

Rebondies les musettes et remplis les verres, voilà ce que vous promettent derechef les Quatre Heures programmés cette année-ci, et pour la première fois, en la bonne ville d'Aigle, chef-lieu du Grand District.

Le vignoble du levant vaudois, couronné de pampres mordorés en attente de pressoirs, vous délivre une assignation au farniente.

Une après-midi entière à se laisser cocoler, le bec friand et la casquette sur soif. Un dernier rai de soleil estival vous attend au bord du Rhône, privilégiés que vous êtes!

En train pour Aigle

de Lausanne	de Genève	de Neuchâtel	de Berne	de Sion
12h20 Lausanne 12h50 Aigle	11h36 Genève 12h15 Lausanne 12h20 Lausanne 12h50 Aigle	11h34 Neuchâtel 12h15 Lausanne 12h20 Lausanne 12h50 Aigle	11h04 Berne 12h15 Lausanne 12h20 Lausanne 12h50 Aigle	12h06 Sion 12h42 Aigle

En train depuis Aigle

pour Lausanne	pour Genève	pour Neuchâtel	pour Berne	pour Sion
20h04 Aigle 20h36 Lausanne ou 20h43 Aigle 21h15 Lausanne	20h04 Aigle 20h36 Lausanne 20h42 Lausanne 21h15 Genève ou 20h43 Aigle 21h15 Lausanne 21h20 Lausanne 22h04 Genève	20h04 Aigle 20h36 Lausanne 20h45 Lausanne 21h25 Neuchâtel ou 20h43 Aigle 21h15 Lausanne 21h28 Lausanne 22h22* Neuchâtel	20h04 Aigle 20h36 Lausanne 20h45 Lausanne 21h56 Berne ou 20h43 Aigle 21h15 Lausanne 21h20 Lausanne 22h26 Berne	20h16 Aigle 20h52 Sion ou 20h51 Aigle 21h27 Sion * Changement à Morges

Pour toute information

Secrétariat de la Confrérie du Guillon
Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6
CH 1052 Le Mont-sur-Lausanne

T 021 729 41 54 | F 021 729 71 91
info@guillon.ch | www.guillon.ch

Quatre Heures du Vigneron
Samedi 28 août
et samedi 11 septembre
2010

Confrérie du Guillon



13h Accueil

Munis d'un baluchon léger, les hôtes se rendent à Aigle par les moyens qu'ils jugeront les plus appropriés à ménager leur empreinte écologique, la longévité de leur permis de conduire ou l'industrie automobile fragilisée. De la gare d'Aigle ou du parking des Glariers, ce dernier dûment signalé et réservé à leur attention, une promenade apéritive mène au quartier du Cloître, situé au pied du château, en quinze minutes à peine. Les moins ingambes les y rejoindront le jarret apaisé à bord d'un véhicule navette butinant sans désespérer d'un site à l'autre. Pour tromper l'attente et soulager les symptômes d'une soif naissante, une première rasade de chasselas est envoyée en ambassade.

13h45 Partie officielle

Mobilisée devant l'église gothique du Cloître, une robuste cohorte de Conseillers colorés s'apprête à donner le coup d'envoi de la manifestation. Le tympan gourmand, l'assemblée savoure successivement le toast au coteau aiglon porté par M. le Prévôt et les propos enlevés de M. Frédéric Borloz, syndic de céans. M. le Héraut gagne ensuite le perchoir pour orienter l'auditoire sur la disposition des officines, la posologie

recommandée, et rappeler à chacun les contraintes horaires de cette fin d'après-midi.

14h Dégustations

Au gré de leur humeur, les invités s'égaillent dans le quartier à la découverte des trésors offerts à leur curiosité. Deux heures ne seront pas de trop pour apprécier la palette d'expressions des vins d'Aigle, et sympathiser avec celles et ceux qui les élèvent amoureusement dans le respect de leur terroir et de la finesse qui les caractérise. Les voici donc utilement mises à profit pour fureter parmi ces 132 hectares sublimés, entre autres grâces, par des chasselas de belle prestance et des pinots noirs tout de sève et de fruit. L'œil, le nez et la papille travaillent de conserve jusqu'à ce que quatre coups retentissent au clocher voisin, annonceurs d'autres noces prévues non loin de là, en aval de la Grande-Eau.

16h30 A table

Les Compagnons et leurs invités ont mis à temps le cap sur la halle couverte des Glariers où, pomponnées pour l'occasion, les tables sont dressées dans la promesse d'un joyeux festin. Avant d'y prendre place, ils auront assiégé la Boutique du Compagnon et jeté leur

dévolu sur les articles manquant encore à l'hommage qu'ils savent dû à l'élégance et au bon goût. Les vigneron-hôtes sont eux aussi fidèles au poste, cartons en main, prêts à répondre aux commandes les plus enthousiastes.

16h50 Service du repas

Cependant que M. David Brunet et ses marmitons du Restaurant de la Piscine, à Aigle, s'affairent aux derniers préparatifs, les Trompettes ouvrent le ban. Nul ne détourne alors la tête de l'estrade fleurie d'où sont dévoilés avec malice les détails des mets et des vins tantôt servis. L'appétit à vif, l'on guette l'envol des Fanchettes qui dispenseront dans l'ordre un rapicolant goûter articulé comme suit:

Le pâté de nos campagnes aux noix
et à l'ail des ours
La saladine et les raisins confits

Le trio vaudois: atriau, mini saucisse aux choux
et saucisson aux pistaches
La pomme nouvelle sur fondue de poireaux
et jeune carotte

Les fromages de nos alpages

La tarte au vin cuit et sa poire rôtie aux épices

Le café

19h30 Au revoir

Confit dans le miel de cette mémorable journée, le Gouverneur daigne descendre de son cumulus pour adresser quelques paroles bienfaisantes à ses ouailles. Prodigue de compliments, il exprime sa vigoureuse gratitude au Groupement pour la promotion des vins de l'appellation Aigle, organisateur hors pair des Quatre Heures 2010, et remercie les autorités locales de leur appui logistique. Gerbes et lauriers attendent pareillement la brigade de M. David Brunet, celle des Fanchettes, ainsi que toutes les mains, petites et grandes, qui se sont volontiers mises à la pâte, selon leur cahier des charges, dans la discrétion de la coulisse ou sous les feux de la rampe. Cordialement saluée, l'assistance regagne son logis dans la félicité du ventre et la paix de l'âme.

Tenue

Nulle cravate n'est requise. Les participants arrivent dans une mise confortable, appropriée le cas échéant à un soleil radieux comme à l'averse coquine. Le Compagnon aura le cou ceint de son ruban.

Inscriptions

Une fois rempli, le bulletin d'inscription joint au présent programme sera expédié sans retard au Secrétariat de la Confrérie du Guillon. Réservation en ligne possible sur www.guillon.ch. Les places n'étant pas limitées, nous vous accueillons avec autant de convives qu'il vous plaira.

Conditions de participation

Le Compagnon paie 85 fr pour la totalité des prestations proposées, chacun de ses convives 10 fr supplémentaires.

Hébergement

Office du tourisme d'Aigle
T 024 466 30 00 | tourisme@aigle.ch

Gardez cette invitation précieusement

Elle vous aidera, le moment venu, à suivre dans le bon ordre les différentes étapes de la manifestation.

Boutique et vins

N'oublions pas de réserver bon accueil à la «Boutique du Compagnon» qui dresse son éventaire spécialement pour nous lors de ces Quatre Heures, et en tout temps sur www.guillon.ch. Il sera également loisible aux participants de faire ample provision de flacons de l'appellation de céans auprès des vigneron du cru, dont voici les noms assortis d'une brassée de remerciements et de félicitations:

- Badan Frères Vins Aigle
- Hugues Baud Domaine Baud-Bel, Aigle
- Cave des Hospices cantonaux Aigle
- Charly Blanc & Fils Versvey
- Commune d'Aigle Aigle
- Christine et Stéphanie Delarze
- Domaine de la Baudelière, Aigle
- Alain Emery Aigle
- Alexandre Favre Cave Borloz, Aigle
- Georges et Jean-Noël Favre Aigle
- Henri Badoux SA Aigle
- Francine Joris-Gonseth
- Domaine de Beauregard, Aigle
- Henri Lagnaz Aigle
- Les Celliers du Chablais SA Aigle
- Christine et Marius Martin
- Cave du Clos Aimond, Aigle
- Raoul Moret Aigle
- Marc Taverney Propriété Veillon, Aigle