

Madame, Monsieur, Cher Compagnon,

Étrange sens de l'hospitalité et de la convivialité que celui qui nous contraint à vous entrouvrir la porte à nos

RESSATS DES COMMUNES

AUX SOIRS DES VENDREDIS ET SAMEDIS 28 ET 29 AVRIL, 5 ET 6 MAI 2006 AU CHATEAU DE CHILLON

Expliquons-nous ! Les appels que nous avons adressés aux municipalités de nos communes en les invitant à s'associer à nos banquets républicains et printaniers ont été entendus au-delà de nos espérances. Ajoutez à cette réjouissante, mais débordante participation, l'effet produit par le flux désormais continu de vos inscriptions tout au long de l'année, et nous voilà aujourd'hui avec un taux d'occupation qui avoisine déjà les deux tiers pour nos quatre ressats. Certes, heureux de l'enthousiasme que suscitent nos manifestations, mais confus face aux attentes de nos compagnons ! A ce jour, toutefois, avec quelque deux cents places encore disponibles, vos chances sont infiniment plus grandes à l'Euro Guillon qu'à l'Euro Millions...

Afin de ne pas exacerber les légitimes frustrations de toutes celles et ceux qui ne pourront prendre part à nos festivités, tempérions néanmoins nos hyperboles et mettons une sourdine à nos rodomontades et fanfaronnades coutumières !

Pour les bienheureux qui passeront le pont-levis du Château de Chillon et prendront place à table, qu'il soit dit cependant que le Chef Christophe Rod de La Roseaie, à Yvorne, donnera chair et suavité à un menu qui, pour être dédié aux communes, n'aura cependant rien de commun et encore moins d'ordinaire. Qu'on en juge !

CHARDONNE AOC 2003

Le marbré de thon rouge aux tomates confites et fenouil

LUINS AOC 2004

Le cannelloni de lapin et son court bouillon parfumé de thym citronné et petites fèves des marais

CHARDONNAY DE LA CÔTE AOC 2002

Elevé en barriques de chêne

Le filet de lieu jaune cuit en douceur au sabayon légèrement pimenté

PINOT NOIR DE BONVILLARS AOC 2003

La joue de veau braisée au Pinot Noir

La pomme purée et ses légumes

DÉZALEY GRAND CRU AOC 2003

Le trio de fromages du Chablais

Le régal de fraises et compotée de rhubarbe

A vous, Compagnons, qui serez victimes de nos succès, nous certifions que vous jouirez d'une priorité absolue d'inscription lors de nos ressats d'automne (nous vous chouchouterons tout particulièrement si vous nous faites part de vos vœux dès maintenant). A titre confidentiel, nous vous susurrions à l'oreille que les Chefs de l'Ecole Hôtelière de Lausanne et du Montreux Palace seront alors successivement aux fourneaux.

Sans épiloguer plus longuement sur les malices d'un sort qui sourira aux uns et en fera malheureusement grimacer d'autres, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, Cher Compagnon, que vaille que vaille, nos sentiments fidèles vous sont acquis.

Le Chancelier

Michel Logoz



Le Gouverneur

Philippe Gex

CONFRERIE DU GUILLON

FONDEE EN 1954

LES VIGNOBLES & LES VINS VAUDOIS

Le 27 février 2006