apéritif. Vint ensuite un Chardonnay 2011 servi avec le Carpaccio de noix de Saint-Jacques, citron vert et huile truffée, dégusté avec cette première entrée, suivi du même vin pour la deuxième, le Triangle de foie gras au ris de veau et morilles. Et encore du même Chardonnay 2011 pour l'entremets, une crème de patates douces à la badiane. Le plat principal, composé d'un Mignon de porc poché au thé noir, sauce thé noir, Pak-Choï, fut rehaussé par un assemblage rouge Fitou 2010. Ce vin allait aussi rendre plus aimable le Chèvre frais, rucola, lard et sauce moutarde. Pour finir, un Sauternes 2010, compagnon du Crèmeux de faisselle aux fruits rouges. A noter que ces nectars provenaient tous de France. Un Conseil Magistral très réussi, tant pour la teneur de l'ordre du jour que pour l'ambiance chaleureuse connue lors du dîner.



## Les repas de la Commanderie de Moudon



Repas du 17 avril 2013

Menu	
Pointes d'asperges vertes et morilles, terrine de foie de canard	Pinot gris 2011, sélection P. Suter
Croustade de Saint Jacques aux truffes	Albarín blanco 2012
Brie de Meaux, camembert fermier au lait cru	Château d'Auvernier pinot noir 2010
Crème dessert aux champignons	
	
Pointes d'asperges et morilles, terrine	Croustade de Saint Jacques
	
Brie de Meaux, camembert fermier	Crème dessert aux champignons

## Visite de la Commanderie de Moudon

Les Potes-au-feu de Moudon étaient aux fourneaux lorsque nous sommes arrivés à leur dernière réunion mensuelle, le mercredi 15 mai dernier. Le Conseil de Confrérie était représenté par Hubert Varrin, Vice-gouverneur et Viktor Williams, Surintendant. Les Potes de Moudon se réunissent chaque mois dans une salle mise à disposition par l'Hôtel de la Gare de Lucens. Nous avons d'abord été accueillis par le Commandeur Daniel Juilland et le Chancelier Jacques Rufini qui nous ont servi un apéritif à la cuisine pendant que les Potes étaient affairés à la préparation du repas.



A cette occasion, nous avons pu déguster un excellent saucisson sec de cerf au vin rouge fabriqué par Daniel Juilland, accompagné d'un vin blanc vaudois.

Une table accueillante avait été dressée dans la salle à manger. Le thème retenu pour cette soirée : la cuisine chinoise. Ce sont en tout cinq plats différents, hauts en couleur et en goûts que nous avons pu déguster et

apprécier. Le tout arrosé d'un Œil-de-Perdrix de Neuchâtel particulièrement bien adapté au repas.

Un grand bravo à l'équipe de cuisine pour le travail réalisé et pour la créativité des plats préparés.

Depuis quelque temps vous avez d'ailleurs l'occasion de découvrir dans Info Potes les plats cuisinés par les Potes de Moudon qui nous envoient chaque mois le menu et les photos de leurs réalisations. Merci de leur contribution qui

nous permet à tous de nous rendre compte de leur travail.



Un grand merci aux Potes-au-feu de Moudon de nous avoir reçus dignement et bravo pour leur dynamisme au sein de la Confrérie.

## Visite de la Commanderie de Versoix

En date du 12 avril dernier, j'ai eu l'honneur et le privilège d'être invité par la Commanderie de Versoix ainsi que quelques convives qui interviendront lors du prochain concours à Versoix.

Le repas a été organisé à l'occasion de l'intronisation d'un nouveau Pote nommé Christian, qui ma foi s'est fort bien débrouillé avec toute la pression qu'une première peut engendrer.

Le menu a débuté par un choix de verrines, avec des goûts très différents, puis suivi d'une terrine de fera de notre Lac Léman en gelée. Après ce fut une succession de plats avec des grenouilles en feuilleté et morilles, un agneau en croûte de parmesan, un fromage aux noix et pour terminer une coupe avec les premières gariguettes de la saison ! Tout ceci arrosé par les Crus du Domaine de Beauvent de M. Bernard Cruz du village genevois de Bernex.

Un bien joli menu que Christian et sa brigade des Potes de Versoix ont su maîtriser pour nous faire passer une de ces soirées magiques que nous connaissons si bien, nous les Potes.

Les convives d'un jour, ont exprimés à l'unisson les plaisirs partagés de cette soirée.

Notre devise « Savoir manger, savoir boire et savoir vivre » que nous les Potes partageons chaque mois tout au long de l'année.

Que les Potes de Versoix soient ici remerciés pour l'accueil et les mets qu'ils nous ont servis.

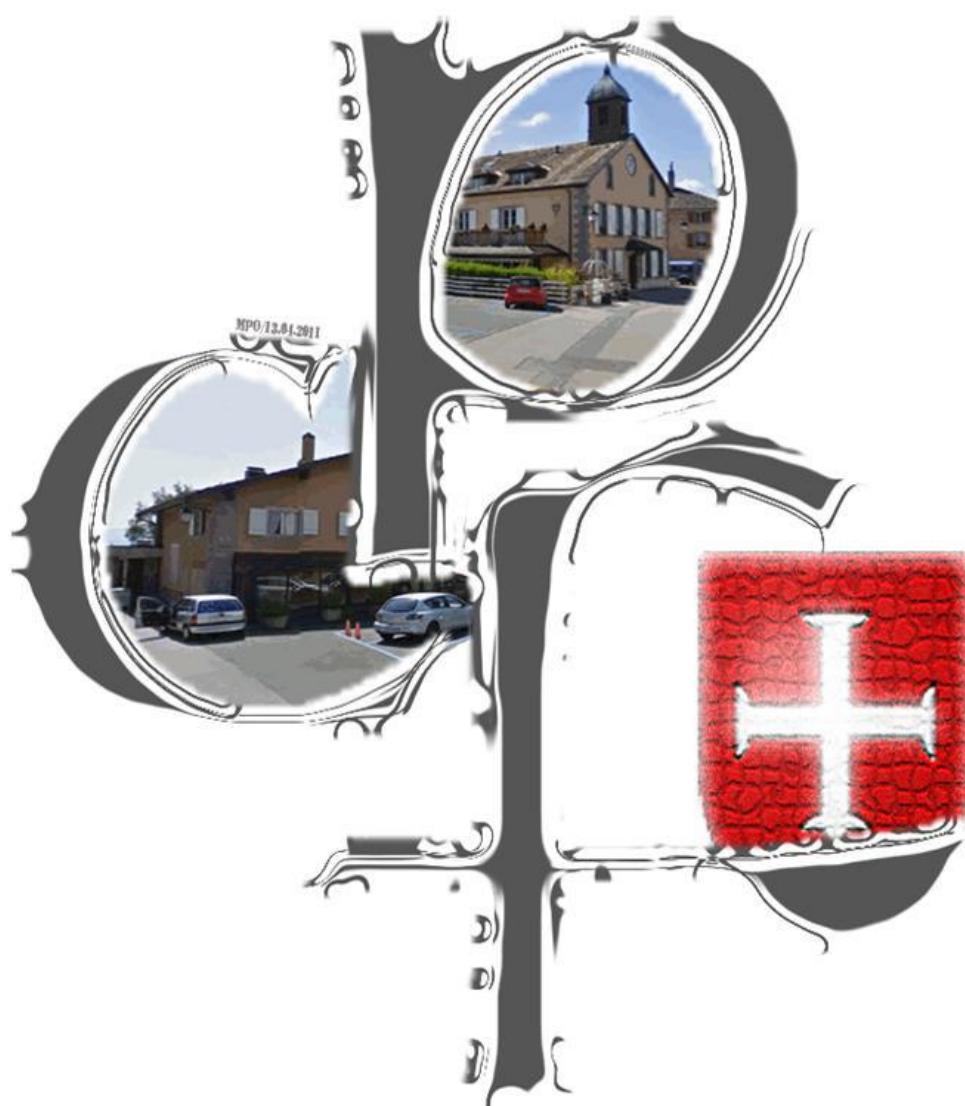
Pour le Conseil de Confrérie

François Linder

Délégué du concours

# Commanderie de Crans-près-Céligny

## Présentation



After The Theatre Come To + + +  
**The COTTON CLUB**  
 LENOX HVE. HT 142nd STREET

Featuring  
 Dan Healy's  
 Blackberries  
 Of 1931 In  
 "Wild Honey"

**Les Prohibées**  
 Apéritif - Champagne à Jacky  
 Entrée - Pinot Blanc GC Steiner Bursinel.  
 Repas - Pinot Noir  
 Réserve 2011 Domaine Cornulus Savièse  
 Fromage - Muscat J. M. Luyet Savièse  
 Dessert - Hermitage  
 Flétri Domaine Cornulus 2011

**CAB**  
 PRESENTS

AND HIS  
**COTTON CLUB**  
**ORCHESTRE**

Le seul avantage pour moi d'avoir connu l'époque de la prohibition, c'est que s'importe quel alcool me paraît bon. - Johnson P

- Tonneaux de légumes farcis - Roulé de jambon au fromage persillé - Terrine de saumon/poitrain/chèvre  
 - Romane de crevettes et concombre  
 - Timbale de foie gras et son péché de chutney  
 - Sole en friture à la sauce citronnée  
 - Tournefroid de poularde de Bresse "Mère Blanc" - Tagliatelles bigarrées - Paillason de solanacées  
 - Choix sur plateau  
 - Feuilleté de tatin et sa crème légère à la cannelle, caramel et glace au pain d'épices  
 - Accompagné de quelques mignardises



## Recette du dîner de gala de Crans-près-Céligny

# Carpaccio et croustillant de Saint Jacques

(Dîner de gala des Potes de Crans du 14.01.2013)

### Ingrédients

#### Pour le carpaccio

- 1 coquille par personne
- huile d'olive fine
- 1 bâton de vanille
- évent. du citron vert (nous n'en avons pas mis aux POF)
- sel fin
- poivre

#### Pour le croustillant

- 1 coquille Saint Jacques par personne
- produits requis pour les macarons (voir ci-dessous)
- crème avec wasabi, sel, poivre, un peu de citron (doit être bien relevée)

#### La salade d'oseille

- salade d'oseille
- huile de noisette et vinaigre balsamique, un peu de citron, sel et poivre

### Réalisation

Ce plat est d'une simplicité remarquable.

Les noix de Saint Jacques sont d'abord nettoyées et parées.

Emballer ensuite les noix de Saint Jacques dans un film alimentaire bien serré et placer celles-ci au congélateur jusqu'à ce qu'elles soient bien raffermies pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps là, dans un petit bol à sauce, mélanger un jus de citron vert et la même quantité d'huile d'olive de qualité avec une pointe de sel + bâton de vanille. Le mélange terminé, on le versera délicatement sur les coquilles.

Sortir les noix de Saint Jacques du congélateur et découper les en très fines lamelles avec un couteau super bien affuté, aiguisé. Soyez sûr de vos gestes.

Disposer au fur et à mesure de la découpe les lamelles de Saint Jacques presque translucides sur assiette en formant un trait droit

Ensuite napper légèrement les escalopes de saint Jacques avec la sauce (huile d'olive, vanille et citron vert)

Assaisonner avec poivre fraîchement moulu (mélange des 5 baies) et disposer quelques grains de fleur de sel de Noirmoutier.

Pour le croustillant, faire 2 macarons bien plats (voir ci-dessous). On prépare aussi une crème avec du wasabi et une tombée de soja + sel et poivre. On met dans un kisag.

On fait revenir à feu vif 1 coquille Saint Jacques par personne et on dresse sur un macaron (qui n'a pas besoin d'être chaud). Sur le second macaron on met un peu de crème avec le kisag et on pose par dessus la coquille.

A part, mettre un peu de salade d'oseille bien assaisonnée.

Pour le dressage, faire un trait au pinceau avec du soja (concentré en cuisson) au milieu de l'assiette. D'un côté mettre le carpaccio et de l'autre le croustillant et la salade



**Pour conclure :**

Très frais, surprenant et agréable. Du bonheur en quelques minutes. Je vous conseille de les préparer "à la minute" pour une question de goût, de présentation et de sécurité alimentaire. La noix de Saint Jacques fait partie de ces produits qui ne doivent pas être trop cuisinés... la nature a tellement bien fait les choses. N'oubliez pas que la noix de Saint Jacques en entrée ou en mise en bouche vous permet lors de grands repas de servir un bon produit pour un coût total raisonnable.



Olivier Girardin

**Pour les macarons**

**Préparation : 15 mn env**

**Cuisson : 10 mn environ (surveiller)**

**Ingrédients :**

- 2 blancs d'œufs
- 125 g sucre fin
- 175 g amandes moulues (attention amandes doivent être très moulues !!!)
- une pointe de cannelle et une pointe de sel

**Préparation :**

Battre les blancs en neige. Ajouter le sucre, les amandes et la cannelle.

Disposer des petits tas à l'aide de 2 cuillères ou avec une poche à douille sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire à four moyen pendant 10 mn environ (surveiller)

## Fête des Artisans à Mies

Comme il est d'usage en ce début de mois de mai, la commune de Mies a accueilli, sous un soleil un peu tardif, le maintenant traditionnel Marché Artisanal de Mies (MAM).

Et comme d'accoutumée, une équipe des Potes de Crans, accompagnée de nombreux bénévoles (de 7 à 77 ans), a géré la cantine du MAM.

Le démarrage à 7h30 a été humide: les feux de notre cantine mobile ont été allumés sous une pluie battante, mais notre vénérable potager a rapidement réchauffé les cuisiniers et a permis la préparation de 35 Kg de chili con carne, met réservé exclusivement aux exposants.



Comme pour toute manifestation villageoise, la cantine du MAM ne pouvait faire l'impasse sur les traditionnelles saucisses ou hamburgers, mais, « Potes-au-feu » oblige, le menu a été agrémenté de spécialités maisons telles que l'assiette de saumon gravlax et foie gras mi-cuit ou la saladine thai et brochettes de gambas aigres-douces « minute ». Pour les hamburgers, point de steak hachés congelés, mais de la viande

fraîche et goûteuse, ainsi que la sauce secrète du chef, qui a su convaincre les plus conservateurs du village.

Vous faut-il une preuve ? Tout a été vendu ! Outre les 35Kg de chili, 8Kg de crevettes, 180 hamburgers (dont le dernier a été vendu 2 fois) et plus de 300 saucisses sont intégralement partis!

Pas de succès sans une solide équipe de cuisine : les quatre Potes étaient encadrés par une douzaine de commis qui ont grillé, saisi, frit, dressé et servi avec une efficacité telle que personne n'a attendu plus de cinq minutes sa commande. Et l'équipe a été chaleureusement remerciée par l'apparition du soleil qui est arrivé juste avant le coup de feu...

Nous vous donnons déjà rendez-vous pour l'édition 2014 du MAM, avec, comme il va de soi, une nouvelle spécialité au menu !



## Soirée de Gala des Potes-au-feu de Genève

Il n'y avait pas beaucoup d'invités à la soirée de Gala du 27 avril 2013, ce qui était probablement dû au manque d'enthousiasme des Potes qui venaient déjà d'avoir le 8, quelque trois semaines plus tôt, leur rencontre culinaire mensuelle. Décision a été prise de ne plus faire coïncider deux rendez-vous gastronomiques le même mois.

Malgré la trentaine de personnes, invités et Potes confondus, l'ambiance était chaleureuse, les vins bien choisis et les mets préparés, unanimement appréciés. A remarquer encore que, vu la quantité de plats servis au début du mois, les Potes affairés en cuisine, lors du Gala, avaient décidé de mettre l'accent sur les amuse-bouche et, par conséquent, de ne présenter qu'une seule entrée. Personne des convives n'a semblé se soucier de cette entrave à la tradition, les amuse-bouche ayant été présentés en profusion, accompagnés, entre autres, de Fines Bulles de Touraine.



L'unique entrée, une calamarata napolitaine, des pâtes aux calamars, n'a pas manqué de séduire les gourmets attablés. Pour accompagner ce plat du sud de la botte, les préposés aux vins avaient pensé à un Aligoté des Curiades 2012. Le plat principal, lui, était composé d'un magret de canard à la sauce au foie gras et légumes de saison. Un Marqués de Riscal, Reserva 2007, vint lubrifier les gosiers, facilitant ainsi le passage du magret vers

l'estomac. Le vin espagnol accompagna aussi les fromages servis, tandis qu'un Prosecco la Gioiosa Brut DOC prêta une touche festive au dessert, une Panna cotta au thé vert sur carpaccio de mangue et coulis de framboises.

A la fin du repas, le Commandeur Didier Henriod a intronisé le candidat Claude Duperret comme nouveau Pote de la Commanderie de Genève, qui compte une 'brigade' de 21 'mordus' de la cuisine.

Petits et grands ont quitté la salle avec un brin de nostalgie après cette magnifique soirée.



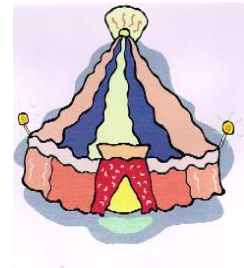
## 35<sup>ème</sup> anniversaire de l'Association des Gourmettes

Bon anniversaire les Gourmettes !

Eh oui, ces jeunes filles ont déjà 35 ans !

Les Potes-au-feu se sont déplacés à Neuchâtel pour participer à leur fête de jubilé le 19 avril 2013.

Elles nous ont organisé un dîner-spectacle sous le chapiteau du cirque Starlight. Quel spectacle, autant dans les assiettes que sur la piste. Une soirée pleine d'humour et de dextérité jonglant entre plats et artistes.



Les Gourmettes font leur cirque  
Neuchâtel - 19 avril 2013

### Menu de gala

Saucisson neuchâtelois à la truffe neuchâteloise  
Biseaux de poireaux et crème de moutarde ancienne



Rillette de poissons du lac de Neuchâtel aux asperges vertes  
Saladine de chanterelles de printemps et sa barde de jambon cru  
Coulis de persil plat et vinaigre balsamique



Pavé de filet de veau grillé et sa demi-glace au beurre  
Mille-feuille de pommes de terre à l'ail des ours  
Verrine de légumes du maraîcher et son cresson de fontaine



Assortiment de fromages des monts neuchâtelois,  
Fruits secs et miel du jardin botanique



Buffet de desserts et verrines  
Café

Menu élaboré par  
Le Maître Traiteur Cinq Sens à Fontaines (NE)

Cuvée des Bénédictins brut, Maison Mauler, Mâtiens  
Œil de Perdrix 2012 Neuchâtel AOC, Cave du Château d'Auvergnier  
Pinot Noir 2011 Neuchâtel AOC, Cave du Château d'Auvergnier

Encore bravo à cette prestigieuse association, présidée par Olivia Bessaud, avec laquelle nous partageons les mêmes valeurs.

## Agenda

15 juin 2013

44<sup>ème</sup> Concours de cuisine  
gastronomique en plein air à  
Versoix



28 septembre 2013

50<sup>ème</sup> Anniversaire de la Confrérie des Potes-au-feu à la Salle  
des Quais à Grandson



Salle des Quais – Grandson

La commission de rédaction vous remercie de votre attention.

Michel Delessert  
Franco Baroni  
Viktor Williams  
Hubert Varrin