



Guillonneur de Lucerne

Le Kreuz et la Bannière

Le titre est en trompe-l'œil : le Guillonneur de Lucerne 2018, loin de constituer une série d'épreuves douloureuses, a offert aux participants une succession de plaisirs de choix. Le Kreuz, c'est bien sûr le nom du restaurant d'Emmen, auquel la bannière du Guillon conférait pour la soirée des airs d'enclave vaudoise dédiée au culte du chasselas, de la bonne chère et de l'amitié. Une quarantaine de participants avaient répondu à l'invitation du préfet Eric Nicole, lequel survola souverainement les débats, assurant avec une bienveillante autorité le respect des traditions et de l'horaire.

Claude-Alain Mayor, tabellion
Photos: Edouard Curchod

La soirée débuta par un Jean-Louis de rêve: la dégustation d'une verticale de cinq millésimes de Dézaley Clos des Abbayes – excusez du peu – commentés avec compétence et passion par Tania Gfeller, responsable des vignobles de la Ville de Lausanne. Les participants aiguisèrent ainsi consécutivement leurs papilles sur un 1977, un 1988, un 1994, un 2000 et un 2005, traversant un quart de siècle avec des crus d'une fraîcheur souvent étonnante. Nez et palais furent invités à distinguer des arômes de noix, de cire d'abeille, de beurre, de torréfaction et de pâtes de fruits, en prévision d'une seconde manche à l'aveugle où il serait impossible de se tromper, foi de spécialiste autoproclamé. Comme d'habitude aussi, la suite se réservait de doucher quelques certitudes...

De vin, il en fut aussi question au cours du deuxième épisode, sous forme d'un apéritif récréatif – le premier ayant été studieux – sous une délicieuse tonnelle dont l'ombre était fournie par un arbre

multiséculaire. Le tonneau du Guillon se découvrit rapidement une parenté avec celui des Danaïdes, la parcimonie du remplissage et l'inexpérience dans le maniement de la petite cheville en buis se conjuguant pour l'assécher, alors que le dallage se régala du nectar involontairement sacrifié aux divinités telluriques. Grâce au ciel, les réserves en flacons permirent d'accompagner dignement les amuse-bouche originaux et savoureux servis par un personnel aux petits soins.

Un festin lucullien

Les convives regagnèrent ensuite la salle à manger où les attendait un festin lucullien parfaitement assorti aux crus sélectionnés pour l'occasion. Un filet de féra à la cuisson exemplaire, escorté d'asperge blanche et d'une sauce au Dézaley, trouva son répondant idéal dans un Clos des Moines 2016. Pour accompagner le duo de poulardes pattes noires de la Gruyère, petites carottes printanières et mous-seline de pommes de terre, Tania avait choisi... de ne pas choisir, mais de soumettre deux vins fort différents au

verdict des convives. Un pinot noir Vergers 2016 du Domaine du Bur St-Saphorin grand cru, fruité et équilibré, était ainsi confronté à un pinot de la même appellation, un Bon Pinot l'Eau 2016, assemblage de merlot, cabernet franc et merlot, plus complexe et bien enrobé. Pourtant, un mini-dégustage au débotté démontra une similitude parfaite entre inconditionnelles l'un et thuriféraires de l'autre. Et le débat entre anciens (monocépales traditionnels) et modernes (assemblages de cépages internationaux). Au dessert, une tartelette aux fraises cots toute simple mais sublime sa glace vanille, offrit un contrepoint acidulé au moelleux d'un pinot. La Belle du Dézaley 2015 du Clos des Abbayes, révélateur de la diversité des expressions de la plus grande viticulture publique de Suisse. Restait à récompenser la persévérance des uns – sans dévoiler les trahisons des autres – en passant à la proclamation des résultats du couronnement des vainqueurs du petit challenge inaugural. Trois gagnants, particulièrement satisfaits.





s'étant déjoués de tous les pièges et ayant remis le quinté dans l'ordre, ils durent être départagés par le tirage au sort, lequel se montra favorable à Monika Ried, qui se vit du même coup offrir deux places pour les ressats d'automne, auxquels elle était déjà inscrite comme candidate au sautoir de dame-compagnon : la fortune sourit aux audacieux !

Seul bémol à la félicité générale, le Guillonneur 2018 était le dernier à dérouler ses fastes au Kreuz, promis à une fermeture imminente. Pour marquer ce remake de «La dernière séance», le préfet, en gardien intran-sigeant du cérémonial du Guillon – aucun vin ne fut abordé des lèvres avant d'avoir été expressément pré-

senté, puis mis en perce – eut à cœur d'appeler sur le devant de la scène le chef Hans-Peter Suter, sa brigade et le personnel de salle, qui reçurent comme il se devait une salve nourrie d'applaudissements reconnaissants. En conclusion, une édition estampillée du sceau du succès, grâce à la contribution de plusieurs générations : quelques conseillers chenus, d'autres dans la force de l'âge, les millésimes du Clos des Abbayes, Tania Gfelles et son mari Michel venu la seconder, et Gfeller junior dans sa poussette, qui ne se départit pas un instant de sa muette approbation, bercé sans doute par l'atmosphère recueillie que suscite la célébration des grands chasse-las. ■

1. Le préfet Eric Nicole et la gagnante, Monika Ried

2. Concentration maximum : les Lucernois dégustent

3. Une verticale de rêve: cinq millésimes de Clos des Abbayes

4. Le chef du Kreuz, Hans-Peter Suter, en compagnie du préfet

5. Tania Gfeller, responsable des vins de la Ville de Lausanne