

# Confrérie du Guillon

Madame, Monsieur, cher Compagnon,

**Nous montons d'un cran, nous grimpons une marche, nous visons le podium !**

Une soudaine envie d'excellence, de tapis rouge, de ruban bleu, nous a collé deux ailes sur le dos.

Et c'est sous ce carénage que nous planerons au printemps, au-dessus des cerisiers en fleur et des champs flamboyants de dents-de-lion.

Oui, dans un élan sacrilège pour une société qui fait chaque jour le lit de Procuste, et dans laquelle le bonnet d'âne peut même tenir lieu de diadème, nous continuerons de rendre un hommage décomplexé à l'exquisité qu'incarne le vigneron vaudois.

Nonobstant l'affection généraliste de notre époque, portée à embrasser sans distinction le médiocre apôtre de la pesanteur comme le poète éthéré du merveilleux, nous irons jusqu'à placer ces prochains ressats sous une enseigne brasillante – Terravin et ses lauriers d'or – qui, depuis 1963, béatifie le terroir, l'appellation et le cépage dans une sainte Trinité qui allie talent et application.

Nous souvenant de César rentrant de Pharsale, de La Fayette encerclant Yorktown ou de Charlemagne soumettant la Saxe, nous nous inclinerons devant celles et ceux qui méritent le triomphe non pour avoir terrassé l'ennemi, mais pour élaborer des vins comme on burine l'airain, en mettant à cette fin tout leur savoir-faire au service de la qualité et du goût. De notre goût.

Cette prestigieuse estampille, gage de confiance, auréole année après année des vins d'élite sous la houlette de juges au palais implacable. A notre tour, nous souhaitons chanter les vertus du palmarès et inscrire au tableau d'honneur quelques majors de promotion à la faveur de ces prochains

## Ressats des Lauriers d'Or

**des vendredis et samedis**

**27 et 28 avril, 4 et 5 mai 2012**

**au Château de Chillon**

Le cours du Vreneli atteignant des sommets, celui du laurier d'or paraît devoir connaître un sort similaire.

C'est dire combien ces ressats printaniers s'annoncent comme une valeur refuge face aux risques liés à la crise de la mauvaise humeur, à la dévaluation du sourire et à la baisse de notation de la béatitude.

Pour sertir toute cette belle marchandise sur vos appétits exigeants, nous avons fait appel à un orfèvre qui sait y faire non seulement avec les lauriers, mais encore avec les clous de girofle, les bouquets garnis, les poissons frétilants, les viandes bien rassises et les gourmandises qui font du bien par là où elles passent : Olivier Martin, le grand chef de l'Auberge de Bogis-Bossey, sise aux marches occidentales de notre petit empire vaudois.

Le choix des vins, la topographie l'atteste, a été finement guilloché : du nord au sud et de l'est à l'ouest, tout le vignoble vous tend ses bras gracieux pour un mambo endiablé autour du programme suivant.





**Olivier Martin**  
**Auberge de Bogis-Bossey**

**Chablais AOC Yvorne 2010 Terravin**  
Le tartare de féra du Léman aux piments végétariens  
La baguette parisienne

**La Côte AOC Morges 2009**  
La terrine de foie gras à la fève tonka et vieux rhum  
La brioche au citron faite maison

**Côtes de l'Orbe AOC 2009 Grand cru, Gamay Terravin**  
Le dos de saumon de Norvège léger fumage  
Le beurre blanc de « ti punch »  
Le pain mi-blanc

**Lavaux AOC 2009, Gamaret-Diolinoir**  
Le filet de veau en cuisson douce  
Le jus à l'infusion de tabac de la Couronne  
La mousseline à l'ail des ours  
Le jardinet de légumes de printemps  
Le pain à l'avoine

**Lavaux AOC Dézaley 2009 Grand cru**  
La bûche de chèvre de la Ferme de la Croix  
de Luisant à, Aubonne  
La tomme Fleurette de Michel Beroud, à Rougemont  
Le fromage de l'alpage les Fruitières de Nyon  
Le Gruyère salé de l'alpage de la Bassine, à Bassins  
Le paillasse rustique

Le rafraîchi de chocolat blanc  
et fraises Gariguettes à l'ORDesANGES

Tout est dit ou presque sur ces ressats. Ne reste plus qu'à farfouiller dans ses armoires pour y trouver quelques bijoux de circonstance. L'or, Mesdames, vous va si bien ! Mais nul besoin de pépites ou de robes de lamé, quelques paillettes dans le regard et vous serez nickel. Quant à Monsieur, nul doute qu'il sera tenté d'ici là par un petit tour au solarium pour effacer les pâleurs de l'hiver et rendre à ce teint de craie le hâle qui s'accorde comme la cannelle à la tarte aux pommes.

Ensuite, ne touchez plus à rien. Laissez-vous seulement porter par la brise jusqu'à notre château où trépigment déjà d'impatience les galopins du printemps occupés, qui à s'éclaircir la voix, qui à astiquer les cuivres. Même les Fanchettes ont des fourmis dans les gambettes.

Pour notre part, comptez sur nous, nous serons à l'or !

A l'or ?

Alors, rejoignez-nous pour une étincelante sarabande de strass et de vins couronnés.

Totalement ébouriffés à l'idée de vous revoir brillants de mille feux, nous vous adressons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, un solide lingot d'amitiés.

**Le Gouverneur**




Philippe Gex

Le 29 janvier 2012



**Le Chancelier**



Edouard Chollet