

Marché de Noël
Ouvertures spéciales à GLAND
dimanche 29 nov. - 6, 13 et 20 déc (9.00-17.00)
Animations, ateliers pour enfants, vin chaud
SCHILLIGER
www.schilliger.com

Journal de Morges

JA 1110 Morges - Paraît le vendredi - Fr. 2.- (TVA 2,4% incluse) - www.journaldemorges.ch



Le «Guillon» ouvre ses portes



ÉVÉNEMENT

Au Château de Chillon, découvrez les coulisses de la plus célèbre confrérie bachique de Suisse à travers les yeux de deux Morgiens. Reportage exclusif.

À lire en pages 2 et 3



Edito



Par **CÉDRIC JOTTERAND**
Rédacteur en chef

cedric.jotterand@journaldemorges.ch

Du pain et des jeux

Il suffit de petits riens pour que, soudain, l'on s'intéresse à vous. Une main trop près d'un but irlandais et hop, vous faites le tour du monde. Des jeux fleurissent sur internet, vos sponsors retirent la campagne de Noël et vous ne comptez plus vos meilleurs ennemis.

Pas besoin de s'appeler Thierry Henry pour mériter l'attention de la planète. Un obscur joueur de Thoun, inconnu au bataillon, est en effet devenu aussi célèbre que la star du FC Barcelone

le grand rendez-vous



1. Les cavistes du Guillon goûtent toutes les bouteilles sans exception afin d'éviter les goûts suspects.

2. Chaque ressat accueille près de 240 convives au château de Chillon.

3. Gilbert Folly, prévôt du Guillon et Claude Joseph, restaurateur à Apples.

4. Les Fanchettes assurent le service en salle. Avant le coup de feu initial, la bonne humeur est de mise.

5. La délicate épreuve du «Tirer au Guillon».

6. Les «arrières» accueillent les dignitaires qui n'assistent pas au banquet.



Dans les coulisses

du Guillon

INSOLITE Depuis plus de 50 ans la Confrérie du Guillon met à l'honneur le vin vaudois au sein de manifestations hautes en couleur. Voyage dans les entrailles d'un événement exclusif à travers les yeux de deux personnalités de la région: le restaurateur Claude Joseph et l'ancien directeur de l'Office du tourisme Gilbert Folly.

TEXTES: SYLVIE LOGEAN - PHOTOS: FRANÇOIS MOESCHING



Claude Bégli, président de la poste suisse, intronisé au Guillon en tant que compagnon d'honneur.

Redoutable homme d'affaires et actuel président du conseil d'administration de la Poste, le Morgien Claude Bégli peut se targuer d'une carrière riche en rebondissements. C'était sans compter sur son intronisation en tant que membre d'honneur de la Confrérie du Guillon, avec son fameux rituel du «Tirer au Guillon». (Le guillon étant une petite cheville de bois conique, longue d'environ

5 cm, servant à obturer un trou pratiqué dans la douve d'un tonneau.) Le but de l'exercice est de parvenir à faire coulisser le guillon d'une main sûre et adroite pour permettre au vin de se frayer un passage jusqu'au verre, tenu de l'autre main... le tout sans s'en mettre plein les manches!

Du haut de son double mètre, le géant (jaune) s'est fait tailler un portrait dithyrambi-

que par l'un de ses anciens camarades de classe, également dignitaire du Guillon. «Ta biographie résumée suffirait à alimenter 25 saisons de *Top Model*. Toutefois, la plus dure épreuve de ta carrière t'attend... En effet, après avoir échappé au Cartel de Medellín et vécu un tête à tête avec Ségolène, pourras-tu rester assis pendant plus de cinq heures?» Gageons qu'il y est parvenu...



6



7



8

6. Les plats du menu se préparent en partie la veille à l'Auberge de la Couronne, comme ici les aumônières de cuisses de grenouille.

7 et 8. Une fois arrivée au château de Chillon, la brigade transporte avec une grande méticulosité les plats et le matériel nécessaire.

9. Toujours calme et détendu, Claude Joseph dirige sa brigade tel un chef d'orchestre.

10. Les 240 assiettes des entrées froides sont dressées. La sauce est ajoutée à la dernière minute.

11. Un travail d'équipe pour la préparation des plats chauds.



9



10



11

Château de Chillon

Entre les murs de l'imposante forteresse de Chillon, l'ambiance est à l'allégresse matinée d'un soupçon de solennité en ce samedi de début novembre. Au détour d'une allée, alors que le jour s'éteint et que la pluie bat sur les pierres millénaires, l'on peut apercevoir, çà et là, de chatoyantes couleurs se déplacer furtivement dans les dédales moyenâgeux.

Longues robes de velours, toques et chaînes pectorales... Parés de leurs magnifiques habits d'apparats les séparant du commun des compagnons, Prévôt, Héraut, Hoquetteau ou autres Conseillers de la Confrérie du Guillon sont prêts à vivre un événement qui se terminera alors que le jour suivant célébrera ses premiers instants. Ainsi soit-il pour le ressat d'automne, rituel immuable depuis plus d'un demi-siècle, où fantaisie et malicieuses envolées littéraires côtoient de rigides règles de la table et le respect d'autrui.

Fondée en 1954, la plus célèbre Confrérie bachique de Suisse a pour idéal l'illustration et la promotion du vignoble vaudois. Forte de quelque 4000 membres, le «Guillon» unit dans ses rangs les gens des métiers de la vigne et du vin à des personnalités venues d'autres horizons. Depuis sa créa-

tion, de célèbres recrues ont ainsi prêté serment lors de leur introduction officielle aux sons des trompettes thébaines. Au rang des membres honorifiques se côtoient notamment le Général Henri Guisan, Jean-Pascal Delamuraz, Pascal Couchepin, Micheline Calmy-Rey, ou encore Lolita Morena et le célèbre guitariste brésilien José Barrense Dias.

Organisés 14 fois l'an et comptant quelque 240 convives par repas, le ressat est un repas gastronomique célébrant le mariage harmonieux des mets et des vins. Sélectionnés par l'Office des vins vaudois, ces derniers se doivent d'être représentatifs des cinq régions viticoles du canton de Vaud. Réservées aux membres, à de rares amis et aux nouveaux compagnons, les fastueuses cérémonies des ressats n'auraient toutefois pas la même superbe et ce panache légendaire sans l'œuvre de multiples petites mains agissant dans l'ombre.

C'est à Claude Joseph de l'Auberge de la Couronne à Apples, qu'est revenu l'honneur de délecter les fins palets de la Confrérie du Guillon pour les ressats de «la vie en vert» des 30 et 31 octobre et 6 et 7 novembre passés.

Sur ses pas, ce sont les coulisses d'un événement exclusif, mais pas guindé pour autant, qu'il nous est donné de découvrir...

14h30 L'heure du départ en direction du château de Chillon a sonné pour Claude Joseph et sa brigade. Le menu, concocté un an à l'avance par le chef, est déjà en partie préparé depuis la veille. Un travail indispensable au bon déroulement du repas. En effet, si le temps entre la mise en place initiale et le début du festin peut paraître long à certains égards, une fois le repas lancé, tout s'enchaîne à une cadence folle jusqu'à la délivrance finale et la présentation de la brigade aux convives. Chaque minute étant précieuse, à peine les portes du château sont-elles franchies que la cuisine est déjà prête à bouillonner au rythme des cuisiniers.

En salle, Les Fanchettes, qui assurent le service, s'activent également à la préparation des tables. Cet escadron de 22 dames à l'uniforme bleu azur, est placé depuis plus de 25 ans sous la direction de celle communément nommée «La Générale» alias Chantal Casagrande. Les soirs de ressats, Les Fanchettes officient jusqu'à 2 heures du matin, en passant avec agilité et bonne humeur de la mise en place de la salle à la

préparation des assiettes, le service des mets et le remplissage de près de... 1500 verres de vin! «C'est tout autre chose que les banquets ordinaires, avant tout par rapport au timing très précis de la soirée, confie Linda Bron, Fanchette de la Tour de Peitz. Mais ce n'est pas pour autant que le stress s'installe. Une fois le repas lancé, nous avons un grand plaisir à donner satisfaction aux convives. Et c'est tellement beau lorsque l'on reçoit des compliments en retour.»

«

Le stock annuel des
14 ressats compte
entre 7000 et 10 000
bouteilles

»

Guillon, quant à eux, prennent possession de leurs robes d'apparat aux couleurs d'automne. Le Morgien Gilbert Folly, ancien chef de l'Office du tourisme de Morges est le Prévôt de la Confrérie. Une fonction dont l'essence consiste à présenter au public, au nom du Gouverneur (le patron de la Confrérie) et des Conseils (l'ensemble des dignitaires), les intentions, les états d'âme ou encore la philosophie de l'auguste assemblée. «Nous ne sommes pas sélectifs quant aux nouveaux membres,

mais les futurs candidats doivent bien comprendre l'esprit du Guillon. Tout en étant très relax, nous sommes aussi extrêmement stricts. Hors de question que les membres se mettent à monter sur les tables en chantant. En outre, durant les cinq heures que dure le repas, les convives ne peuvent pas sortir pour de futilles prétextes, ou alors accompagnés d'un dignitaire.»

Pour les «gradés» du Guillon, la soirée commence dans le sein des seins: l'antre des cavistes. Durant toute la durée du ressat, ces experts vinicoles auront pour tâche de goûter, sans exception, toutes les bouteilles qui seront servies à table. «Ils arrivent à rester sobres jusqu'au bout. Les conseillers ont plus de peine», s'amuse Gilbert Folly. Apéritif compris, il se boit en moyenne 400 bouteilles par soir, et le stock annuel des quatorze ressats compte entre 7000 et 10 000 bouteilles mises en condition dans les chais veveysans de la famille Mayor, dans laquelle l'office du Guillon se transmet de père en fils.

18h00 Alors que la partie officielle touche à sa fin, les dignitaires se dirigent vers leurs quartiers de la soirée. Ceux qui ne sont pas en salle partagent l'agape dans ce que l'on nomme «des arrières». Mais l'ambiance n'est pas plus austère pour autant.

Autour du vin qui rassemble, on disserte volontiers sur les discours qui feront prochainement mouche auprès de l'assistance. Le tout dans une franche camaraderie, mais toujours avec distinction.

19h00 Retour en cuisine. L'heure du premier coup de feu pour l'équipe de Claude Joseph. Les entrées ayant été dressées à l'avance dans une petite salle attenante au banquet, il ne reste qu'à saucer les 240 assiettes. Dans une tranquillité absolue et une précision diabolique, la galantine de foie gras de canard au brocoli est envoyée en moins de dix minutes. Il s'agira, le reste du repas, de réussir à se calquer au rythme des animations en salles. Pour ce faire, une petite lumière placée stratégiquement dans la cuisine permet d'indiquer aux cuisiniers le moment de la mise en route des plats. Si le dressage de l'entrée froide était réglé comme une partition de musique, la préparation de l'entrée chaude, quant à elle, se décline à l'image d'une symphonie, orchestrée d'une main de maître par le chef qui parvient à faire preuve d'une ubiquité impressionnante quant au travail effectué. Point d'orgue de ce perfectionnisme culinaire, la brigade sera saluée à l'unanimité par l'ensemble de la Confrérie au moment des dernières notes de ce ressat exceptionnel.