



Ressats de Derrière les fagots

des vendredis et samedis
28 et 29 octobre ainsi que 4, 5, 11, 12, 18, 19, 25
et enfin 26 novembre 2016
au Château de Chillon

Robert Speth

Restaurant Chesery, à Gstaad
(6 premiers ressats)

La Côte AOC Féchy 2014

La mosaïque de foie gras de canard,
bœuf bouilli et petits légumes
La vinaigrette au sherry
La tresse bernoise

Lavaux AOC Montreux 2014

Le filet d'omble du lac
Le beurre blanc au kalamansi
La meule vaudoise

Chablais AOC Yverne

Grand cru 2013, Pinot noir
Les gnocchis faits maison
aux champignons des bois
Le pain balance

Bonvillars AOC Grand cru 2014, Pinot noir

Le civet et la selle de cerf
La salade de chou frisé tiède
au vinaigre de framboise et le chou rouge
Les spätzli et les marrons glacés au kirsch
Le paillasse rustique

Dézaley AOC Grand cru 2013

Le Vacherin Mont-d'Or AOP
et le confit de poires au vin rouge
Le pain de seigle fin

Le macaron aux pruneaux à la crème double
La glace cannelle et la poudre de croquant

Didier Schneiter

Beau-Rivage Palace, à Lausanne
(4 derniers ressats)

Côte de l'Orbe AOC Grand cru 2014

Les billes coulantes de chou-fleur
Le crabe d'Alaska
L'émulsion homardine
Le pain bis

Chablais AOC Aigle 2013

Pinot noir élevé en barriques
La poêlée de champignons des bois et bolets
L'œuf fermier mollet
L'espuma de vieux gruyère
Le pain paysan

Lavaux AOC Chardonne Grand cru 2014

Le clam chowder de bar de ligne snacké
Le jus de coquillages fumé et bacon
La favorite claire

La Côte AOC Mont-sur-Rolle 2012, Gamaret

La joue de bœuf braisée au gamaret
La mousseline de pommes rattes à la truffe
Le paillasse

Dézaley AOC Grand cru 2003

Le Vacherin Mont-d'Or AOP
Le gruyère caramel
Le pain multicéréales

Le Mont Blanc châtaigne-mandarine

Madame, Monsieur, cher Compagnon

Affairés à vous expliquer d'où nous vient cette fantaisie créatrice qui nous fait apposer des estampilles inédites à nos ressats, rendons une fois encore hommage à la langue française.
D'anciens banquets qui auraient fait date dans les chroniques de la Confrérie du Guillon, nous eussions pu dire qu'ils furent ineffables. Divins, peut-être même, en y versant deux gouttes d'eau bénite.
Des ressats majuscules, ajouterait l'ami des métaphores, quand le ringard les aurait trouvés du tonnerre, voire chouettes, in ou bath. On resterait toujours à la page en les qualifiant de super là où l'adolescent les voudrait pire graves. C'est vous dire si nous étions à l'aise à l'heure de définir l'enseigne de nos prochains rendez-vous d'automne. Les ressats du Top Cool auraient été du dernier chic... à condition d'être consacrés à la défense et à l'illustration de la verte plante de cannabis.

Les ressats qui déchirent n'auraient pas manqué d'allure non plus, mais sans pouvoir faire le poids face aux ressats qui déchirent leur race ou à ceux qui sont mortels, voire trop de la balle. Seulement voilà : Au risque de faire miroiter de belles soirées devant l'âtre crépitant, attablés avec de bons amis à partager quelques traits de chasselas allègres et de vins rouges de conversation; oui, au risque de vous convier autour d'assiettes croquignolles où il est question de mets réconfortants, de plats finement mijotés sur la braise, de poissons coquins et de fromages de pays; ah oui, si vraiment nous avions voulu nous la péter en vous offrant divertissements musicaux et chantants, productions désopilantes et tableaux floraux aux mille éclats, ce n'est pas de ressats à tomber les chaussettes qu'il aurait été question, mais bien plutôt de nos prochains

Ressats de Derrière les fagots

des vendredis et samedis

28 et 29 octobre ainsi que 4, 5, 11, 12, 18, 19, 25 et enfin 26 novembre 2016
au Château de Chillon

Pour partir à l'assaut d'un objectif culinaire réunissant douceur de vivre, enchantement des mirettes et respect de la tradition, il a été fait appel à deux chefs pour qui l'assiette est une terre promise.

Au Bernois Robert Speth a été confié l'ordonnancement des six premiers ressats, prometteurs d'une immersion dans des produits peu goûtés des chantres de l'ascétisme: foie gras, beurre blanc, gnocchis moelleux, civet de cerf et crème double en dessert.

Le Lausannois Didier Schneiter se verra quant à lui chargé de tâches analogues pour le second volet de nos réjouissances: mettre en fuite la morosité du ventre par l'application de toutes sortes d'onguents émulsionnés, poêlés, snackés, fumés, braisés, truffés et caramélisés jusqu'à ce que, l'extase aux lèvres, nos compagnons finissent par implorer grâce. Nous ne résistons pas au plaisir de dévoiler au verso les étapes de leur ensorcellement.

Est-il bien nécessaire d'en divulguer davantage ? De vous révéler les mille petits mystères qui se nouent pour que ces ressats soient l'éloquente illustration de leur titre? Doit-on vraiment vous confier que le gouverneur, le héraut et le prévôt travaillent déjà leur script dans l'impénétrable secret de leur officine? Doutez-vous que nos Gais Compagnons, le gosier soigneusement oint de quelques atomes d'Yvorne, soient rivés à leur lutrin, occupés à déchiffrer leurs nouvelles partitions ? Vous faut-il des preuves tangibles que Fanchettes et cavistes, chantres et claviéristes, trompes et trompettes seront bel et bien au diapason de ces ressats de Derrière les fagots? Pas davantage qu'il ne nous faut à nous l'assurance, acquise d'ores et déjà, de vous retrouver fidèles au poste dès le sortir de la belle saison.

Alors, frétillements comme un Nijinski prêt à tous les entrechats, nous lâchons vers vous, Madame, Monsieur, cher Compagnon, une nuée de blanches colombes porteuses d'amitiés aériennes.

Le 20 juin 2016



Le Gouverneur
Jean-Claude Vaucher



Le Chancelier
Edouard Chollet

Ressats d'automne de

Derrière les fagots