

# Confrérie du Guillon

Madame, Monsieur, cher Compagnon

## Cette fois, nous osons.

Oui, à une époque où la sueur fixe le prix du mérite, où le succès se mesure à l'aune de l'effort déployé, où tout n'est que défis à relever, coûts à abaisser, où la poulie de l'ascenseur social fonctionne à la force du poignet et à la graisse du coude, la Confrérie du Guillon ose vous inviter à la plus aiguë des flémingites et au farniente intégral. L'automne 2011 sera indolent ou ne sera pas !

Pareils à Jéhovah, dont l'irrévérencieux Paul Lafargue assurait qu'il donnait le suprême exemple de la paresse idéale en se reposant pour l'éternité après seulement six jours de turbin, nous serons délivrés du joug et de la charrue, débarrassés de nos chaînes informatiques, affranchis des mille et une contraintes du quotidien.

Adieu Doodle® et Powerpoint®, bonjour hamac et charentaises. La cheville libérée de son boulet, deux ailes sur le dos, légers comme la plume au vent, nous voici promis à un âge d'or vierge de harpies et de loups-garous. A nous les cailles rôties, le raisin mûr en toute saison, à nous la corne d'Amalthée, le lait, le miel et la harpe éolienne que fait chanter le doux zéphyr.

A nous le vin vaudois, surtout, puisé dans des foudres sans fond pour nous griser généreusement des promesses de l'amour fou et de l'amitié partagée. Un petit bagage vous suffira pour cet enchantement: glanez quelques atours frais et roses dans l'armoire des grandes occasions, munissez-vous d'un sourire, d'un plein cornet de bonne humeur, et si un casse-noisette vous pose la question, répondez-lui simplement que vous vous envolerez pour les

## Ressats du Pays de Cocagne

des vendredis et samedis

28 et 29 octobre, 4 et 5, 11 et 12, 18 et 19,

et enfin 25 et 26 novembre 2011

au Château de Chillon

Une fois sur place, ne faites absolument rien qui puisse vous exposer à une élongation, si ce n'est pour ramasser le mouchoir parfumé tombé de la menotte d'une jolie dame.

En un mot comme en cent : allumez tous vos sens et laissez-vous droloter !

Deux spécialistes du bichonnage seront aux petits soins de vos palais : Robert Speth, fourchette d'or du Saanenland, et Nino Cananiello, suprême pontife des fourneaux de l'Académie de Lausanne.

Mais de quoi, au fait, dînera-t-on au Pays de Cocagne ?

De jambonneaux perchés au sommet d'un mât passé au savon noir ?

D'une paire de cervelas grillés au bout d'une branche ?

Rien de tout cela, braves gens : Chillon mettra les petits plats dans les grands, truffés, pistachés, feuilletés ou entorchonnés pour vous offrir un avant-goût de l'empyrée et des cuisines de l'Olympe.



## Cela donnera à peu près ceci :

**Robert Speth**

**Restaurant Chesery, Gstaad**

**Ressats 1 à 6**

**La Côte AOC 2007, Pinot gris**

La terrine de poularde  
et foie gras à la pistache  
Le pain bernois

**Lavaux AOC Saint-Saphorin 2009**

L'œuf poché sur sa purée de persil  
et champignons des bois  
Le pain à l'épeautre

**Côtes de l'Orbe AOC 2009, Pinot noir**

Le médaillon de sandre  
sur lit de poireaux  
La baguette favorite

**Chablais AOC Yvorne Grand cru 2009**

**Assemblage de cépages rouges**

La caille en feuilletage  
sur lentilles vertes  
Le pain multicéréales

**Lavaux AOC Dézaley Grand cru 2009**

Les délices de Rougemont farcis  
aux truffes « Chalet Chesery »  
Le pain aux graines de moutarde

Le fondant au chocolat amer aux prunes  
et glace tabac

**Nino Cananiello**

**Restaurant de Dorigny, Lausanne**

**Ressats 7 à 10**

**La Côte AOC Féchy Grand Cru 2009**

Le foie gras au torchon à la fleur de sel  
Le mesclun en saladine  
La petite brioche

**Bonvillars AOC 2009 Pinot noir**

Le risotto Carnaroli crémeux  
aux truffes noires  
Le pain balance

**Lavaux AOC Saint-Saphorin 2009**

Le filet de rascasse Arlequin  
et son friand de pomme de terre violette  
La baguette blanche

**La Côte AOC 2009 Gamaret**

Le filet de cerf au vin rouge  
les Spätzli maison dorés au beurre  
La pomme aux airelles  
Les choux rouges braisés à l'ancienne  
Le pain à la fleur d'avoine

**Lavaux AOC Dézaley Grand cru 2009**

Le Vacherin Mont-d'Or AOC  
Le paillasse rustique

Le granité à l'orange et sa gelée menthe  
La tuile cacao

Abondance, quiétude et magnificence vous attendent donc au pied du chêne et du laurier.  
C'est là que nos diseurs de bons mots, nos mignonnes Fanchettes et nos orphéonistes  
vous donnent rendez-vous pour la plus suave des soirées.

L'heure n'est pas à se ronger les sangs dans la crainte de lendemains qui déchantent.  
Le Pays de Cocagne vous tend les bras, sans code-barres ni passeport biométrique.  
Osez avec nous la thérapie par l'alanguissement !

Tout à la félicité impatiente de ce moment cocagnesque que nous nous employons à peaufiner,  
nous vous adressons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, une explosion de pensées ouatinées.

**Le Gouverneur**

  
Philippe Gex



**Le Chancelier**

  
Edouard Chollet

Le 22 août 2011