

Madame, Monsieur, Cher Compagnon,

Après l'Eurofoot, les Jeux Olympiques, les festivals de l'été et autres fretins d'une actualité poussive, retour au seul vrai grand événement de l'année avec les célébrations jubilaires de la Confrérie du Guillon qui culmineront en majesté tout au long des

**RESSATS DES AUTOMNALES DU 50^E
LES VENDREDIS ET SAMEDIS
29 ET 30 OCTOBRE, 5 ET 6, 12 ET 13, 19 ET 20,
26 ET 27 NOVEMBRE 2004
AU CHÂTEAU DE CHILLON.**

Offrez-vous un voyage dans le temps en vous rêvant Comte et Comtesse de Savoie, régissant sur une multitude de soubrettes et marmitons, de turlupins et mirlitons, de souffleurs de trompettes et sonneurs de trompes, de daubeurs et jacasseurs, de chanteurs d'amours et d'ivresses, qui tous aspirent à vous donner du bonheur ! De quoi vous purger l'esprit des tristes images de drosophiles agglutinées sur les plages.

Mais, mieux que la gloutonne noblesse de jadis qui ne songeait qu'à bâfrer et à s'enfler la bedaine de ragougnasse, vous aurez droit à des crus vaudois de haute cote, dialoguant en beauté avec les mets quintessenciés des brigades de l'École Hôtelière de Lausanne et de Philippe Guignard, à Orbe, dont les arpèges et sortilèges ont affolé les neurones de nos experts-testeurs.

**ÉCOLE HÔTELIÈRE DE
LAUSANNE, 29 ET 30 OCTOBRE,
5 ET 6 NOVEMBRE 2004**

SAINT-SAPHORIN AOC 2001
La timbale de féra et chanterelles à
la vinaigrette de fèves et truffe noire

LA CÔTE AOC 2002
Pinot gris de vendange tardive
La crèmeuse de châtaignes à l'émulsion
de gingembre, soja et coco

NYON AOC 2001
Pinot Noir et Gamay
Le suprême de pigeonneau poêlé, la sauce
aigre-douce aux canneberges et sirop d'érable

OLLON AOC 2002 *Gamay*
La noisette de chevreuil grillée et son civet,
la mousse de foie gras, l'espumante de patate
douce et la fantaisie de légumes d'automne

DÉZALEY GRAND CRU AOC 2002
Le légendaire vacherin de la Vallée

L'éruption de pommes vanillées et
son volcan glacé aux noix caramélisées

**PHILIPPE GUIGNARD,
ORBE, 12 ET 13, 19 ET 20, 26 ET
27 NOVEMBRE 2004**

CHARDONNE AOC 2002
L'effilochée de faisán aux chanterelles
d'automne et sa crème de céleri-rave

VILLENEUVE AOC 2000
Le flan de foie gras de canard aux épinards
et ses pommes confites

VILLETTE AOC 2002
Assemblage de cépages rouges
Le cannelloni de sanglier Grand-Veneur

LA CÔTE AOC 2002
Pinot Noir
Le carré de veau de la cheminée et ses
perles de légumes de saison

DÉZALEY GRAND CRU AOC 2001
Le légendaire Mont d'Or de la Vallée

Le vacherin gourmand aux marrons
et airelles

Le pied à l'étrier, vous voilà prêt à chevaucher les nuées célestes pour banqueter avec les dieux. Holà ! minute ! Avant de décoller, n'oubliez pas de poster votre bulletin d'inscription !

A hauteur de coteau, nous levons nos verres à votre vaillante santé et vous adressons, Madame, Monsieur, Cher Compagnon, un fidèle salut.

Le Chancelier

Michel Logoz

Le Gouverneur

Philippe Gex



CONFRERIE DU GUILLON

FONDEE EN 1954

LES VIGNOBLES & LES VINS VAUDOIS

Le 23 août 2004