

# Confrérie du Guillon

Madame, Monsieur, cher Compagnon

## Miracle!

Certains croient dur comme fer à la liquéfaction du sang de saint Janvier de Bénévent, quand d'autres parlent d'imposture. Tout un cortège d'éclopés processionne à l'Assomption vers la grotte de Bernadette dans la folle expectation d'une guérison. L'espoir tient lieu de béquille, la conviction fait marcher sur les eaux. Et ressurgir Lazare du tombeau.

Les mécréants maugréent, dénoncent une mystification: «Le suaire de Turin est une contrefaçon!»

On dispute, on ergote, on sculpte les nuages. Comment expliquer les prodiges?

Peut-on, tel le phénix, renaître de ses cendres? Ou, comme Adam, détenir la science infuse?

Oint de chasselas, un gosier aphone parviendra-t-il à chanter la Traviata?

Est-il possible d'être en plusieurs endroits à la fois? De voler à califourchon sur un balai?

Et que dire de ces rois thaumaturges capables, si l'on en croit la chronique, de guérir les écrouelles,

de délivrer les possédés? Reculant sans cesse les limites du surnaturel, il en est même de nos jours

qui voient des apparitions divines dans la découpe d'une tranche de pain grillé!

Combien de jobards pour une seule illusion d'optique?

Craignant de vous affoler en vous révélant que le Père Noël n'existe pas et que ce n'est pas la Petite Souris

qui change en sou la dent de lait placée sous l'oreiller, la Confrérie du Guillon célébrera pour vous

en cet automne paranormal un phénomène clairement fantastique, largement inexpliqué et religieusement

authentifié: la transmutation du jus de raisin en vin à la faveur de ces prochains

## Ressats des Miracles

automnaux et aux tonneaux

des vendredis et samedis

29 et 30 octobre, 5 et 6,

12 et 13, 19 et 20, et enfin

26 et 27 novembre 2010

au Château de Chillon

Pour faire tourner les tables de ces dix soirées, nous avons fait appel à deux sorciers des fourneaux, Frank Page et Edgard Bovier, qui initieront les néophytes aux mystérieux arcanes gastronomiques. Issu de ce que l'hôtellerie vaudoise fait de plus féérique, le duo s'apprête à faire léviter les palais incrédules, sans subterfuge ni poudre aux yeux.

Sont convoquées à cette étonnante cérémonie les grandes vedettes saisonnières que sont notamment foie gras, potiron, venaison et vacherin, auxquelles feront escorte des élixirs de jouvence spécialement sélectionnés pour donner bonne mine et fière allure.

# Ouvrons le grimoire:

**Frank Page**

**Fairmont Le Montreux Palace, Montreux**  
Ressats 1 à 4

## **Villeneuve AOC 2007**

Le nougat de foie gras de canard maison  
et son chutney de coing à la cardamome  
Les jeunes pousses et vinaigrette aux truffes  
La brioche aux graines de pavot

## **Mont-sur-Rolle AOC 2008**

Le velouté de potiron  
aux écrevisses en cappuccino  
La tuile de lard croustillante  
Le pain bâlois

**Edgard Bovier**

**Hôtel Lausanne Palace & Spa, Lausanne**  
Ressats 5 à 10

## **Yvorne AOC 2007**

Le foie gras de canard aux figues séchées  
La gelée d'Espelette  
La brioche toastée

## **Calamin AOC Grand cru 2008**

Le velouté d'artichauts  
à l'huile d'olives Taggiasche  
Les petits ravioli au citron de Menton  
et ricotta artisanale  
La baguette aux olives

## **Côtes de l'Orbe AOC, Gamaret-Garanoir 2008**

Le pressé de turbot et mousseline de homard  
aux champignons sauvages  
La sauce au Chardonnay  
Le pain fougasse

## **Morges AOC, assemblage de cépages rouges 2007**

Le filet de Daguet rôti au cacao amer  
Le palet de polenta au Parmesan  
La mousseline de céleris et choux rouges confits  
Le pain au maïs

## **Dézaley AOC Grand cru 2007**

Le Vacherin Mont-d'Or AOC  
La salade de pourpier d'hiver et germes d'oignons  
La figue pochée au vin épicé  
Le pain noir

La mousse de marrons du Piémont  
en coque chocolatée

Les Biscotti aux amandes et crèmeux vanille nougat  
Le coulis de cassis

## **Bonvillars AOC, Gamaret 2006**

Le feuilleté chaud de lièvre  
sauce salmis  
Les pousses de saladine d'automne  
Le pain vaudois

## **Begnins AOC, Pinot noir 2008**

Le filet de cerf aux baies de cassis  
La polenta au Pecorino  
L'embeurrée de chou frisé aux marrons  
Le pain au maïs

## **Dézaley AOC Grand cru 2008**

Le Vacherin Mont-d'Or AOC  
Le paillasse rustique

La poire pochée caramel à l'orange  
La glace crémeuse à la cannelle

Le rationnel est votre presbytère, Descartes votre mentor? Sceptique d'abord, sceptique encore?  
La Confrérie du Guillon ne peut plus rien pour vous, sinon vous prédire un automne maussade  
et casanier, cependant qu'il brillera de mille éclats pour tous ceux qui cingleront vers Cythère.  
Le temps de faire monter à bord tous les artistes de la soirée, joyeux équipage chantant, sonnant  
et virevoltant d'une arche délicieusement indisciplinée, et nous voilà tantôt prêts à appareiller  
pour la destination de vos rêves.

Dans l'attente impatiente de vivre ce miracle à vos côtés, nous vous adressons, Madame, Monsieur,  
cher Compagnon, un plein panier de gentillesse fraîchement écloses.

**Le Gouverneur**

  
Philippe Gex



**Le Chancelier**

  
Edouard Chollet

Le 26 août 2010