

# LE COTTERD DU JURA DEVIENT LE 7<sup>e</sup> COTTERD DE LA CONFRÉRIE DU GUILLON

NICOLAS PÉTREMAND, PRÉFET

**E**xtraordinaire année 2004: tandis que la Confrérie du Guillon fête allègrement son cinquantenaire, la République et Canton du Jura (RCJU) atteint, elle, ses 30 années d'existence.

Quel meilleur lien peut-il y avoir entre ces deux événements que la constitution du tout nouveau Cotterd du Jura? De Bienne à Laufon, en passant par La Chauv-de-Fonds, Moutier, La Neuveville, et Neuchâtel, il déploie ses frontières au-delà de la République et Canton du Jura, en regroupant notamment les 7 districts du Jura historique. A ce jour, il compte déjà une cinquantaine de compagnons, dont une ving-



Nicolas Pétremand, préfet du Cotterd du Jura et les trompettes de la Confrérie.

taine sur le territoire de la RCJU.

Merci aux conseillers de la Confrérie de la confiance qu'il me témoigne. Mon objectif principal en ma qualité de préfet est de faire connaître les vins vaudois aux Jurassiennes et aux Jurassiens, tout en leur donnant la possibilité de participer aux manifestations extraordinaires de la Confrérie. Il me tient aussi particulière-

ment à cœur de faire découvrir le Jura aux Vaudoises et aux Vaudois ainsi qu'aux autres membres de la Confrérie.

Le Jura est jeune, le Jura est petit, mais le Jura est beau!  
Loué soit le Vin!

## 16 octobre 2004: le Jura en quatre étapes gourmandes

Près d'une centaine d'invités ont participé à la journée de constitution du Cotterd du Jura. Entre la vallée de Delémont et les Franches-Montagnes, ils ont parcouru la terre jurassienne dans la belle diversité de ses terroirs.

## Domaine Blattner à Soyhières

Avec sa femme Silvia, Valentin Blattner, cultive environ 4 ha de vignes. Mais ce qui distingue ce vigneron, atypique et imaginatif, c'est qu'il vinifie une quinzaine de cépages différents et surtout effectue des travaux de recherche et de développement sur une centaine d'autres. Ses vins respirent l'originalité et sentent bon le respect de la nature, la qualité du breuvage et la résistance naturelle des cépages exploités. Ces atouts de la propriété, complétés par la richesse des spécialités régionales qu'elle propose constituent un but de balade passionnant.

La centaine de convives se délectent des spécialités régionales préparées par la famille Blattner.



## Brasserie des Franches-Montagnes (BFM) à Saignelégier

Un jeune amateur éclairé, Jérôme Rebetez, désireux de créer une bière aux saveurs typées du terroir jurassien, s'est employé à reconstituer les méthodes de brassage des anciens maîtres artisans en les associant aux moyens actuels. Le brassage des bières BFM apporte, suivant les périodes de l'année, de fines et subtiles nuances dans les saveurs et les arômes.

Cinq bières différentes – La Meule, La Salamandre, La Torpille, La Mandragore et une bière chaude La Dragonne avec chacune leur «esprit» (whiskies locaux) sont produits avec amour et passion.

## Fromagerie de la Chaux-d'Abel à la Ferrières

Autre moment fort de la journée: la visite de la fromagerie et des caves d'affinage, avec, bien sûr, une dégustation de fromages locaux (Les Chaux-d'Abel Petit et Grand, La Tête de Moine, La Tomme) et les vins du Clos des Cantons (Pinot Gris et Garanoir 2002) offerts par le Gouvernement jurassien. Une alliance parfaite entre des fromages de caractère et les vins produits par le Centre Ajoie S.A. à Alle.

Devant une cave d'affinage, le premier vice-président du Parlement jurassien, Alain Schweingruber, décrit avec passion les vins du Clos des Cantons.



## Final en apothéose au restaurant Georges Wenger au Noirmont



Intense émotion pour tous les convives chez Georges Wenger, le chantre de la gastronomie jurassienne – de surcroît un passionné et un inconditionnel de vieux millésimes de Dézaley. Avec le somptueux menu concocté par le talentueux Chef du Noirmont, des vins choisis par votre serveur secondé efficacement par André Linherr, notre incontournable légat.

Pour parfaire ce festival des saveurs, le Chariot de spécialités régionales constitué de Damassine 2000, de Cerise Noire de Fontenais 1997, de Prunelle sauvage 1992, et de Liqueur de fleur de sureau maison accompagnent divinement les Mignardises maison. Enfin, le partage d'un magnifique Bas-Armagnac 1954 de Yvan Auban à Estang, Réserve Spéciale du 16 octobre 2004, clôt cette journée exceptionnelle.

Permettez-moi ici de remercier tous ceux qui ont contribué au succès de cette journée, en particulier les Gais Compagnons et les Trompettes de la Confrérie du Guillon.

Vive le Jura! Vive le vin! Vive le vin vaudois!



**Georges Wenger et son épouse Andrea nous accueillent dans leur antre: chaleur, convivialité et soin du détail.**



Luins, Domaine de Serraux-Dessus 2003,  
Hoirie Matringe à Begnins

*Ceif au vieux Sbrinz de 6 ans d'âge,  
Fruite du Lac à la compote d'herbes,  
Pomme de terre au saucisson*

Vinzel, Château La Bâtie 2003,  
Caves Cidis à Morges

*Oignon farci aux champignons,  
Croûton à la mousse de canard*

Féchy, Domaine du Martheray 2003 à Féchy

*Crème marbrée de foie gras au Porto,  
cannelon de poireau aux chanterelles*

Aigle, Clos du Crosex Grillé 2003,  
Terroir du Crosex Grillé SA à Aigle

*Lieu très légèrement fumé par nos soins,  
poché au galanga et aubergine croquante*

Côtes de l'Orbe, Arpèges  
(assemblage de cépages rouges) 2002,  
Christian Dugon à Bofflens

*Filet de chevreuil aux légumes de marinade,  
échalote farcie aux fruits secs*

Dézaley Domaine Bovy 1998,  
Les Frères Bovy à Chexbres

*Assortiment de fromages de la région*

Morges, Chardonnay Passerillé 2002,  
Henri Cruchon à Echichens

*Tarte tatin de pomme,  
jus et sorbet à la pomme sauvage.*

