



info potes



Automne 2009 - Numéro 6

*« C'est l'automne, la saison où, sous un soleil refroidi,
chacun recueille ce qu'il a semé. »*

Citation de Maurice Barrès

Le Mot du Gouverneur

Cette année a été forte en événements. En effet nous avons commencé notre Conseil Magistral (CM) qui s'est déroulé en terre pulliérane après une séance un peu houleuse quant à la décision de conserver notre abonnement de la revue Plaisirs. Plusieurs intervenants ont pris la parole, certains pour soutenir le journal ou d'autre un peu moins contents du contenu pour en demander la résiliation.

A la suite de ce conseil nous avons pris une décision bien vaudoise (nous avons décidé de ne rien décider) de reprendre cette discussion à l'occasion de notre prochain CM extraordinaire qui se déroulera le vendredi 30 octobre à Apples VD dans le fief des Potes du Pied-du-Jura qui se feront un plaisir de nous recevoir dans leurs nouveaux locaux.

Le 5^{ème} Chapitre en hommage à Silvio a eu lieu le 16 mai à Savigny (VD) en présence de nombreux invités, confrères ou consœurs. A cette occasion, nous avons eu l'honneur d'introniser Monique Mages « Mamita », Cilette Faust, Janine Romanens, Jean Abt, Marcel Dubois, Jean-Philippe Thuillard et Alain Marchon. Ce

dernier nous a concocté un menu fort apprécié par nos convives. Un grand merci à la Municipalité de Savigny qui nous a offert le vin d'honneur et les Caves du Petit Versailles à Cully pour le vin de l'entrée. Je profite de l'occasion pour remercier les Commanderies qui se sont déplacées en grand nombre en pays de Vaud, preuve de l'intérêt grandissant porté à cet événement incontournable.

Quant au 40^{ème} Concours de cuisine en plein air, il s'est déroulé le 6 juin à Sauvabelin, sous les auspices des Commanderies de Lausanne et Pully. Cette manifestation s'est déroulée devant un nombre impressionnant de commanderies puisque nous n'avons jamais réuni autant de participants. Un grand merci aux organisateurs qui ont orchestré cette manifestation de main de maître, au Jury composé de cuisiniers et amateurs de renom, notamment Mmes Irma Dütsch et Janine Romanens pour la gent féminine et MM. Cavuscens et Chouzenoux, ainsi que de votre serviteur. Je félicite le trio de tête vainqueurs de ce concours, soit la Commanderie de Montreux, suivie de celles de Versoix et d'Ajoie.

Hommage à Silvio

Ci-dessous, le texte du Gouverneur Michel Delessert en hommage à Silvio :

Silvio, tu étais un homme d'exception. Tu étais l'homme providentiel. Pour tous ceux qui t'ont connu de près ou de loin, l'éloge est spontané. Silvio, tu t'es éteint le vendredi 28 septembre 2007 dans ta 71^{ème} année, tu avais le sens de la communauté chevillé aux tripes. Truculence, solidarité, engagement, trois qualités qui t'ont conduit à t'investir comme personne dans des cercles bien vaudois.

«Silvio, tu étais d'une bienveillance absolue, d'un abord constamment positif, tu comptais un nombre incroyable de connaissances et d'amis dans le canton.»

Ton long règne à la tête de la fanfare des collègues lausannois a forgé nombre de vocations. Au Guillon, tu fus tour à tour trompette (élevant, avec Grégoire et Olivier, l'intermède musical des Ressats au rang d'art raffiné), conseiller puis connétable, abattant un travail d'état-major considérable, aidé par un sens de l'organisation qu'expliquait entre autres ton grade de colonel. Rotarien, Chevalier du Bon Pain, Bourgeois vaudois, Silvio Mages, tu auras été de toutes ces tribus, de tous ces partages. Tu étais aussi Chef physiothérapeute à l'Hôpital de Morges, tu «dépannais» aussi à toute heure du jour et de la nuit les dos bloqués de ces souffreteux périliclitant.



Pour nous, les Potes, tu fus un ami fantastique, un super Commandeur de la vallée de Joux, un Grand Prévôt organisé et méticuleux et enfin, un Gouverneur digne de ce commandement, tu savais obtenir le meilleur de chaque membre de ton Bureau.

Malheureusement, un soir de mars après avoir tenu une séance de Bureau, avec tes compétences et ta sympathie qui te caractérisaient et pas sans avoir éraillé de quelques « Trous du Cul » bien affectueux à l'égard de notre Grand Chancelier, tu nous annonças une nouvelle qui nous bouleversa, tes mots furent à peu près les suivants : « Mes chers amis, la faculté m'a appris qu'un mal incurable me ronge, je serai peut-être encore avec vous pour le concours de Versoix, mais sûrement pas pour le chapitre de St-Prex ». Devant nos visages déconfits, tu ajoutas de ta voix tonitruante et un grand sourire « ça ne va pas nous empêcher de boire l'apéro et de commander une bouteille ». Il est vrai que ce petit Morget avait un goût un peu amer. Malheureusement, une fois de plus tu as tenu parole, tu t'es envolé au pays des hommes bons et justes, un jour avant notre chapitre de St-Prex. Mais pas sans avoir organisé de main de maître ce chapitre, malgré ta maladie qui te fatiguait de plus en plus.

Mais tu étais avant tout un mari et un père aimant, tu savais entourer ta famille d'un bonheur communicatif.

Mamita, tu as perdu ton Papidoux, mais je suis sûr qu'un jour, le plus tard possible, lorsqu'il te prendra par la main pour le rejoindre, il te dira : « Viens mon 'Petit Chauffeur ' je vais te faire visiter le pays des Gens Justes et Bons. »

Merci Silvio

Michel Delessert, 16 mai 2009



Intronisation des Potes d'honneur en 2009

Les textes des intronisations seront bientôt sur notre site Internet.





Par la même occasion nous avons eu le plaisir d'élever au titre Grand Prévôt Jean-Marie Vallade, Pote de la Commanderie du Pied-du-Jura.

Charte de la Confrérie des Potes-au-feu

Un Pote se doit d'être conscient des valeurs de la Confrérie à laquelle il appartient. Aussi, le bien-fondé de cette pensée l'aidera-t-il à se conformer aux 10 points du credo que la charte stipule:

Allier convivialité à camaraderie

Cultiver l'art du bien manger et du bien boire

Partager aux fourneaux son savoir-faire et ses idées

Perfectionner les finesses de l'art culinaire

Exceller dans la façon d'apprêter les mets

Dresser une table accueillante et servir dans les règles de la bienséance

Fumer qu'une fois le dessert terminé

Porter une tenue correcte en toute occasion

Participer spontanément aux évènements de la Confrérie

Respecter sans contrainte les statuts établis

C'est en observant ces règles que le Pote-au-feu verra s'embraser le feu sacré qui ajoutera une note de chaleur particulière à ses rencontres culinaires et amicales.

La recette de saison

Commanderie de la Vallée de Joux

Plat: **PIED DE PORC AU MADERE**

Ingrédients: **Produit** **Description** **Quantité**

Pour 6 personnes :

6 pieds de porc, 1 jarret de boeuf, 2 poireaux, 4 carottes, 1 céleri, 2 oignons, 1 gousse d'ail, sel, poivre du moulin, poivre de Cayenne, 2 c. à soupe de paprika doux, 3/4 de tube de purée de tomates, 1 litre à 1,5 litre de Madère et même quantité de bouillon de cuisson.

Préparer une purée de pommes de terre, soit environ 2-3 pommes de terre par personne, les cuire, les mixer et saler, poivrer avec noix de muscade, lait, crème selon goût, beurre.

PREPARATION ET REALISATION :

1. Cuisson des pieds et du jarret : faire un bouillon avec les légumes, sel, poivre, oignons, ail, etc... Cuisson 4 heures environ pour les pieds, ajouter le jarret 2 à 3 heures environ (contrôler la cuisson à feu doux).

Instructions: Sauce : mélanger dans un gros pot le bouillon de cuisson pour moitié et pour l'autre moitié de Madère. Ajouter la purée de tomate, saler, poivrer, ajouter le paprika doux et le poivre de Cayenne. Goûter et bien mélanger au fouet. (Si pas assez de liquide, refaire un pot).

Cuisson au four : ranger les pieds de porc et le jarret dans une lèche- frite, arroser les pieds et le jarret avec la sauce et mettre au four préchauffé à 250 degrés pendant une heure. Il faut que les pieds soient bien dorés et que la surface devienne croustillante.

REALISATION :

1. Pour dresser, utiliser des assiettes chaudes.
2. Placer un pied de porc sur chaque assiette, garnir de légumes du bouillon.
3. Accompagner d'une tranche de pain selon désir.
4. Dans un deuxième temps, découper le jarret et le servir avec la sauce.

Ustensiles: Divers

Type de plat: Plat principal

Source: B. Muller

Temps: 5 heures

Personnes: 6

Vin conseillé: Un bon pinot vaudois



Le Conseil de Confrérie vous adresse, chers Potes, ainsi qu'à tous vos proches, ses plus cordiales salutations.

Le Gouverneur : Michel Delessert

mdelessert@groupemutuel.ch