



Madame, Monsieur, Cher Compagnon,

Pas plus qu'une table de logarithmes ne peut faire d'un cancre un Einstein,
un arsenal de règles n'a le pouvoir d'engendrer un grand cru!
Erigées en rempart contre les dérives, les appellations d'origine contrôlée et leurs limitations
de rendement constituent un garde-fou nécessaire, un code de bonne conduite indispensable.
Mais la grâce ne naît ni des contraintes, ni des ordonnances! Sous toutes les latitudes,
la vigne besognée comme une plante à traire ne donnera jamais qu'un vin sans âme.

Il y faut le feu de la passion, une ambition forcenée, le génie du lieu, un instinct de grand sorcier.
Nombreux sont aujourd'hui nos vignerons vaudois qui, les yeux ouverts sur le monde,
ont bourlingué, enrichi leur savoir, innové. Bravo à toutes celles et ceux qui savent
que seules l'audace et la performance sont capables de signer la réussite et nous émerveiller!
Fêtons-les et témoignons-leur notre enthousiasme lors de nos

RESSATS DU RENOUVEAU VIGNERON

**aux soirs des vendredis et samedis 27 et 28 octobre,
3 et 4 novembre, 10 et 11 novembre, 17 et 18 novembre,
24 et 25 novembre 2006 au Château de Chillon.**

Nos ressats tiennent tout à la fois du showbiz, de la jet wine party, du banquet républicain
et de l'abbaye villageoise. Un empilement de strates cosmopolito-vaudoises,
dominées bien sûr par les hautes cimes du beau-boire et du bien-manger.

En visionnaire inspiré, notre Maisonneur Pierre Berthet a sélectionné deux brigades
déjà couronnées de lauriers sous nos couleurs:
l'Ecole Hôtelière de Lausanne pour les six premiers ressats
et le Montreux-Palace pour les quatre derniers.
Deux équipes qui vous chouchouteront en compagnie de vins au sommet,
sublimés par les plats!

RESSATS DES 27 ET 28 OCTOBRE,
3, 4, 10 ET 11 NOVEMBRE 2006
ECOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

FÉCHY AOC 2003

Le marbré de foie gras de canard
au poivre de Tasmanie
La petite brioche

GAMARET DE BONVILLARS AOC 2004

La crèmeuse de courge à l'Amaretto
Le pain aux graines de courges

AIGLE AOC 2005

La fricassée de homard canadien et langoustine
au beurre blanc et Noilly Prat
Le pain paillasse

SALVAGNIN DE MORGES AOC 2003

Les filets mignons de wapiti et leur jus
réduit aux herbes
La mousse de patates douces et céleri
couronnée d'un shampoing de carottes
Le pain multigrains

DÉZALEY GRAND CRU AOC 2004

Le vacherin de La Vallée
La favorite foncée

Les petits fruits d'automne et la crème glacée
aux noix de pécan
accompagnés d'un sabayon de vin doux

RESSATS DES 17, 18, 24 ET 25 NOVEMBRE 2006
RAFFLES LE MONTREUX PALACE
L'EXECUTIVE CHEF LAURENT VOGEL
ET SON ÉQUIPE

SAUVIGNON BLANC DE LA CÔTE AOC 2005

Le foie gras et l'écrevisse du lac de Bret
La compotée de figue et vinaigrette de sureau
La baguette blanche

EPESSES AOC 2002

Les moules du Bouchot en velouté
L'émulsion d'expresso
Le pain aux algues

ROUGE D'YVORNE AOC 2004

Le lièvre de la garrigue confit dans son briochin
La petite mâche aux fruits séchés

GAMARET DE LA CÔTE AOC 2003

La selle de cerf rassise sur os,
la petite noix de chevette dorée
La croustille des Grisons et la chartreuse de blé
Le paillasse rustique

DÉZALEY GRAND CRU AOC 2003

Le légendaire Mont d'Or de La Vallée
Le pain de seigle

La crème cannelle
La confiture de Gruyère et son croustillant

Ah! l'applaudimètre! Si vous saviez comme ils marnent pour susciter vos vivats.
Pas de crainte pour nos Gais Compagnons, nos trompettes et trompes de chasse!
Leur pactole d'ovations est assuré.

Quant à nos Chantres des Vins et Clavendiers, ils tremblent, ils espèrent...
après la tempête sous les crânes, l'ouragan dans la salle.
On peut rêver!

Tout roule pour votre bonheur! Venez, accourez!
En joviale confraternité, nous vous adressons, Madame, Monsieur et Cher Compagnon,
un salut truffé d'espoirs de retrouvailles.

Le Chancelier

Michel Logoz



Le Gouverneur

Philippe Gex

CONFRERIE DU GUILLON

FONDEE EN 1954

LES VIGNOBLES & LES VINS VAUDOIS

Le 14 août 2006