



info potes

Numéro 20, décembre 2013

"Plus on avance dans la vie, plus on est obligé d'admettre que le sel de l'existence est essentiellement dans le poivre qu'on y met !"

Alphonse Allais

Le Mot du Gouverneur

Chers Potes et amis,

2013 !

Ouf ... c'est passé !

C'est ce que diraient les superstitieux, ceux qui ont peur des chats noirs, ou de passer sous une échelle, ou alors les gens qui pensent que ... !



Quant à moi, à part un petit souci de santé, cette année fut très belle, comme elle le fut, du moins je l'espère, pour tous les Potes.

Si notre Confrérie a eu le plaisir de fêter les 50 ans de son existence, elle ne fut pas la seule à festoyer. En effet, nos consœurs les Gourmettes ont eu la joie de célébrer leur 35^{ème} anniversaire alors que nos confrères de l'Académie du Cep ont atteint l'âge honorable de 60 ans.

A vous tous, Potes, amis et membres de la FSCBG, je souhaite de joyeuses fêtes de Noël et un saut à pieds joints dans la Nouvelle Année.

Michel Delessert





La cuisine de Morges.



Vue générale des concurrents.

GE – Versoix: Confréries romandes des Potes au feu 44^e concours de cuisine en plein air

La fête fut belle et le concours a tenu ses promesses

Le terrain de la grande salle communale de Versoix a abrité le 15 juin dernier le 44^e concours de cuisine en plein air organisé par la Confrérie romande des Potes au feu. Le concours a été remporté par Lausanne.

La Commanderie des Potes-au-feu de Versoix a été fondée en 1978, sur l'initiative d'un Pote de celle de Genève, Freddy Aeschbach, père de l'actuel vice-gouverneur, et qui habitait Versoix. Un des membres fondateurs, Günter Ebner, est encore actif aujourd'hui et il occupe le poste de Grand Argentier de la Confrérie.

Parrainé par les Potes de Genève, en particulier Willy Benz, Versoix comptait 11 membres lors de son premier repas organisé alors au dépôt de la Voirie.

Les repas suivants eurent lieu à l'ancienne cuisine de la salle communale jusqu'en 1981. La confrérie déménagea ensuite à l'école Bon-Séjour, jusqu'en 2002, date à laquelle elle reprit ses habitudes à la salle communale rénovée et baptisée salle Lachenal.

Les Potes au feu prônent des valeurs qui privilégient la qualité et renforcent le lien social: apprécier les mets, faire découvrir au public les délices du goût, marier les mets aux bons vins, locaux ou non, entretenir l'amitié et la joie de vivre.

Les Potes au feu de Versoix sont maintenant au nombre de 18, et leur commandeur actuel est Christophe Sudan. La Confrérie se réunit chaque premier vendredi du mois, pour confectionner un repas gastronomique et procéder à la critique analytique de chaque plat présenté afin de l'améliorer, le modifier ou simplement l'admirer.

De même, les Potes au feu de Versoix se tiennent fréquemment à la disposition des manifestations à caractère social ou culturel et aux animations de la commune, comme, par exemple, l'Escalade, le Téléthon, la Fête du Chocolat, la Fête du Printemps, etc.



Vue générale des concurrents.

En leur cité lacustre, dont l'histoire remonte aux Romains, et a connu les Burgondes, puis les Savoyards, la commanderie de Versoix avait donc convié, pour la deuxième fois après 2006, onze confréries romandes, pour le traditionnel concours de cuisine en plein air, et les équipes se sont affrontées à coups de confections gastronomiques.

La cuisson devant s'exécuter au feu de bois, les fours – dont certains aussi sophistiqués que dans une cuisine professionnelle! – chauffaient dès huit heures du matin. Chaque équipe a reçu son panier de victuailles, les mêmes pour tous et dont chaque équipe devait obligatoirement faire usage. Cette année: omble chevalier du Léman, écrevisses du lac, viande de Bison, panais, topinambours, vitelottes, pommes de terre, diverses tomates, lentilles, etc., ainsi que toutes sortes d'épices, ail, oignon, herbes aromatiques et, bien sûr, les assaisonnements de base... Sur un «marché» improvisé, chacun pouvait faire le plein de produits supplémentaires, non carnés, selon son inspiration: du bon vin, de l'alcool fort, des légumes et ingrédients, en quantité suffisante. Le tirage au sort désignait l'ordre des présentations des assiettes au jury, les premiers disposant de trois heures pour les imaginer et les réaliser. Il régnait, bien sûr, un certain stress, chaque confrérie voulant gagner l'honneur de porter la médaille de la meilleure brigade, mais, en dépit de cet enjeu, la journée se

déroula dans un bel esprit et sous les yeux d'une foule nombreuse et connaissante, composée d'amis et de voisins versoisiens, genevois et vaudois.

Le jury gastronomique, sous la houlette de Jean-Marc Bessière, grand chef étoilé du Cigalon, à la Pierre à Bochet de Thônex, dans le canton de Genève, notait les assiettes - une pour l'entrée, une autre pour le plat principal - que lui présentaient tour à tour les concurrents. Le jugement selon plusieurs critères dont les saveurs et la présentation. L'attitude et la propreté en cuisine étaient évaluées par Véronique Sudan et Dany Rion.

A signaler encore le soutien des autorités de Versoix qui ont mis gratuitement à disposition la tente et les auvents de la grande salle communale.

A l'issue de l'ultime libération, le jury rendit le verdict suivant:

- 1.- LAUSANNE 236 points
- 2.- ROLLE 225 points
- 3.- MONTREUX 212 points
- 4.- GENEVE 196 points
- 5.- VEVEY 194 points

JC Genoud-Prachex



Un charmant opérief.



Le Jury en pleine concertation. / Photo jgg

Brèves

Rencontre des Potes de la Vallée de Joux et du Pied-du-Jura

Il fait beau, en cette fin d'après-midi du 30 août 2013, une de ces belles journées d'été, avec quelques nuages sur les bords du lac de Joux. Les Potes des deux Commanderies se retrouvent en famille pour la rencontre annuelle qui est une tradition depuis la fondation de la Commanderie du Pied-du-Jura.



Du débarcadère des Bioux, nous entamons une croisière sur le seul bateau du lac de Joux, baptisé « Caprice II ». Un verre à la main, nous contemplons le lac paisible, les rochers sur lesquels gambadent des chamois.



Les Potes du Pied-du-Jura ont préparé l'apéritif qui est servi à bord.

Après une heure de croisière en boucle, nous nous retrouvons au stand des Bioux où les Potes de la Vallée de Joux nous ont préparé une grillade. Les rôtis tournent devant la braise rougeoyante et nous apprécions les effluves qui s'en dégagent.



Avant le coucher du soleil, nous dégustons un cocktail préparé par Lydia, dont c'est la spécialité. Puis vient le moment tant attendu du repas. Sur la table, un délicieux risotto aux fruits de mer nous est servi en entrée, puis les rôtis sont retirés du grill pour rejoindre nos assiettes, accompagnés qu'ils sont par un gratin dauphinois. Heureusement qu'il nous reste un peu d'appétit pour déguster les mignardises préparées par Christian.



Bravo et merci à tous les organisateurs et participants. On se réjouit déjà de notre prochaine rencontre qui aura lieu dans la région du Pied-du-Jura en août 2014.



Repas du 18 septembre 2013

Thème: Tessin

Potes aux fourneaux: Ph. Berthoud, R. Demierre, CI Thoutberger, J. Rufini

Menu

La demi-caille rôtie et sa salade de mesclun

Emincé de porc aux champignons, polenta de Gala (Dali)

Tomme du Val Maggia, tomme du Tessin

Poêlée de fruits rouges, glace vanille

Sancerre blanc La Croix du Roy 2010

Gaio 2011, merlot de Trapletti à Coldrerio (TI)



Demi-caille rôtie



Emincé de porc aux champignons, polenta



Tommes du Tessin



Poêlée de fruits rouges

Nous avons utilisé un mélange de polenta grise et de polenta blanche, ce qui peut expliquer la couleur particulière qu'a pris le plat terminé.

Ces produits proviennent d'une petite entreprise d'Ascona qui produit des vins, du riz, de la polenta.

Jacques Rufini, 22 septembre 2013

Repas du 20 novembre 2013

Thème : Abats

Potes aux fourneaux : F. Lin. J.-P. Gouffon, O. Mayor, Ph. Berthoud

Menu	
Croustade de ris de veau aux cornes d'abondance	Johanniter 2012, Begnins
Rognons de veau au Pinot noir, röstis, légumes de saison	Clos du Châtelard 2010, Pinot noir Villeneuve
Appenzell, Tilsit	
Panna cotta au caramel et figues au porto	



Croustade de ris de veau



Rognon cuit entier



Rognon de veau au Pinot noir



Appenzell et Tilsit



Panna cotta et figue au Porto



Dans la cuisine

Jacques Rufini, 23 novembre 2013



Et le dessert

* * * *

Et ci-dessous, une photo prise le 16 octobre 2013 à l'occasion de l'intronisation d'un Pote méritant de la Commanderie de Moudon, Adolphe Protti, en présence des représentants du Conseil de confrérie.



Agenda

7 mars 2014, 18h30

Conseil magistral, Blonay

14 juin 2014

45^{ème} Concours de cuisine gastronomique en plein air, Montreux

La commission de rédaction vous adresse ses meilleurs vœux pour l'An neuf et vous remercie de votre attention.

Michel Delessert
Franco Baroni
Viktor Williams
Hubert Varrin



BONNE ANNEE