



info potes

Numéro 18, août 2013

"La table est l'entremetteuse de l'amitié !"

Le Mot du Gouverneur

Chers Potes et amis,

L'été réparateur touchant à sa fin, nous serons bientôt de retour à nos fourneaux. Je me réjouis déjà de venir déguster vos surprises gastronomiques lors de mes visites aux Commanderies.

Mais avant cela, le 28 septembre à Grandson, une échéance très importante nous attend, la commémoration de notre 50^{ème} anniversaire. Je compte sur vous pour célébrer tous ensemble ce jubilé qui marquera l'histoire de la Confrérie.

Je remercie d'ores et déjà tous les inscrits et me permets de rappeler à ceux qui ne le seraient pas encore que le délai d'inscription est fixé au 31 août prochain.

Michel Delessert



Brèves

Escapade campagnarde pour les Potes de Genève

Tout comme l'année passée, les Potes de Genève se sont déplacés à la campagne genevoise pour leur dernière rencontre culinaire avant les vacances d'été. C'est à Cartigny qu'ils se sont donné rendez-vous, dans l'atelier mis à leur disposition par leur confrère Cornelius Spaeter, artiste polyvalent, fine fourchette et dégustateur émérite. Quant à lui attribuer le don de devin, voilà une autre paire de manches. En 2012 déjà, son intention était de nous réunir chez lui et de nous attabler sous le feuillage protecteur d'un immense châtaignier se dressant au milieu du jardin. Mais c'était compter sans les lubies du temps. En effet, la nature avait programmé cette fois-là une soirée de forte pluie.



Cette année-ci, bien que le soleil fût enfin revenu après un printemps jusqu'ici maussade et qui n'en finissait pas de nous estomaquer, une bise trouble-fête souffla du vent frisquet sur les convives. Ce vent taquin passa outre à nos espérances, ne voulant rien savoir d'une accalmie, fût-elle passagère. Cependant, sachant que patience et courage font plus que force ni que rage, le châtaignier daignera bien nous faire patienter une fois de plus, afin de nous récompenser par un revirement du temps en 2014.

Ceci dit, il en faudrait quand-même davantage pour décourager des Potes pour lesquels camaraderie et convivialité sont deux mots sacrés. La bonne humeur régnant, tout le monde s'était mis à l'œuvre, qui en préparant les amuse-bouche, tartare de saumon savamment assaisonné et tapenade verte avec une fine tranche de jambon sur croûtons, qui en grillant poivrons et courgettes, sans oublier trois différentes salades, accompagnatrices d'énormes morceaux de viande rôtissant sur le barbecue, en attendant d'être découpés et posés sur nos assiettes. Même que Claude, notre récent intronisé, nous présenta une délicieuse salade de fruits flanquée d'une boule de glace à la framboise. Vins rosés, blancs et rouges ajoutèrent aux mets variés dégustés tout au long de la soirée. Pour finir, café, limoncello et quetsche clôturèrent agréablement cette sympathique agape. Merci à Cornelius pour son hospitalité et bravo aux Potes présents qui surent si bien animer cette dernière rencontre avant la reprise en septembre.



Les repas de la Commanderie de Moudon



Repas du 17 juillet 2013

Menu	
Tapas : mousse de foie de volaille au porto, crostoni à la tomate et basilic, crostoni à la ratatouille froide, ailerons de poulet et cuisses de cailles en la plancha	Dégustation de vins blancs valaisans de Daniel Maglioco ; Capricho, vin blanc espagnol
Gaspacho	La Cartuja, assemblage rouge, Espagne
Paella impériale de poissons et fruits de mer	
Assortiment de fromages espagnols	
Sorbets et salade de fruits frais	

Commentaires de l'auteur :

Nous avons organisé une rencontre extramuros et passé une soirée très détendue et conviviale. Un grand merci à Daniel et son épouse pour nous avoir accueillis. La détente a été telle que votre photographe a omis quelques photos. Donc vous ne verrez pas les tapas, j'étais trop occupé à les manger pour encore faire des photos. Et vous ne verrez pas le plateau de fromage. Et non, aucune allergie ne sera causée par le spectacle offert par des fromages de chèvre.

PAELLA



On étuve les légumes



Puis on ajoute le riz



Les poissons sont prêts pour la casserole



La paella est prête



Le coin où on cause



Attention aux doigts



Gaspacho sur fond rouge



Paella

Le plateau de fromages



Sorbets et salade de fruits

Versoix organise le 44ème Concours de cuisine gastronomique en plein air

Une organisation parfaite et la mise à disposition du site scolaire de Lachenal ont fait de ce 15 juin dernier une journée appréciée de tous. Il est vrai aussi que le soleil fut de la partie, faisant oublier le printemps maussade que nous avons connu. Qui plus est, les confrères de Versoix avaient su s'entourer de bénévoles débitant des boissons rafraîchissantes et une multitude de comestibles qu'on pouvait se procurer auprès de leurs stands.



Comme de coutume, l'accueil des Commanderies participant aux joutes culinaires fut fixé à 7h00, ce qui leur permit d'installer leurs grills en toute tranquillité, de tirer au sort l'heure de leur passage devant le jury et de se relaxer, avant la confection de leurs plats, devant un café et des croissants offerts par les organisateurs.



Dès 8h00, un panier au contenu identique pour chacun leur fut remis, notamment: omble chevalier du lac, écrevisses d'eau douce, steak de bison, lard fumé et os à moelle, sans oublier les légumes, poivrons, asperges, tomates, citrons, lentilles, champignons de Paris, entre autres. Différentes herbes fraîches faisaient également partie du lot ainsi que des oignons, échalotes, ail, épices, huile et produits laitiers à retirer au stand du marché.

Ce fut dans la bonne humeur, teintée toutefois d'une certaine appréhension quant au verdict du jury, que les concurrents s'adonnèrent à la préparation des mets qui allaient être présentés comme entrée et plat principal.

C'est à 11h00 que la première Commanderie, selon l'ordre du tirage au sort, présenta ses assiettes au jury. Celui-ci était composé de deux professionnels, M. Jean-Marc Bessire, du restaurant Le Cigalon à Thônex et de M. Alain Giroud, critique à la Tribune de Genève. Deux amateurs éclairés, Mme Agnès Wütrich, de la Télévision suisse romande et M. Cédric Lambert, Conseiller administratif de Versoix, complétèrent le jury. Deux autres dames, Véronique Sudan et Dany Rion eurent pour tâche de juger et de noter la tenue des Potes en cuisine.



Les présentations s'achevèrent vers 14h30 et, deux heures plus tard, les résultats furent proclamés. Les Potes de Lausanne remportèrent la palme, avec un premier rang pour la créativité et la gastronomie. La Commanderie de Rolle arriva à la deuxième place, avec un premier rang pour le plat principal, suivie de Montreux, première pour l'entrée et la présentation.

Un Concours très réussi, en somme. Mais si la bonne entente et la camaraderie entre Potes avaient été admises à glaner des points, elles auraient pu, de loin, passer en tête du classement final.

Vous trouverez les Résultats du Concours sur notre Site (www.potes.ch).

Visite aux Commanderies



Montreux

Mitch, notre Gouverneur, s'est rendu le 4 juin dernier à Montreux.

A son arrivée, la brigade de Potes était sur le pied de guerre. Les cuisiniers s'affairaient à la préparation du menu:

19³⁰ Apéro, div. amuses bouches
20¹⁵ Duo de St-Jacques beurrées + guacamole
21⁰⁰ Filet de Loup et son écrasée de patates douces
21³⁰ Filet de veau au morilles et légumes de saison
22⁰⁰ Fromages, le choix du moment
22³⁰ Fraises choco-coco-passion

Les photos vous permettront de saliver sur ce magnifique repas.





Un grand merci aux Potes de Montreux pour leur accueil chaleureux et leur grande compétence gastronomique.

Agenda

- La commémoration de notre 50^{ème} anniversaire approche à grands pas !
- Afin que vous puissiez fêter avec nous cet événement marquant, nous vous rappelons la date limite d'inscription qui a été fixée au **31 août 2013**.
- Le prochain Conseil Magistral d'Automne se tiendra le lundi 11 novembre au Restaurant de l'Aéroport de la Blécherette à Lausanne.

La commission de rédaction vous remercie de votre attention.

Michel Delessert
Franco Baroni
Viktor Williams
Hubert Varrin

