



Confrérie du Guillon

Madame, Monsieur, cher Compagnon,


S'il vous est donné de vous délecter du soin mis à la sélection de nos vins, d'éprouver une félicité de bouddha à la lecture de nos menus, d'avoir la lippe palpitante en conduisant votre fourchette dans l'ancre vermeil où l'attendent avidement vos rouages masticatoires, songez dans vos prières à ceux qui, à la genèse de ce ressât, ont marné pour apposer un titre sur cet œuvre gustatif.

Résumer d'un mot, d'une épithète, d'un fier patronyme tout le propos de la soirée, en laisser deviner le galbe sans dévoiler de peau, en dire juste assez mais pas trop, susciter tout à la fois l'envie et le mystère.

Souffrez pour une fois une once de paganisme, grimpez avec nous sur l'Olympe, car l'automne 2012 sera placé sous la protection de Mercure.

Dieu aux mille ruses, courrier du Panthéon, maître des larrons, protecteur des voyageurs et des marchands, le bonhomme aux talonnières nous fait la grâce insigne de patronner ces ressats. A travers lui, nous souhaitons célébrer les marchands du vin, le métier des acheteurs, le nez des négociants, le rôle avisé du courtier, autant de professions qui, au fond, rapprochent le consommateur du vigneron. Jamais, de mémoire de Compagnon, la Confrérie du Guillon n'avait rendu à cette corporation l'hommage qui lui revient. Il était bien temps de lui consacrer une poignée de fastueuses soirées.

Alors, flûte pour Artémis, pour son arc et son carquois : c'est Mercure qui sera le boss de l'arrière-saison et qui fera la loi dans les sous-bois à l'enseigne de ces prochains




Ressats des Mercuriales des vendredis et samedis


26 et 27 octobre, 2 et 3, 9 et 10,

16 et 17, et enfin 23 et 24 novembre 2012

au Château de Chillon



Oh ! nous vous voyons d'ici, pelotonnés dans vos hamacs, lamper du rosé frais sous la ramure des pins. L'œil entrebâillé, la gambette nonchalante, on somnole. Peut-il y avoir rêves plus doux que ceux couvés dans la touffeur de l'été ? L'hiver est un lointain souvenir, vilain magot terrassé par Phébus. « Ressats d'automne, dites-vous ? Mais de quel automne nous parlez-vous ? » De celui qui va raviver vos ardeurs amollies par tant de tomates-mozzarella et de melons-jambon cru, de celui qui va mettre les tongs au rebut et les pagnes au bahut. Déjà, dans leurs cuisines, nos chefs Andy Zaugg et Didier Schneiter ont mis les gaz, anticipant le retour d'un appétit que l'on croyait à jamais perdu, dissous dans l'ambre solaire et l'eau salée. Et vous pouvez compter sur eux pour faire grimper le mercure ! Séraphins tutélaires de votre aspiration à la béatitude, ils vous tricoteront les menus qui suivent pour vous garder au chaud.



Andy Zaugg
Zum Alten Stephan, Soleure

Ressats 1 à 6

Lavaux AOC Villette 2010

La terrine de canard en croûte
La saladin Waldorf et son coulis de coing
Le pain balance

Chablais AOC Aigle 2009, pinot noir

Le velouté de Soleure revisité par Andy Zaugg
Le pain vaudois

Côte de l'Orbe AOC 2010

Le foie gras de canard poêlé
Le jus au verjus et raisinée
Le pain Paillasse

Chablais AOC Aigle 2009, gamaret et garanoir
Assemblage de cépages rouges

Le carré de cerf rôti
et son jus au poivre long du Bengale
Le chou frisé aux petits lardons
et les ravioles à la Bramata
Les canneberges et la poire à Botzi
Le pain multicéréales

Lavaux AOC Dézaley Grand cru 2010

Le Vacherin Mont-d'Or AOC
Le pain aux graines de courge

Le carpaccio d'ananas à la limette verte
Le fruit de la passion et son sorbet
La fine tuile au chocolat

Didier Schneiter
Beau-Rivage Palace, Lausanne

Ressats 7 à 10

Bonvillars AOC 2009

Le pressé de fois gras et féra du lac fumée
La vinaigrette pourpre à la truffe
Le pain brioché

La Côte AOC Vinzel Grand Cru 2009

La raviole de ris de veau et bolets au Savagnin
Le pain à l'avoine

Lavaux AOC Saint-Saphorin 2010, pinot noir

Le tournedos de maigre en cremolata
de légumes d'antan et citron confit
La baguette blanche

La Côte AOC Luins 2009, trois cépages

L'aiguillette de canette sauvagine à l'épine-vinette
L'émulsion de panais
Le Paillasse rustique

Lavaux AOC Dézaley Grand cru 2009

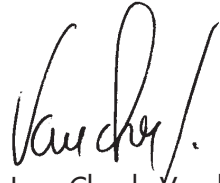
Le Vacherin Mont-d'Or AOC
Le pain aux noix

La Tatin de pommes rafraîchie au caramel
à la fleur de sel

Voilà pour le tableau, mais l'encadrement aussi vaut son pesant d'ortolans : des acrobates du si bémol, des voltigeurs du calembour, les Fanchettes au mollet vélocé et les cavistes furtifs vous attendent d'ores et déjà sur le perron, tous occupés à humer, verser, louer et chanter le seul vrai héros des Mercuriales : notre Vin vaudois. Si nous étions que de vous, nous n'irions pas par quatre chemins : assurez donc vos arrières en prenant les devants et réservez dare-dare votre place pour un céleste séjour.

Brûlant de fièvre à l'idée de vous retrouver veloutés et fringants, nous vous envoyons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, un escadron de vœux mignons.

Le Gouverneur


Jean-Claude Vaucher

Le Chancelier


Edouard Chollet



Le 20 août 2012