



info potes

Numéro 19, octobre 2013

"Un 50^{ème} inoubliable !"

Le Mot du Gouverneur

Chers Potes et amis,

Quand on aime on a toujours 20 ans !

Mais ce samedi 28 septembre j'étais vraiment fier de nos 50 ans. Quel plaisir, quel bonheur de voir tellement de gens heureux.

Vous les Potes qui vous êtes mis en quatre pour nous offrir des amuse-gueule tout aussi variés que délicieux pour éveiller nos papilles.

Vous les Confréries amies et les invités qui avez participé avec enthousiasme à ce magnifique repas.

Vous les nouveaux Potes d'Honneur dont l'émotion était perceptible.

Et vous les Potes Méritants qui, par votre travail et par votre engagement, avez largement mérité cette distinction.

Et enfin, vous les membres du Comité d'organisation qui avez été la cheville ouvrière de cette journée.

Grâce à vous tous, cette manifestation restera vraiment i-n-o-u-b-l-i-a-b-l-e. MERCI !

Michel Delessert



50^{ème} anniversaire des Potes-au-feu

Voilà déjà 50 ans que les Potes-au-feu s'évertuent à parfaire toujours plus leurs prouesses culinaires qui font partie d'un art fort apprécié par les gourmets d'ici et d'ailleurs. Aussi fallait-il fêter dignement ce demi-siècle d'existence dans un endroit propice aux attentes de ces férus de bons plats. Ce fut finalement un heureux choix de jeter leur dévolu sur le Restaurant des Quais à Grandson, dont le chef M. Nicolas Schenk sût nous délecter avec un succulent menu convenant à cet événement. Potes et invités s'y retrouvèrent le samedi 28 septembre de cette année pour faire honneur au chef.



Avant de prendre place dans la grande salle attenante, les Potes et leurs invités, ces derniers étaient attendus à 11 heures, eurent droit à des amuse-bouche disponibles dans plusieurs stands érigés sur les Quais, face au lac et préparés par huit Commanderies, comprenant celle de Crans-près-Céligny qui présenta des *rillettes d'omble et de féra fumé*; Lavaux, *tartare de bœuf*; Montreux, *saumon gravé lachs*; Pully, *verrines du marché*; Rolle, *mini Malakoff*; Yverdon-les Bains, *focaccia et pain surprise*; Pied du Jura, *croustilles au fromage* ainsi que Vevey, *mousse de foie gras au caramel de porto*. M. Robert Porchet, des Chevaliers du Bon Pain, nous présenta des *mini-flûtes* et des *mini-taillés*. Quant aux vins dégustés pour accompagner ces délices: un blanc *La Côte En Vanel 2012*, de Kursner Frères, à Féchy ; le rosé, un *Œil de Perdrix 2012* du Domaine de la Gourmendaz, de Didier Bourgeois et un rouge, le *Pinot Noir 2012*, également du même propriétaire.

Pendant qu'un trio de musiciens égayait tout ce beau monde par des accords aux sons mélodieux, notre Grand Prévôt Jean-Marie Vallade souhaita la bienvenue aux convives, avant qu'il ne les invite à rejoindre leurs tables de la grande salle, fleuries avec goût.



Ce fut le moment pour les Confréries amies de gagner l'estrade. Celles-ci furent suivies du Comité d'organisation et du Conseil de Confrérie des Potes. Le Président du Comité d'organisation, Jean-Pierre Delessert, tint un discours de mise avant que le Gouverneur des Potes-au-feu, Mitch Delessert, reprenne la relève en commentant l'historique de la Confrérie. Il fut suivi de M. Eric Schild, Président de la FSCBG et celui-ci, du Conseiller d'Etat Philippe Leuba.





Les orateurs ayant livré leurs discours, Jean-Marie présenta deux charmantes dames, Mesdames Olivia Bessaud, Présidente centrale de l'Association des Gourmettes et sa collègue Andrée Thoeni, les deux intronisées Pote d'Honneur par Mitch. Vint ensuite le tour à Günter Ebner de présenter Roger Aeschbach, intronisé Pote d'Honneur par le Gouverneur. Également intronisés au même titre que les précédents furent



Messieurs Eric Schild, Didier Amy, Philippe Leuba, Conseiller d'Etat et Josef Zisyadis, président de la Semaine du Goût.

Un diplôme de Pote méritant fut décerné par la même occasion à Eric Allegrini (hospitalisé et représenté par son épouse), de la Commanderie de Crans-près-Céligny, Pierre Landolt, de la Commanderie de Rolle, Marcel Nicolet, de celle de Pully, Adolphe Protti, de Moudon et Marc Turrian, de Genève (ces deux derniers ayant été intronisés hors manifestation).



Mitch n'oublia pas de prononcer quelques mots d'encouragements et de remerciements aux deux Gouverneurs Honoraires André Zbinden et Franco Baroni pour leur rôle passé à la tête de la Confrérie.





La partie officielle terminée, les convives purent s'attaquer au menu savamment concocté par la brigade de Monsieur Nicolas Schenk. Avant d'être servis, les plats et les vins furent commentés par le Grand Prévôt Jean-Marie Vallade, secondé, pour le plat principal, de Franco Baroni, tandis que Monsieur Josef Zisyadis s'acquitta de la présentation des fromages et Monsieur Robert Porchet des pains.



Pour commencer le festin, un Foie gras mi-cuit avec Chutney maison et saladine, accompagné d'une Brioche au beurre et d'un Gewürztraminer 'L'Empire des Sens' 2011 d'Alain Parisod, de Grandvaux.

Ce premier plat fut suivi d'un Filet de palée au beurre blanc parfumé au gingembre et citron vert, avec une Baguette mi-blanche et d'un St-Saphorin 'Pré-Lyre' 2011, de Jean-Luc Blondel, de Cully.



Comme plat principal, une *Pièce de bœuf en cuisson lente, sauce estragon, brochette de pommes de terre et barquette de légumes*. Comme pain, une *Baguette vaudoise* et comme vin, un *Valentino Gamaret 2011* de Kursner Frères, de Féchy.



Pour les fromages, deux *Gruyère caramel* de Thierrens (23 et 32 mois) et un *Vacherin Mont d'Or* de l'Auberson, avec *Nectar des ruches*. Ce plat fut servi avec un *pain aux noix* et accompagné d'un *Dézaley 'Chemin de Fer'* 2008, de Luc Massy, à Epesses.

Et pour clore le repas, une *Assiette gourmande, Opéra-Sorbet à la poire et Mini-Tatin*, suivi du *café* et du *thé*.





Une manifestation parfaite, en somme, dont les organisateurs furent remerciés comme il se doit par tous les participants. Des applaudissements nourris saluèrent également la brigade de cuisine et de service pour leur travail impeccable tout au long de l'après-midi qui prit fin à 17h30. Gageons que certains auraient bien aimé prolonger ces heures passées dans ce site merveilleux, en compagnie des Potes-au-feu, des Confréries amies présentes et des invités.



Agenda

11 novembre 2013, 18h30

Conseil magistral d'automne
Restaurant de l'Aéroport de la Blécherette
Lausanne

La commission de rédaction vous remercie de votre attention.

Michel Delessert
Franco Baroni
Viktor Williams
Hubert Varrin



SPONSORS

