

## VITICULTURE • Interview

# La Confrérie du Guillon est l'ambassadrice des vins vaudois

**PHILIPPE GEX**  
*est gouverneur de la Confrérie du Guillon. Vigneron à Yverne, il explique le rôle promotionnel que joue la confrérie pour l'image du vin.*

Gouverneur, chancelier, prévôt, légat, cométable, chantre, écotier et autres compagnons sont les qualificatifs illustrant le langage fleuri de la Confrérie du Guillon. Une honorable société dont l'huis est suffisamment ouvert pour que tout un chacun puisse prétendre au titre de compagnon, sans aucune ségrégation, et suffisamment fermée pour que le titre se mérite.

**La Confrérie du Guillon est-elle un instrument efficace de promotion des vins?**

La confrérie est non seulement efficace, elle est aussi efficace, car elle promeut l'image du vin vaudois sans engendrer aucun coût pour la viticulture. Tout le travail est réalisé bénévolement.

**«Un cadre cérémonial dont la vertu est de garantir la dignité»**

Les quarante conseillers

constituant l'organe législatif de la confrérie – le Conseil – ainsi que les sept personnes siégeant à l'exécutif – le Petit Conseil – œuvrent sans obtenir de salaire. Il s'agit d'une confrérie de passionnés du vin s'engageant par conviction. Etonnamment, les vigneron ne représentent que 25% des effectifs du Conseil. Et je suis le seul vigneron à siéger au sein du Petit Conseil.

L'esprit confraternel de l'institution, la joie de vivre, la culture épicurienne qui préside à nos rencontres, le prestige que confère le statut de conseiller et, certainement aussi, le réseau social que permet de tisser la confrérie, stimule la générosité de ce bénévolat. Nous n'avons pas d'indicateur de l'efficacité promotionnelle de notre action, si ce n'est le succès de nos ressassés au château de Chillon qui affichent toujours complet.

**Quels sont vos objectifs en termes de promotion?**

Nous n'avons pas d'objectif: juste une vocation. Nous ne sommes ni une institution commerciale ni un service de marketing. Nous ne vendons rien, si ce n'est du rêve et de l'image. Pour cela, nous associons le cérémonial à la convivialité dans le but de tresser les plus beaux lauriers qui soient à la qualité et à l'honneur des vins vaudois.

Lors de nos fameux repas, nous mettons toute notre

énergie à réjouir le palais, le cœur et l'esprit. Nous aimons jouer le rôle de cabaret du canton de Vaud et nous nous plaçons à ce que nos manifestations présentent un côté un peu people.

**«Qu'on se le dise: le Guillon, n'est pas destiné aux pisse-froid!»**

Pour cela, nous invitons des personnages de la vie politique, culturelle et économique et n'hésitons pas à les égratigner lors des dîners-spectacles au château de Chillon.

**Mélange de cérémonial, d'épicurisme, d'humour et de grivoiseries, quelles images vos manifestations veulent-elles ancrer dans l'esprit du consommateur de vin?**

Que consommé raisonnablement, le vin est un plaisir; qu'il a vocation de réunir les femmes et les hommes dans la convivialité; qu'autour d'une table, d'un bon repas et de vins de qualité on peut être grivois sans être vulgaire; que l'on peut rire dans le respect de l'autre; que malgré les difficultés et les crises, il est important de s'aménager des espaces de convivialité, de joie de vivre et de plaisir.

D'ailleurs, nous avons constaté durant la crise que



Agri  
1000 Lausanne 6  
021/ 613 06 46  
www.agrihebdo.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse spécialisée  
Tirage: 11'486  
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 721.50  
N° d'abonnement: 1077879  
Page: 3  
Surface: 107'788 mm<sup>2</sup>

nos ressats étaient quasiment Nous observons, sans pour-  
pris d'assaut. Les réservations voir l'expliquer, que les adhé-  
sentes à la confrérie sont d'un rentes à plus en plus à  
l'avance. niveau socioprofessionnel au-dessus de la moyenne alors  
que les hommes sont issus de toutes les couches sociales.

**Quelle est votre recette pour conjuguer la tradition et la modernité sans être poussiéreux?**

Nous ne nous prenons pas au sérieux, mais travaillons avec beaucoup de sérieux. Nos manifestations sont préparées minutieusement. Le service des vins, des plats et les interventions sont minuitées.

Ainsi, les ressats sont structurés dans une logique d'alternance des plaisirs. Les convives ne s'en doutent pas, ils se laissent entraîner tout au long de la soirée par la diversité des activités sans se rendre compte que tout cela est réglé comme du papier à musique. Bien que nous soyons des bénévoles, nous revendiquons le statut de professionnels de la convivialité.

**Quels est votre public cible?**

Qu'on se le dise: le Guillon, n'est pas destiné aux pisse-froid! Pour être membre de notre confrérie, il faut savoir apprécier la bonne chère, le bon vin et l'humour. Mais attention, tout cela s'accompagne d'un cadre cérémonial dont la vertu est de garantir la dignité.

Nous voulons que la fête soit belle, qu'elle soit digne, qu'elle soit à l'honneur de l'homme. Notre confrérie est accessible à tout un chacun. Lorsqu'elle a été fondée en 1954, seuls les hommes pouvaient y accéder. Ce n'est plus le cas aujourd'hui, les femmes y sont les bienvenues et elles ne s'en privent pas.

**Que faut-il faire pour faire partie de votre confrérie?**

Il faut être parrainé par un compagnon et un conseiller. Le plus souvent, les gens participent à un de nos repas en étant l'invité d'un compagnon, puis, si cela leur plaît, ils demandent le parrainage lors d'une manifestation ultérieure.

L'entrée dans la confrérie passe par un cérémonial. Il s'agit de tirer son verre au guillon, si possible en évitant d'en mettre partout, ensuite de prêter serment d'allégeance au vin vaudois. Le port du costume cravate est exigé pour les messieurs et la robe de gala pour les dames.

**Quelles coordinations promotionnelles existe-t-il entre vos activités et le marketing des caves, des vigneron et des négociants?**

Aucune. Comme je l'ai dit, nous ne voulons pas nous substituer aux activités de promotion et de marketing des caves et des vignerons encaveurs. D'ailleurs, tous les vins servis lors de nos manifestations le sont en carafe.

**«Nos manifestations présentent un côté un peu people»**

Nous présentons chaque vin par son millésime, son cé-

page et sa région de production, mais nous taisons le nom du vigneron ou celui de la cave. Nous voulons donner à nos convives l'image des crus du canton et non promouvoir une activité commerciale particulière.

**Selon quels critères choisissez-vous les vins que vous servez?**

Nous avons une commission de dégustation composée des meilleurs dégustateurs du canton; elle est présidée par Thierry Walz, directeur d'Uva-vins. La commission choisit les crus qui seront servis lors de nos ressats parmi une sélection de vins réalisée par l'Office des vins vaudois (OVV).

Ainsi donc, l'OVV opère une première sélection parmi des crus qui lui sont présentés et notre commission choisit les meilleurs de cette sélection. C'est la crème de la crème que le Guillon réserve à ses convives.

**Est-ce un avantage pour un vigneron que son vin soit servi lors d'un repas au Guillon?**

Comme je l'ai dit, nous ne voulons pas faire de publicité pour un vigneron ou une cave en particulier. C'est tout de même un double avantage pour celui qui voit servir son vin au guillon; d'une part cela représente une commande de 300 à 600 bouteilles; d'autre part, il reçoit, de la confrérie, un certificat attestant que son vin a été servi au Guillon. Dans un caveau, un tel certificat est une garantie offerte au client. Par ailleurs, le vigneron peut utiliser ce document comme bon lui semble pour promou-



Agri  
1000 Lausanne 6  
021/ 613 06 46  
www.agrihebdo.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse spécialisée  
Tirage: 11'486  
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 721.50  
N° d'abonnement: 1077879  
Page: 3  
Surface: 107'788 mm<sup>2</sup>

voir ses crus.

**Que doit faire un vigneron pour voir son vin servi lors d'un repas du Guillon?**

Dans un premier temps, mettre tout son cœur, toute son âme et tout son savoir-faire pour élever un vin qu'il puisse présenter avec fierté. Ensuite, le proposer à l'OVV pour sa sélection annuelle. S'il passe ce premier cap, espérer qu'il soit retenu par la confrérie.

PROPOS RECUEILLIS  
PAR CHRISTIAN PIDOUX

**SUR LE WEB**

[www.guillon.ch](http://www.guillon.ch)

**3 questions ●●●**

**Votre péché mignon?**

Je me sens plus proche de Rabelais que de Calvin, j'avoue aimer me délecter d'un bon havane. J'apprécie ce cigare exceptionnel, mais je goûte peu aux convictions politiques de Fidel Castro.

**Un vin qui vous a marqué?**

Un merlot tessinois, le Platinium de Guido Brivio et l'incontournable bordeaux blanc de Château Yquem.

**Un vigneron exemplaire?**

Nicolas Bannet, du domaine de la Comtesse Eldegarde à Satigny. Il élève dans sa cave des vins exceptionnels, mais même lors des épisodes les plus sombres de la coopérative viticole genevoise, il lui est resté fidèle en lui livrant une partie de ses récoltes. J'admire chez cet homme la capacité à conjuguer l'esprit individuel d'entrepreneur avec les actes de solidarité professionnelle.



Agri  
1000 Lausanne 6  
021/ 613 06 46  
www.agrihebdo.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse spécialisée  
Tirage: 11'486  
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 721.50  
N° d'abonnement: 1077879  
Page: 3  
Surface: 107'788 mm<sup>2</sup>

## Parcours •••

**1958** Naissance à Lausanne d'un père vigneron et d'une mère originaire de Bergame.

**1977** Passe une année en Allemagne sur un domaine viticole.

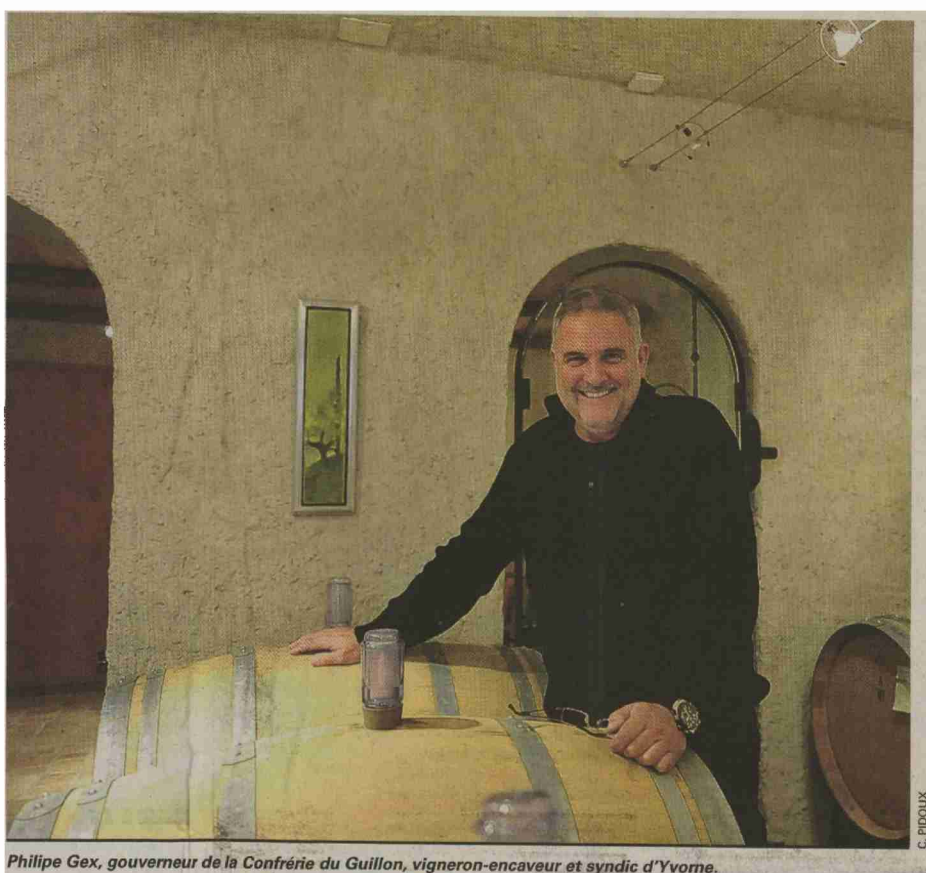
**1979** Achève son parcours de formation professionnelle de base: apprentissage de vigneron, brevet de pépiniériste et diplôme d'œnologie.

**1980** Douze mois durant lesquels il roule sa bosse aux Etats-Unis.

**1982** Reprend le domaine viticole familial d'Yverne et mariage avec Dominique.

**1990** Création du domaine de la Pierre latine à Yverne.

**2001** Devient syndic d'Yverne et gouverneur de la Confrérie du Guillon.



Philippe Gex, gouverneur de la Confrérie du Guillon, vigneron-encaveur et syndic d'Yverne.

C. PIDOUX