

Confrérie du Guillon

Madame, Monsieur, cher Compagnon,

Nous n'y étions pas, mais le lac Léman, si. Et il y a des cygnes, voyez-vous, qui ne trompent pas...

La chronique raconte en effet que les grands oiseaux blancs ont tout vu : une flottille partie de Piogre, des Bernois venus à pincés et une poignée de Valaisans pour chauffer l'ambiance. Nous sommes en mars 1536 et nos amis savoyards effectuent ce mois-là leurs derniers moulinets à Chillon, assiégés par les bombardes comme l'armée du tsar à Sébastopol. Portés par les ailes de la Nuit, ils parviennent à s'évanouir sur l'onde pure et à gagner Lugrin. On ne les reverra plus ! Du moins jusqu'à l'automne 2013, saison où ils reviennent, conviés par le magnanime gouverneur de la Confrérie du Guillon à revoir la salle de bal de leurs aïeux, le porte-parapluie de Tonton Amédée et la chambre à coucher de cette vieille branche d'Aymon (d'Aymon de Savoie, pas d'Aymon de Midi). Alors oui, l'occupant d'hier est de retour à nos portes, sous ce même étendard de gueules à la croix d'argent qui flotta pendant près de quatre cents ans sur le nid-de-pie de notre château. A la croisière lacustre, il aura préféré cette fois-ci la voie express qui conduit dans le sens inverse de l'Histoire en quelque trente-cinq minutes, voire vingt-cinq de moins pour les frontaliers les plus véloce. Gabelou débonnaire, toi qui guettes valeureusement le filet de bœuf de contrebande et les passeurs de coton-charlemagne, daigne ouvrir ta barrière au cortège des immatriculés du soixante-quatorze et du soixante-treize. Ils filent vers ce jardin des délices où les membres et amis du nouveau Cotterd de Savoie sont pacifiquement attendus à la lanterne de ces prochains

Ressats des Ducs de Savoie

des vendredis et samedis

1, 2, 8, 9, 15, 16, 22, 23, 29

et enfin **30 novembre 2013**

au Château de Chillon



Il ne fait aucun doute que la Savoie médiévale n'avait qu'une connaissance lacunaire de la gastronomie. Gageons que le Comte vert, contraint de s'empiffrer de tartiflette, de crozets au reblochon ou de diots au vin blanc – mets délectables au demeurant, mais peu représentatifs de la cuisine minceur – aurait adoubié sur-le-champ Claude Joseph et Christophe Rod. Parce qu'ils arborent bon visage et belle mine, et que chacun d'eux s'illustre dans une cuisine franche de collier, bien que taillée dans les plus riches brocards. L'amitié franco-suisse se célébrera donc dans la sincérité du ventre, enmoussée de volaille, empressée de sot-l'y-laisse, encannellonisée de lièvre à la Royale. Fini l'eczéma fiscal ! Envolé le prurit bancaire ! Oubliée la chasse aux sorcières ! A l'heure nocturne, quand on demandera à l'ensemble de nos contribuables comment ils se sentent après le topinambour, ils répondront à coup sûr : « Totallement enveloutés ! » Voici le programme de nos incantations :

Claude Joseph
Auberge de la Couronne, Apples
Ressats I à VI

Vully AOC 2011

La mousse de foie de volaille
et foie gras de canard glacé à la raisinée
Les salades du Tirage à l'huile et graines de courge
La petite brioche

Chablais AOC Aigle 2011

Le filet de féra du lac Léman poêlé
et le tortillon de crevette
Les petits dés de légumes et d'olives
Le pain focaccia

Lavaux AOC Saint-Saphorin rouge 2011

La raviole de pâte fraîche aux poireaux
et lamelle de volaille de Reverolle
à la crème de truffes
La baguette d'Evian

**La Côte AOC Nyon Grand cru 2009,
assemblage de cépages rouges**

Le filet de cerf rôti et le confit d'airelles aux oignons
La sauce relevée au poivre Malabar
Le radis blanc farci de chou vert aux lardons
La potée de pommes de terre au potimarron
et noisettes rôties
Le pain au lard

Lavaux AOC Dézaley Grand cru 2011

Le Vacherin Mont-d'Or AOC et noix du pays
Le pain aux noix de Grenoble

Le duo de mousses au chocolat blanc et noir
La glace à la mangue et le coulis de fruits
de la passion
La tuile aux amandes caramélisées

Christophe Rod
Restaurant de la Roseaie, Yvorne
Ressats VII à X

Bonvillars AOC 2011

Le pressé de sot-l'y-laisse et légumes à l'estragon
La vinaigrette à l'huile de noisettes
Le pain tessinois

Lavaux AOC Chardonne 2010, mondeuse noire

Le cannelloni de lièvre à la Royale
sur son épinard frais à l'émulsion au parmesan
Le pain paillasse

Chablais AOC Villeneuve 2011

Le velouté de topinambour au chorizo Iberico
Le pain à la courge et ses graines

**La Côte AOC Morges Grand cru 2010,
servagnin (pinot noir)**

La gigue de chevreuil mitonnée au vin rouge
La fricassée de champignons des bois
L'écrasée de panais et les choux de Bruxelles
Le pain multicéréales

Lavaux AOC Dézaley Grand cru 2011

La pita de Vacherin Mont-d'Or AOC juste tiède

Le fin macaron chocolat
La glace fruit de la passion
et son coulis à la fève Tonka

Les dates et les menus désormais connus, vous avez toutes les cartes en main pour faire votre petit marché autour des étals de notre facétieuse compagnie. Sans plus tarder, convoquez vos proches autour d'un flacon, rappelez-leur la sévérité des temps et les nimbostratus omniprésents, surjouez les brumes de l'âme et plaidez activement pour le retour des saltimbanques. Nos ressats d'automne s'imposeront aussitôt comme le contrepoison à l'abattement et à la fatigabilité mentale. De notre côté, nous nous emploierons à mettre la bonne humeur en tube et à travailler nos cordes vocales pour que vous puissiez dire : « La Confrérie du Guillon a de la voix, et Savoie est extraordinaire ! »

Déjà moulés dans notre combinaison bleu-blanc-rouge, nous vous gardons dans la cale, Madame, Monsieur, cher Compagnon, une solide cargaison d'amitiés et de vin frais.

Le Gouverneur


Jean-Claude Vaucher

Le 13 août 2013



Le Chancelier


Edouard Chollet

