

Confrérie du Guillon

Madame, Monsieur, cher Compagnon

Méphistophélès lui-même l'énonce dans le Faust de Goethe : « Mon bon ami, déclare-t-il, toute théorie est grise, et vert l'arbre précieux de la vie ». Le vert, couleur aux deux visages.

D'un côté, le vert du fruit suret qui traduit l'immatérité; de l'autre, celui du barbon chenu habité du démon de midi, que la rumeur dit aussitôt vert comme Henri IV, friand d'oies blanches et d'insouciantes sauterelles. Vert, le roi des billets; vert, le tapis où il se fait plébéien.

Vert, le passager ballotté par les flots; vert, le phare qu'on laisse à tribord pour revenir au port.

Jamais de vert dans un théâtre, malheureux ! Il paraîtrait que Molière aurait calanché sur scène dans un pourpoint couleur d'émeraude.

Tandis que l'habit vert vous rend Immortel du côté du quai Conti. Allez comprendre...

Notez bien que Piaf n'a jamais exécuté La Vie en rose autrement qu'en noir.

Alors flûte ! Ce n'est pas parce que l'automne incite la sève à lever l'ancre, et le saule à s'effeuiller, et toute la nature à entonner « Plus près de toi, mon Dieu » que l'on va renoncer à la photosynthèse. Chantons la chlorophylle et la pastille Valda, louons le sirop de menthe (mais achetons du Vaudois) puis trinquons aux martiens à la faveur du green New Deal fièrement décrété lors des prochains



**Ressats
de la vie en vert**
des vendredis et samedis
**30 et 31 octobre, 6 et 7,
13 et 14, 20 et 21, et enfin
27 et 28 novembre 2009**
au Château de Chillon

Conviés en cet automne reverdissant, deux chefs de haute lignée feront parler la poudre. A ma gauche, et pour la première fois parmi les marmites de la Confrérie, Claude Joseph et ses compagnons de fournaise allumeront la mèche d'un menu digne d'Héliogabale.

A ma droite, habitué de la timonerie, Nino Cananiello, le Doge des Pouilles, l'Escoffier de l'Académie, tirera de sa botte secrète tous les trésors de l'Italie.

Feu sur le lièvre ! Haro sur la grenouille ! Sus au flétan !

Et du vert aussi, pardi, qu'il émane du poireau fondant ou du frais brocoli.

Les daltoniens pourront toujours se rabattre sur le chou rouge et les prunes bleues.

Comment, vous n'avez rien en marron ?

Si, Monsieur l'Enquiquinant, une bonne volée de châtaignes !

Jugez plutôt, avec les grands crus assortis

Claude Joseph

Auberge de la Couronne, Apples

Ressats 1 à 4

Saint-Saphorin AOC 2007

La galantine de foie gras
de canard au brocoli

Les saladines d'endives et rampon

Le pain tessinois

Nyon AOC 2007

La paupiette de flétan

aux poireaux et moules de bouchots

La sauce safranée

Le pain paysan

Nino Cananiello

Restaurant de Dorigny, Lausanne

Ressats 5 à 10

Vinzel AOC 2007

La terrine de chevreuil
aux pignons et pistaches

La compote aigre-douce aux pommes

La saladine à l'huile de noisettes

La baguette blanche

Aigle AOC Pinot noir 2007

Les tagliatelles à la myrtille

La brunoise de lapin

et fricassée de champignons

Le pain bis

Begnins AOC Gamay 2007

La crème de cèpes en cappucino
aux dés de topinambour

Les cuisses de grenouilles poêlées

aux échalotes et persil frisé

Le pain paillasse

Saint-Saphorin AOC 2006

Le Bocca d'oro de l'Atlantique
poêlé aux poireaux et truffes

Le pain paillasse

Bonvillars AOC Gamaret-Garanoir 2007

Le filet de lièvre en roulade

et confit d'oignons aux poivres

La sauce relevée au Deniac

Les céleris et choux rouges aux airelles

La galette de polenta aux noisettes

Le pain multi-céréales

La Côte AOC Gamaret 2005

Le filet de sanglier «in porchetta»

La polenta à la courge

Le pain aux graines de courge

Dézaley AOC 2006

Le vacherin de La Vallée

Le pain de seigle

La potée de prunes bleues d'Apples

cuites au jus de vin rouge

La crème glacée à la cannelle

et son pain d'épices croustillant

Dézaley AOC 2006

Le vacherin de La Vallée

Le pain aux noix

Le muffin au chocolat

et la glace aux poires

Nous n'irons pas par quatre chemins pour vous glisser ce conseil d'ami au fond de la cochlée : reprenez haleine, enrobez-vous de molle quiétude, goûtez au plaisir voluptueux de regarder les autres turbiner.

En un mot comme en cent : mettez-vous au vert et laissez-nous faire.

Une escouade de saltimbanques, Chantres ou Clavendiers, veilleront à la mobilité des grands zygomatiques.

Aux Trompes d'Hauteville et à leurs cousins trompettes la charge de retendre vos ressorts défailants sur lesquels les Gais Compagnons cataplasmeront quelques trilles rossignolesques et melliflues.

Dans le fol espoir de pimenter votre automne au wasabi, nous vous adressons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, une brassée de compliments sincères.

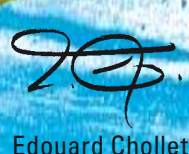
Le Gouverneur



Philippe Gex



Le Chancelier



Edouard Chollet

Le 26 août 2009