



FESTIVUS !

FESTIVUS !

FESTIVUS !

CONFRÉRIE DU GUILLON

Madame, Monsieur, cher Compagnon,

Seigneur de la fête, Festivus est épuisé, exténué. Tout l'été, on l'aura tyrannisé pour le foot en délire, on l'aura accaparé pour acclamer les médaillés olympiques, on l'aura trimbalé de festivals en Love Parades, de kermesses en noubas. Festivus en a le ciboulot ratatiné, le châssis laminé, la rate coassante, la libido fourbue, le regard et la voix esquintés, le gosier lessivé... Pour l'aider à se refaire une santé, il vous convie à le rejoindre à ses roboratifs

RESSATS DE FESTIVUS

LES VENDREDIS ET SAMEDIS **31** OCTOBRE ET **1^{ER}** NOVEMBRE,
7 ET 8, 14 ET 15, 21 ET 22, 28 ET 29 NOVEMBRE 2008
AU **CHÂTEAU DE CHILLON**

Sachant qu'il renaîtra à la vie au son des trilles de nos trompettes, des taïaut!, taïaut! des Trompes d'Hauteville et des octaves ailées de nos Gais Compagnons, qu'il retrouvera sa fringale d'euphorie à l'écoute de nos chantres et clavendiers, Festivus se redore déjà le blason et se flatte la panse en maraudant dans les casseroles de nos deux chefs nominés pour l'automne. Festivus vous invite à l'imiter. Requinquez-vous dans son sillage!

Pour les quatre premiers ressats, avec les brigades du Beau-Rivage Palace Lausanne, sous les ordres du Chef Didier Schneider, c'est bétonné dans l'excellence et la renommée d'une table étoilée au Michelin. Pour les six ressats suivants, la révélation nous viendra d'Andy Zaugg, le patron du maintenant légendaire restaurant «Zum Alten Stephan», à Soleure. Il a quarante et un ans au compteur. En couple avec sa femme Roberta, ils ont également conquis une étoile au Michelin («eine zeitgemässe Küche auf hohem niveau»), 16 points chez GaultMillau. De l'or en barre, dont la cote ne pourra que grandir de ce côté de la Sarine au lendemain de ses exploits à Chillon. Et voici le diptyque:

DIDIER SCHNEITER

Beau-Rivage Palace, Lausanne

RESSATS DES **31** OCTOBRE ET **1^{ER}** NOVEMBRE,
7 ET 8 NOVEMBRE 2008

LA CÔTE AOC – GEWÜRZTRAMINER 2005

Le pressé de foie gras et pigeon de Bresse
en vinaigrette de truffes
Le pain tessinois

&

BONVILLARS AOC – PINOT NOIR 2005

Le cappucino de châtaigne en émulsion de cépes
La baguette blanche

&

SAINT-SAPHORIN AOC 2005

La brochette de Saint-Jacques rôtie au potimarron
La sauce vitelotte
Le pain multi-céréales

&

YVORNE AOC – ASSEMBLAGE DE CÉPAGES ROUGES 2006

Le chevreuil confit façon «Royale»
Le pain bis

&

DÉZALEY AOC GRAND CRU 2005

Le vacherin Mont d'Or
Le pain aux noix

&

La tarte au chocolat grand cru
rafraîchie à la poire Williams



ANDY ZAUGG

Zum alten Stephan, Soleure

RESSATS DES **14 ET 15, 21 ET 22**
28 ET 29 NOVEMBRE 2008

LUINS AOC 2005

Le carpaccio de cerf et le foie gras de canard
La salade de céleri branche et de pomme rouge
Le pain au lait

&

CÔTES DE L'ORBE AOC – GAMAY 2005

Les tortellinis de bolets à la bolognaise de sanglier
La favorite foncée

&

YVORNE AOC – RIESLING 2006

Le saumon fumé chaud
Le lit de poireaux
Le beurre blanc aromatisé au thym citronné
Le pain paillassé

&

LA CÔTE AOC – CABERNET-GARANOIR 2005

L'entrecôte de cerf rôtie et son jus au porto
Le risotto au mascarpone
Les légumes de saison
La tuile au parmesan
Le pain paysan

&

DÉZALEY AOC GRAND CRU 2006

Le vacherin Mont d'Or
Le pain de seigle

&

Le parfait au nougat
Le sorbet framboise et le coulis de mangues

Dernière recommandation. Une fois votre choix arrêté pour l'un ou l'autre de ces deux menus, vous aurez une certitude en plus et un doute en moins. Mais si vous hésitez, si vous tergiversez trop longuement, vous risquez bien de n'avoir que deux déceptions en plus.... Alors, n'attendez pas pour nous faire signe sur le Net ou par poste!

Avec pour mascotte un Bombus Festivus maître en plaisirs, bonheurs et béatitudes, nous vous adressons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, un salut jubilatoire.

Le Chancelier

Michel Logoz



Le 22 août 2008

Le Gouverneur

Philippe Gex

