

Confrérie du Guillon

Madame, Monsieur, cher Compagnon

L'époque est aux valeurs républicaines comme la mode est à l'escarpin compensé ou aux tartines d'oméga-6.

A l'heure où la fleur de lys et les ci-devant à particules ne sont plus que bons à faire le miel des gazettes de salle d'attente, la Confrérie du Guillon prend le contre-pied des sans-culottes et parie sur l'aristocratie.

Pirouettes et révérences, donc, en hommage aux ducs de Zähringen:

Berthold IV, fondateur de la ville de Fribourg en 1157, et son fison Berthold, cinquième du nom, fondateur de celle de Berne trente-quatre ans plus tard.

En distinguant cette fière lignée, les ressats de printemps de l'an de grâce 2010 déroulent le tapis vermillon aux deux cotterds confluents de l'Aar et de la Sarine ainsi qu'à l'ensemble de leurs ouailles. L'appel leur est lancé depuis la crête du Moléson jusqu'au jaquemart de la Zytglogge, un tam-tam de tonnerre pour convier pomponnées et pimpants sur les berges lémaniques.

Leurs Excellences y (re)trouveront leurs aises et se sentiront comme à la maison dans ce Château de Chillon où le *Mutz* griffu, à peine effacé sur l'un de ses murs d'enceinte, les accueillera à familière enseigne.

D'outre-Weveyse sont attendues quant à elles les cohortes blanc et noir, venues en voisines si ce n'est en cousines, afin de concélébrer dans un oecuménisme jubilatoire les

Ressats des Zähringen

des vendredis et samedis

30 avril, 1er, 7 et 8 mai 2010

au Château de Chillon

Pour amuser les fourchettes, les sacristains du banquet n'y sont pas allés avec le dos de la cuiller. De fait, on ne prévoit rien de moins que l'apparition avant saison de *Samichlaus* parmi les marmites, annoncé toutefois sans père Fouettard ni biscôme.

Cette Pentecôte gastronomique sera en effet mitonnée par l'un des plus fervents et talentueux apôtres du terroir fribourgeois: Pierre-André (alias Pierrot) Ayer, accompagné de sa flamboyante brigade du Restaurant Le Pérolles.

Amateurs d'esbroufe et de poudre de perlimpinpin, passez votre chemin!

Œuvrant en étroite complicité avec quelques diabolotins, le bienheureux a sa méthode pour chavirer les sens: sélection du bon produit aux quatre coins de son canton, exaltation des saveurs originelles, harmonisation des couleurs. Et en voiture pour le nirvâna!

Le menu? Le voici, dont

Pierre-André Ayer
Restaurant Le Pérolles, Fribourg

Villette AOC 2007

Le Carpaccio de râble de lapereau
de nos fermes singinoises
Son tartare aux graines de tournesol
Sa cuisse aux petits légumes
en pyramide de foie gras
Le pain paillasse

Bonvillars AOC 2007, territoire de la commune de Champagne, Pinot noir

Le Velouté de morilles fraîches au vin jaune
en rosace de mini-artichauts et oignons nouveaux
Le pain paysan

Yvorne AOC 2008

La Tatin de sandre du lac de Gruyère
au fenouil et tomates confites
La baguette blanche

Morges AOC 2006, assemblage de cépages rouges

Le Carré de veau rôti dans son jus
Son jarret en boulangère
aux asperges blanches de Chiètres
Le pain multicéréales

Dézaley AOC 2007 grand cru

La Trilogie de vieux Gruyère,
vacherin fribourgeois
et tommes des apprentis de Marsens
Le pain aux noix

La Fraîcheur de rhubarbe pochée
et fraises du Vully
Meringue et crème double
de nos montagnes

Vous saurez tout de cette liturgie printanière quand le souci de précision nous aura permis d'ajouter les plaisirs du tympan à ceux de la rétime. Grâce vous sera évidemment faite des pieux cantiques et des antiphonaires poussiéreux, mais vous n'échapperez pas aux diseurs de bons mots et aux gais chanteurs qui piaffent déjà d'impatience à l'idée d'offrir tous les bijoux de leur répertoire aux descendants des Zähringen.

Mais pas qu'à eux: ne descendriez-vous que de votre grenier que cela nous irait aussi, figurez-vous. Dès lors, foncez à vos agendas et jetez vos boules de naphthaline:

Le retour du printemps se fête dans les règles de l'Aar mais au bord de la Sarine!

Dans l'interminable attente de vous savoir bientôt à nouveau parmi nous, nous vous adressons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, un plein panier de crocus et d'amitiés meringuées.

Le Gouverneur


Philippe Gex



Le Chancelier


Edouard Chollet

Le 30 janvier 2010