

Confrérie du Guillon

Madame, Monsieur, cher Compagnon,

Il y a des gens comme ça. A soixante ans, ils ont encore une énergie folle. Ils bondissent sur scène, s'emparent du micro et chantent « Get up, get on up! » comme s'ils avaient avalé un pot de T.N.T. au petit-déjeuner.

En général, vous retrouvez ces surrégénérateurs vingt ans plus tard, le mollet fuselé comme une cuisse de grenouille, prêts à enfourcher leur bécane pour aller siroter un caoua sur l'autre versant du Nufenen. A cent ans, ce sont les mêmes qui, à peine ramollis de la trompe d'Eustache, vous confient leur secret de longue vie. Et là où nous pensions qu'un bon sommeil, un verre d'eau plate et une chasteté de carmélite étaient gages de longévité, voilà que ces insolents vieillards vous assurent qu'ils n'auraient pas fait tout ce chemin sans leur cibiche et leur ballon de Chasselas quotidien. La fréquentation de ces vigoureux patriarches n'est pas sans nous donner la pêche. L'espace d'une rencontre, bousculant tous nos codes, ces braves Mathusalem nous feraient presque croire à l'immortalité. Au seuil du grand âge, la Confrérie du Guillon se porte elle aussi comme un charme. Quand certaines cocottes liftées confondent rouge à lèvres et Neocolor, que les vieux beaux permanentés s'éreintent à masquer un accordéon abdominal propre à inspirer André Verchuren, notre protégée affiche la vitalité de Dolly Parton dans le fourreau lamé de Jane Fonda. En son honneur, et après un premier service printanier dédié à une noble cause, nous nous apprêtons cet automne à mettre pleins gaz. C'est donc sans ampoules aux pieds ni néons blafards que nous allumerons à cette occasion notre enseigne des

Ressats des Douze Lustres des vendredis et samedis

**31 octobre ainsi que 1^{er}, 7, 8, 14, 15,
21, 22, 28 et enfin 29 novembre 2014
au Château de Chillon**



Pour assurer la subsistance des opulents services destinés à marquer ces douze fois cinq ans, nous avons fait derechef appel à des brigades de haut vol. La troupe d'Edgard Bovier fera son entrée en scène au deuxième acte, pour une cuisine nimbée d'huile d'olive, frottée aux herbes du Sud, brumisée d'essences méditerranéennes. Orienté plus au Nord, le Veveysan Thomas Neeser interviendra quant à lui en lever de rideau, avec la perspective des plus sérieuse de décrocher le César du meilleur espoir masculin. Quelle que soit l'interprétation souhaitée, il faut s'attendre à du travail d'orfèvre, rehaussé de cuvées appariées avec un soin rarement égalé. Si toutefois nos déclarations devaient vous trouver désabusés, lassés de tout, épris de rien, au bord du précipice de l'ennui et de la désespérance, daignez faire un dernier effort oculaire vertical pour vous convaincre qu'on n'attire pas les mouches avec du vinaigre :

Thomas Neeser
Grand Hôtel du Lac à Vevey
Ressats I à IV

Lavaux AOC Saint-Saphorin Grand cru 2011

Le trio de féra du lac Léman
La mousseline de panais,
persil plat et huile d'argan
Le pain tessinois

La Côte AOC Mont-sur-Rolle Grand cru 2010

Le velouté de lentilles vertes
Le navet croquant, lard séché et boudin noir
Le pain balance

Côtes de l'Orbe AOC 2011

Assemblage de cépages rouges

La raviole de lièvre et foie gras à la royale
Les salsifis crémeux et truffe noire du Périgord
Le paillasse rustique

Chablais AOC Aigle 2011, Gamay

Le médaillon de cerf rosé
en croûte de pomme rôtie et quatre-épices
accompagné d'un baba aux champignons,
purée de céleri et canneberges
Le pain à l'avoine

Lavaux AOC Dézaley Grand cru 2007

Le Vacherin Mont-d'Or AOP
Les noix noires,
courge et miel à la truffe blanche
Le pain de seigle fin

La gourmandise de mousse de marrons
et crème double de Gruyère
La meringue craquante noisette
et le sorbet poire

Edgard Bovier
Lausanne-Palace & Spa à Lausanne
Ressats V à X

Lavaux AOC Montreux 2012

La féra doucement fumée du lac Léman
à la Ligurienne
La sucrine moutardée
La baguette parisienne

Chablais AOC Villeneuve 2012

Le velouté de cocos niçois à l'huile de truffe
blanche et le ravioli della Nonna
La favorite

La Côte AOC 2011, Gamay

La caillette de faisan au romarin
La mousseline de céleri
et la sauce au vieux vinaigre de Modène
Le pain multi-céréales

Bonvillars AOC 2011, Pinot noir

Le filet de cerf rôti aux épices
et le condiment griottes
Le chou rouge aux figes et aux marrons
Le gnocchi à L'Etivaz
Le paillasse foncé

Lavaux AOC Dézaley Grand cru 2011

Le Vacherin Mont-d'Or AOP

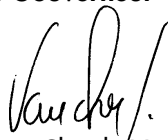
Le pain figes et noisettes

La clémentine givrée
et le finger croquant au chocolat Manjari

Les clefs du paradis sont désormais entre vos mains : promesse vous est faite d'une soirée d'anniversaire enchanteresse, d'une profusion de mets délicats, d'une cave prodigue de ses meilleurs flacons ; pour ce petit frichti entre amis, vous aurez droit à votre cuisinier privé, à des Fanchettes aux petits soins, à un chœur d'hommes que nous envient les neufs d'à peu près toutes les grandes cathédrales d'Europe ; on y apportera encore la coruscante sonorité des cuivres, droits ou hélicoïdaux, ainsi qu'un peloton de saltimbanques sans qui le ressat serait aussi pimenté qu'un scénario d'Ingmar Bergman. Il ne tient qu'à vous, maintenant, de bouter le feu à la mèche de cette bombarde en saisissant tous les moyens de communication à votre portée pour ajouter votre nom à ceux des joyeux turlupins qui danseront avec nous autour du gâteau.

Impatients à l'idée de vous revoir coquette et pimpant, nous vous faisons livrer en avant-courrier, Madame, Monsieur, cher Compagnon, nos amitiés fleuries et parfumées.

Le Gouverneur


Jean-Claude Vaucher



Le Chancelier


Edouard Chollet

Le 18 août 2014