


Avides de lumière et de marche en plein air, vous aspirez à fortifier une dernière fois vos épidermes avant le retour de l'automne et les rigueurs de l'hiver. Les Quatre Heures du Vigneron sont là pour vous ! Quand les faciès délavés ne jurent plus que par l'acide hyaluronique et le glycogène marin, quand les pâlots tentent d'effacer leur carnation d'endive à grand renfort de machine à photons, quand d'autres partiraient à l'autre bout du monde pour s'offrir quelques jours durant l'illusion d'un éternel soleil, nous vous convions de notre côté à une pérégrination simple et revigorante qui devrait, à deux pas d'ici, vous procurer un teint cacaoté et vous rendre l'éclat de vos vingt ans. Car le nom même de Villeneuve porte en lui la promesse d'une jouvence, cette folle vigueur qui permet à la plus vaudoise des communes du bout du lac de vivre cette année son 800e anniversaire avec la grâce de Zizi Jeanmaire. Venez donc avec nous lever verres et gambettes dans les venelles du bourg: tout, tout, tout, vous saurez tout sur la Zizi!



En train pour Villeneuve

	de Genève	de Berne et Fribourg	de Neuchâtel
départ:	11h15	10h34 Berne	10h37
arrivée:	11h48 Lausanne	10h55 Fribourg	10h54 Yverdon-les-Bains
départ:	12h00 Lausanne	10h56 Fribourg	11h19 Yverdon-les-Bains
arrivée:	12h38	11h40 Lausanne	12h38
départ:		12h00 Lausanne	
arrivée:		12h38	

En train depuis Villeneuve

	pour Genève	pour Fribourg et Berne	pour Neuchâtel
départ:	20h29	20h24	20h24
arrivée:	20h41 Lausanne	21h02 Lausanne	21h42 Yverdon
départ:	20h53 Lausanne	21h20 Lausanne	22h04 Yverdon
arrivée:	21h57	22h03 Fribourg	22h22
départ:		22h04 Fribourg	
arrivée:		22h25	

Pour toute information

Secrétariat de la Confrérie du Guillon
Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6
CH 1052 Le Mont-sur-Lausanne

T 021 729 41 54 | F 021 729 71 91
info@guillon.ch | www.guillon.ch

Gardez cette invitation précieusement. Elle vous aidera, le moment venu, à suivre dans le bon ordre les différentes étapes de la manifestation.

Quatre Heures
du Vigneron à Villeneuve
Samedi 30 août
et samedi 6 septembre 2014



Confrérie du Guillon



13h Accueil des convives sur la place de l'Ouchettaz

Officiels, serveurs d'apéritif, amis d'un jour ou de toujours, vedettes et anonymes ont rendez-vous au bord de l'eau. Sur la place de l'Ouchettaz, à deux encablures du port, ont été installés estrade, microphone et chaire à discours pour assurer une diffusion claire et audible des porteurs de message. C'est là que les appelés de la Confrérie du Guillon sont priés de converger pour partager une première lichette de vin frais. Les automobilistes auront eu la prudence de laisser leur bruyante machine au parking de la Tronchenaz tout proche. Les partisans de la voile et ceux de la vapeur pourront accéder au Saint des Saints grâce à des moyens de locomotion durables, le rail et la navigation permettant un accès tout aussi aisé (cinq à sept minutes, pedibus cum jambis) et fléché à l'arène des festivités.

13h30 Partie oratoire

Arrivés en cortège dans une solennité vaticane, les Conseils chamarrés fendent la foule pour se retrouver au point de convergence de ses regards. La parole est donnée successivement à M. le Héraut, pour quelques mots de circonstance sur le temps qu'il fait, puis à M. le Prévôt, invité à exalter l'hospitalité villeneuvoise et les bienfaits universels des vins du cru. Mme la Syndique nouera la gerbe en présentant les agréments délicats de sa commune.

13h40 Dégustations

On siffle le coup d'envoi d'une dégustation plurielle ventilée aux quatre coins du vieux bourg. Une quinzaine d'enseignes y ont dressé leur éventaire, humectant avec discernement gosiers arides et lèvres altérées. Disposant d'à peine plus de deux heures, chacun s'en va dans un joli désordre butiner par-ci par-là les vins qui font honneur à la réputation du terroir villeneuvois, jusqu'à ce que les gambettes, soudain cotonneuses, appellent les flâneurs au ressaisissement.

16h00 Déplacement des convives à la salle de la Tronchenaz

Un semblant de couinement dans les abysses stomacaux lance le rappel des troupes vers la base arrière, aménagée sous les pampres du centre de la Tronchenaz. On presse la cadence de façon à être en batterie pour la demie après seize heures. Un plan de situation alphabétique permet aux hôtes de se repérer dans la salle : les noms commençant par A sont orientés les premiers ; les X, les Y et les Z font vinaigre pour situer prestement le théâtre des opérations.

16h40 Début de la manifestation à la salle de la Tronchenaz

Un branle-bas de cuivres sonne la mise en bouche. Vins et mets sont présentés de spirituelle manière par un chancre et un clavendier chargés de faire s'ouvrir toutes grandes les béances des voies

aériennes supérieures. Le pharynx impatient, l'assistance est prête à envoyer dans l'autre monde un menu apprêté avec soin par les escadrons mitonneurs du chef Frédéric Breuil, dépêchés tout exprès des cuisines du Montreux Palace. On s'imprègne au préalable des intitulés suivants :

Le tartare de féra du lac et quenelle de chèvre frais
La gelée d'absinthe et le coulis d'orties

L'étreinte d'un saucisson vaudois dans un carré de porc au Pinot noir de Villeneuve
La pomme Anna à la fondue d'oignons
Le bouquet de haricots

Le trio de fromages de notre région :
Le Gruyère AOP de Jaman,
la tomme vaudoise
et le Maréchal de Granges-près-Marnand

La tarte Chiboust aux poires rôties et le sorbet poire

L'expresso

Choix de pains campagnards

19h25 Fin de la manifestation

L'allégresse est au paroxysme quand M. le Gouverneur, annoncé par quelques coups de clairon tonitrueux, met un terme à cet enchantement. Il procède à une large distribution de gentilleses à l'adresse de la commune hôte, de Madame sa Syndique et de son équipe municipale, enfin des vigneronnes et vigneronnes pour avoir aidé à chasser

la grisaille de l'ennui. Un couplet est spécialement dédié aux Fanchettes légères, aux Paysannes vaudoises de la Plaine et à tous les auxiliaires bienveillants des charmes de cette après-midi. Il est tantôt 20 heures quand on regagne ses pénates, non sans faire un petit crochet alléché par les étagères chargées des vins de l'appellation.

Tenue

Le port de la cravate n'est pas de mise. Les participants privilégient des vêtements confortables, appropriés le cas échéant au cagnard comme à l'averse inopinée. Le Compagnon veillera à se ceindre de son sautoir.

Inscriptions

Une fois rempli, le bulletin d'inscription joint au présent programme sera expédié sans retard au Secrétariat de la Confrérie du Guillon. Réservation en ligne possible sur www.guillon.ch. Les places n'étant pas limitées par Compagnon, nous vous accueillons avec autant de convives qu'il vous plaira. Le nombre de convives ne peut toutefois excéder 500 personnes. Faites-le savoir autour de vous !

Conditions de participation

Le Compagnon paie 85 fr pour la totalité des prestations proposées, chacun de ses accompagnants dix francs supplémentaires.

Hébergement

Pour ceux qui souhaiteraient prendre du bon temps dans l'Est vaudois l'espace du week-end, les hôtels, B&B et chambres d'hôtes de la région sont répertoriés aux adresses Internet suivantes :

<http://www.bnb.ch>
http://www.tourismesuisse.com/chablais/location/f_h_1_0_0-tourisme.html

Souvenirs et vins

N'oubliez pas de réserver bon accueil à la « Boutique du Compagnon » et à sa palette de nouveaux articles, spécialement installée pour vous à la salle de la Tronchenaz lors de ces Quatre Heures, et en tout temps sur le site Internet www.guillon.ch. Il sera également loisible aux participants de faire ample provision de flacons de l'appellation de céans auprès des vigneronnes du cru, dont voici les noms assortis d'une brassée de vivats :

Partenaires des Quatre Heures du Vigneron à Villeneuve (Chablais AOC)

Cave Bertholet
Christophe & Christine Bertholet
Cave Lydia
Lydia Lehmann
Cave des Rois
Marco & François Grognoz
Christophe Schenk
Clos du Châtelard SA (Hammel)
Domaine des Moines
Serge Diserens
Clos des Pierrettes
Charles-Henri Pilet
Domaine Amiguet
Yves Amiguet
Hospices cantonaux
Obrist SA
Scex du Châtelard
Daniel Allamand
Société coopérative viticole
Société des propriétaires-viticulteurs