



Madame, Monsieur, Cher Compagnon,

Lavaux sinistré par la grêle, nombre de producteurs en situation périlleuse, une concurrence débridée et armée d'un appétit vorace: les nouvelles du front n'incitent pas à l'euphorie. Ne cédon pas toutefois à la résignation et moins encore au défaitisme! Bien au contraire, retrouvons-nous tous ensemble dans une solidarité militante! Dans ce combat, notre part est vouée à la fête, à la célébration de nos crus.
Ne mollissons pas!

Pour nos ressats d'automne, nous affichons la volonté de dire notre estime et notre gratitude aux gens de la restauration qui s'engagent en faveur des vins vaudois. Plus particulièrement aux hommes et aux femmes qui sont responsables des vins, depuis les achats et la gestion de la cave jusqu'au service des vins et le conseil aux clients. A vos côtés, nous leur réserverons donc une place d'honneur lors de nos

RESSATS DE LA SOMMELLERIE AUX SOIRS DES VENDREDIS ET SAMEDIS 28 ET 29 OCTOBRE, 4 ET 5 NOVEMBRE, 11 ET 12 NOVEMBRE, 18 ET 19 NOVEMBRE, 25 ET 26 NOVEMBRE 2005 AU CHÂTEAU DE CHILLON.

Avec une telle compagnie, pas question de pianoter dans les bémols! Opus 1 sur les notes des brigades du Lausanne-Palace sous la conduite du Chef Edgard Bovier pour les quatre premiers ressats. Opus 2 avec «RSH Quality Food Concept SA» pour les six derniers ressats. RSH? Un acronyme sous lequel on découvre un trio formé de Philippe Rochat et de deux de ses anciens chefs de cuisine, Lazare Saguer et Michel Hug. A chacune et chacun de fantasmer en picorant ad libitum dans les deux menus proposés:

RESSATS DES 28 ET 29 OCTOBRE,
4 ET 5 NOVEMBRE 2005
LAUSANNE-PALACE
EDGARD BOVIER, CHEF DE CUISINE

EPESSES AOC 2003

Le foie gras de canard au torchon saupoudré de fleur de sel de Guérande, crumble de noix et noisettes parfumé au poivre de Sarawak, accompagné de sa brioche

OLLON AOC 2003

Le capuccino de potiron à l'huile de truffe blanche, petits raviolis de Peccorino et ciboulette

GARANOIR DE LA CÔTE AOC 2003

La caillette de faisan aux champignons des bois

OLLON AOC 2003

Assemblage de nobles cépages rouges
L'entrecôte de cerf poivrada, polenta et choux rouges aux figues et Porto

DÉZALEY GRAND CRU AOC 2003

Le légendaire Mont d'Or de La Vallée

Le savarin crémeux tout chocolat, sauce Pur Malt et marrons confits

RESSATS DES 11 ET 12, 18 ET 19,
25 ET 26 NOVEMBRE 2005
«RSH QUALITY FOOD CONCEPT SA»

YVORNE AOC 2003

Le fin velouté de poireau glacé au salpicon de canette sauvagine et foie gras de canard

SALVAGNIN DE MORGES AOC 2003

Le gâteau de macaroni à l'effilochée de lièvre et champignons, émulsion des sous-bois

SAINT-SAPHORIN AOC 2004

La bouchée de féra à la fondue de laitue, velouté léger au Dézaley aromatisé à la livèche

GAMARET-GARANOIR DE MORGES AOC 2003

Le jarret de chevreuil braisé au vin rouge, millefeuille de légumes au thym

VINZEL AOC 1990

Le légendaire Mont d'Or de La Vallée

Le flan léger à la raisinée, compotée de poire williams

Ne suspectez pas nos trompettes ou nos trompes de chasse de carburer aux corticoïdes ou aux stéroïdes! Pas plus que nos Chantres et Clavendiers et nos Gais Compagnons! Non, ils sont tous expansés au vin vaudois, ce dilatateur infailible pour résister à l'essoufflement de nos existences et regonfler le moral.

Ni une, ni deux! C'est parti. Notre accélérateur de particules est déjà à l'œuvre pour enregistrer vos inscriptions. Juste le temps d'échanger votre sweat-shirt – pour vous Mesdames contre une toilette affriolante, pour vous Messieurs contre un smoking humant la naphtaline – et nous vous tendons les bras pour vous accueillir.

Dans cette pressante attente, nous vous adressons, Madame, Monsieur, Cher Compagnon, notre salut d'impénitents fanas en l'avenir de nos vins vaudois.

Le Chancelier

Michel Logoz

Le Gouverneur

Philippe Gex



CONFRERIE DU GUILLON
FONDÉE EN 1954

LES VIGNOBLES & LES VINS VAUDOIS

Le 26 août 2005