



N.B. Tenue campagnarde

Prière d'adresser vos inscriptions au plus tôt
au moyen du bulletin annexé au :

Secrétariat de la Confrérie du Guillon
Maison de la Vigne et du Vin Vaudois
Chemin de la Vuachère 6
CH-1005 Lausanne

Tél. : 021 729 41 54 – Fax : 021 729 71 91
E-mail : info@guillon.ch

Le prix de Fr. 85.– par personne comprend
la totalité des prestations.

Port du sautoir souhaité pour les
Compagnons.

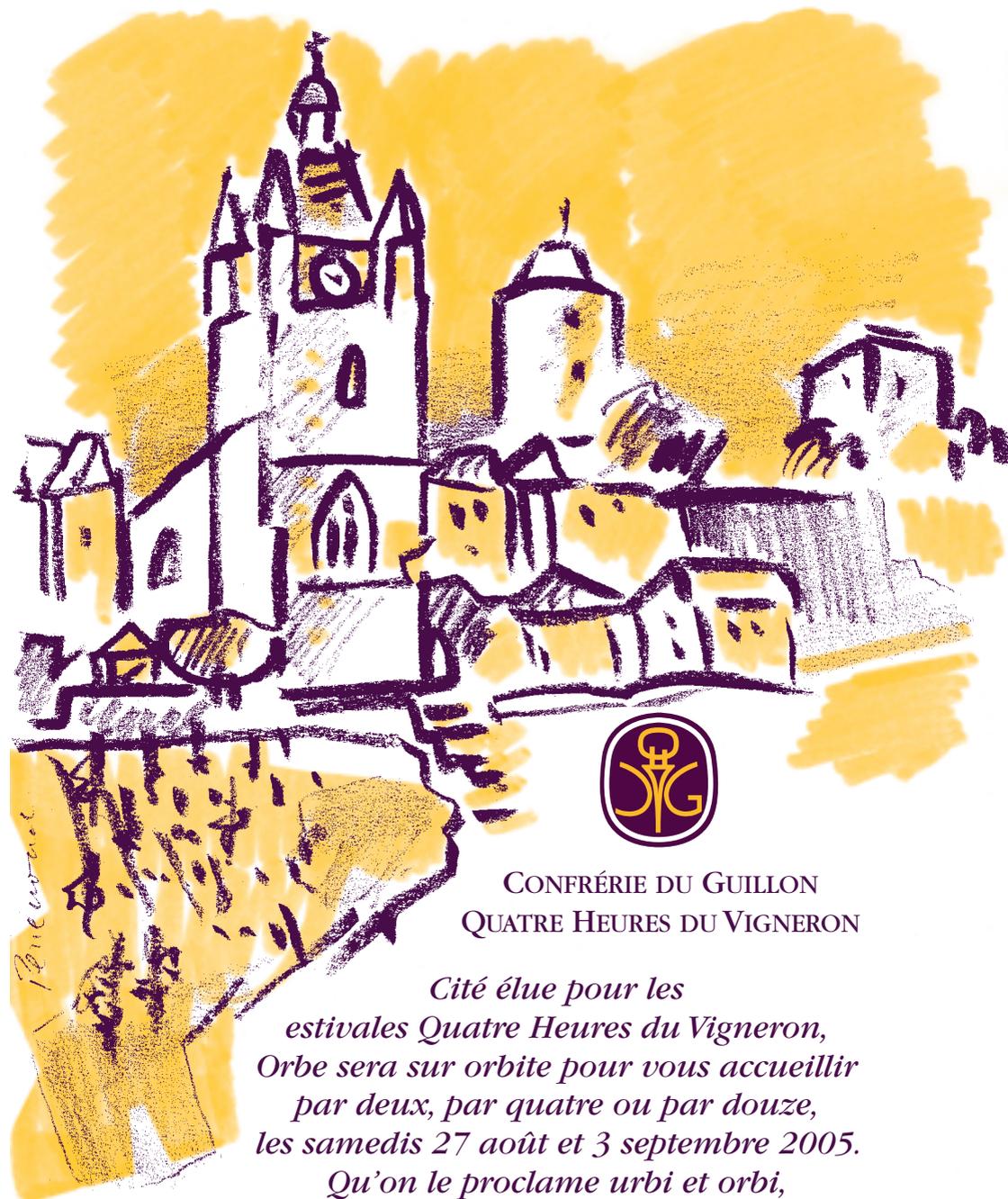
*N'oubliez pas de visiter la «Boutique du
Compagnon» sous www.guillon.ch*

Veillez conserver précieusement cette
invitation, qui tient lieu de programme.
Elle vous sera utile pour vous rappeler les
étapes et l'horaire de ces Quatre Heures
du Vigneron 2005.

Groupement des vigneronns des Côtes de l'Orbe AOC

Nicolas Bovet
Cave Coopérative d'Orbe et environs
Christian Dugon
Jean-Daniel Gauthey, Domaine de l'Orme
Bernard Gauthey
Michel Hostettler, Domaine du Manoir
Maryline Lavenex
Daniel Marendaz
Alain et Jean-Claude Monnier
Benjamin Morel
Landry et Raymond Morel
Philippe Nicole
André Poget

Annex-sur-Orbe
Annex-sur-Orbe
Bofflens
Annex-sur-Orbe
Annex-sur-Orbe
Valeyres-sous-Rances
Annex-sur-Orbe
Mathod
Villars-sous-Champvent
Valeyres-sous-Rances
Annex-sur-Orbe
Montcherand
Agiez



CONFRÉRIE DU GUILLON
QUATRE HEURES DU VIGNERON

*Cité élue pour les
estivales Quatre Heures du Vigneron,
Orbe sera sur orbite pour vous accueillir
par deux, par quatre ou par douze,
les samedis 27 août et 3 septembre 2005.
Qu'on le proclame urbi et orbi,
en sachant que ces festivités vaudront
leur pesant d'Orbe en découvertes,
crus et guignardises!*

13h *Perchée sur son éperon calcaire, Orbe vous fait signe...*

Si vous venez en voiture, un balisage fléché vous pilotera jusqu'aux parkings réservés à la manifestation et, de là, des navettes vous conduiront au centre de la cité.

Si vous venez en train, des vigies vous indiqueront les points de départ des navettes.
Horaires CFF: Lausanne-Orbe: 12 h 06 – 12 h 42 – 13 h 06 – 13 h 42.
Orbe-Lausanne: 19 h 18 – 19 h 56 – 20 h 18 – 20 h 56 – 21 h 18 – 21 h 56 – 22 h 18 – 22 h 56.

Pour dormir:

***Hôtel des Mosaiques – Tél. 024 441 61 61.
37 chambres: 2 pers. Fr. 160.–/1 pers. Fr. 85.–. Petit déjeuner compris.
A dix minutes à pied du centre de la ville d'Orbe, parcours plat.

Hôtel du Chasseur – Tél. 024 442 99 00.
10 chambres: 2 pers. Fr. 125.–/1 pers. Fr. 80.–/3 pers. Fr. 150.–.
Petit déjeuner compris. Centre-ville.

Hôtel du Bras d'Or, Method (à 4 km d'Orbe) – Tél. 024 459 18 33.
7 chambres: 2 pers. Fr. 110.–/1 pers. Fr. 65.–/3 pers. Fr. 150.–.
Petit déjeuner compris.

Hôtel Normand, Agiez (à 2 km d'Orbe) – Tél. 024 441 15 45.
4 chambres: 2 pers. Fr. 120.–/1 pers. Fr. 70.–/3 pers. Fr. 160.–.
Petit déjeuner compris.

Hôtel de l'Ecusson Vaudois, Rances (à 4 km d'Orbe) – Tél. 024 426 99 90.
5 chambres: par pers. Fr. 50.–. Petit déjeuner compris.

Hôtel de l'Orchidée, Essert-Pittet (à 7 km d'Orbe) – Tél. 024 441 73 66.
7 chambres: 2 pers. Fr. 80.–/1 pers. Fr. 50.–. Petit déjeuner compris.

Une liste de logements chez l'habitant est disponible auprès du Secrétariat de la Confrérie du Guillon.

13h45 A l'appel des trompettes, les participants se réunissent sur la place du Marché, au cœur de la ville.

Le Prévôt de la Confrérie du Guillon adresse son salut et présente les vignobles des Côtes de l'Orbe AOC, d'Eclépens à Treycovagnes. Le Syndic du lieu évoque le passé de l'antique Urba, colonie romaine, et le présent industriel de sa ville.

14h On essaime par petits groupes pour se rendre dans les caveaux et guinguettes de la Grand-Rue, où l'on déguste ici le Chasselas, là le Chardonnay ou le Gamaret, ou encore le Pinot Noir. Chemin faisant, on évoque les riants coteaux d'Arnex à Bofflens, de Valeyres-sous-Rances à Method, de Villars-sous-Champvent

à Agiez et Montcherand, où la vigne se conforte de sols graveleux sur calcaire ou molasse. Plus d'un connaisseur s'étonne et s'émerveille des prouesses réalisées par les vigneron des Côtes de l'Orbe AOC, qui s'étendent sur 140 hectares aux terroirs très variés.

16h Regroupés sur la colline qui domine la cité, où une tente géante est dressée, les participants flânent quelques instants, musardent et se laissent séduire par les nouveaux articles de la «Boutique du Compagnon», exposés à leur vue. Une sonnerie de trompettes invite les convives à gagner leurs places pour s'entendre vanter les crus de la région et les mets qui leur sont proposés par le Maître de Cave et le Maître-Restaurateur de l'étape, Philippe Guignard.



La bruschetta de jambon cru et la tarte au pain et cumin

La terrine de campagne, les échalotes au vin blanc et aux mûres, les cornichons et petits oignons, accompagnés d'un pain mi-blanc

Le mini-saucisson, le papet vaudois, les pommes rissolées, toujours en compagnie d'un pain mi-blanc

Le fromage de Gruyère mi-salé, servi avec un pain paysan

La tarte aux pommes

L'expresso urbigène



19h En de vigoureux propos, le Gouverneur fait l'éloge des vigneron des Côtes de l'Orbe AOC et les remercie de leur convivialité.

Il adresse un salut reconnaissant aux Autorités de la ville d'Orbe pour leur hospitalité. Il célèbre l'art patriotique et gourmand de Philippe Guignard et acclame les mérites des Fanchettes, accourues des rives lémaniques.

Il loue et invite à applaudir la grande armée des anonymes, commis, agents, samaritains, pompiers, cavistes et autres factotums dévoués à la bonne cause des vins vaudois.

Dès lors, liberté est laissée à chacune et chacun de prolonger ces heureux moments dans les rues et places de la ville en fête, où les caveaux sont à nouveau ouverts.

Le 27 août, dès 20 heures, Jack Berry et son ensemble animent la soirée sur les airs d'une musique campagnarde et dansante.

Le 3 septembre, également dès 20 heures, la formation de chanteurs et musiciens «Les Rétrotubes» divertit les spectateurs en revisitant la chanson française des années 1960 à 1980.