

Pareils à la cigale de la fable, certains estivants mettent le paquet entre juillet et août. L'année de ces noceurs ne compte que deux mois, le surplus est négligeable. Leur vie s'articulant entre nu-pieds, coquetels irisés et crème solaire, les voilà ratatinés et chagrins aux premiers coups de mou de Phébus. Septembre leur est comme une première marche vers les catacombes, les journées déclinantes leur font comme un tombeau. Au milieu de ces sombres perspectives, une ultime lueur jaillit de l'Assomption, dernière bouffée de photons avant des ténèbres supposées éternelles... Quand te reverrai-je, soleil merveilleux ?

Aux jérémiades des amis du sable et de la playa, la Confrérie du Guillon préfère la politique de la rallonge : quand y en a plus, y en a encore ! Et c'est au Vully délicieux qu'elle vous attend pour une nouvelle dose d'héliothérapie surboostée. Mieux : cette année, le bey de Chillon plantera sa tente sur la dune de Constantine, à deux pas de l'oasis de Morat. Mais les amateurs de thé à la menthe en seront pour leurs frais : c'est bien du chasselas que nous avons commandé pour faire descendre le couscous et déclencher la danse des ventres. Ne vous faites aucune crainte : Sahara très bien !



Tenue

Le port de la cravate n'est pas de mise. Les participants privilégient des vêtements confortables, appropriés le cas échéant au cagnard comme à l'averse inopinée. Le Compagnon veillera à se ceindre de son sautoir.

Inscriptions

Une fois rempli, le bulletin d'inscription joint au présent programme sera expédié sans retard au Secrétariat de la Confrérie du Guillon. Réservation en ligne possible sur www.guillon.ch. Les places n'étant pas limitées par Compagnon, nous vous accueillons avec autant de convives qu'il vous plaira. Leur nombre ne peut toutefois excéder 520 personnes. Faites-le savoir autour de vous !

Conditions de participation

Le Compagnon paie 85 francs pour la totalité des prestations proposées, chacun de ses accompagnants 10 francs supplémentaires.

Hébergement

Pour ceux qui souhaiteraient prendre du bon temps dans la région vulliéranne l'espace du week-end ou plus prudemment s'épargner les affres de la « soufflette », les possibilités locales d'hébergement sont répertoriées à l'adresse internet suivante :

<http://www.q-list.com/ch/hotel/Constantine,schweiz/fr/>

Gardez cette invitation précieusement. Elle vous aidera, le moment venu, à suivre dans le bon ordre les différentes étapes de la manifestation.

Pour toute information :

Secrétariat de la Confrérie du Guillon
Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6
CH-1052 Le Mont-sur-Lausanne
Tél. 021 729 41 54
Fax 021 729 71 91
info@guillon.ch

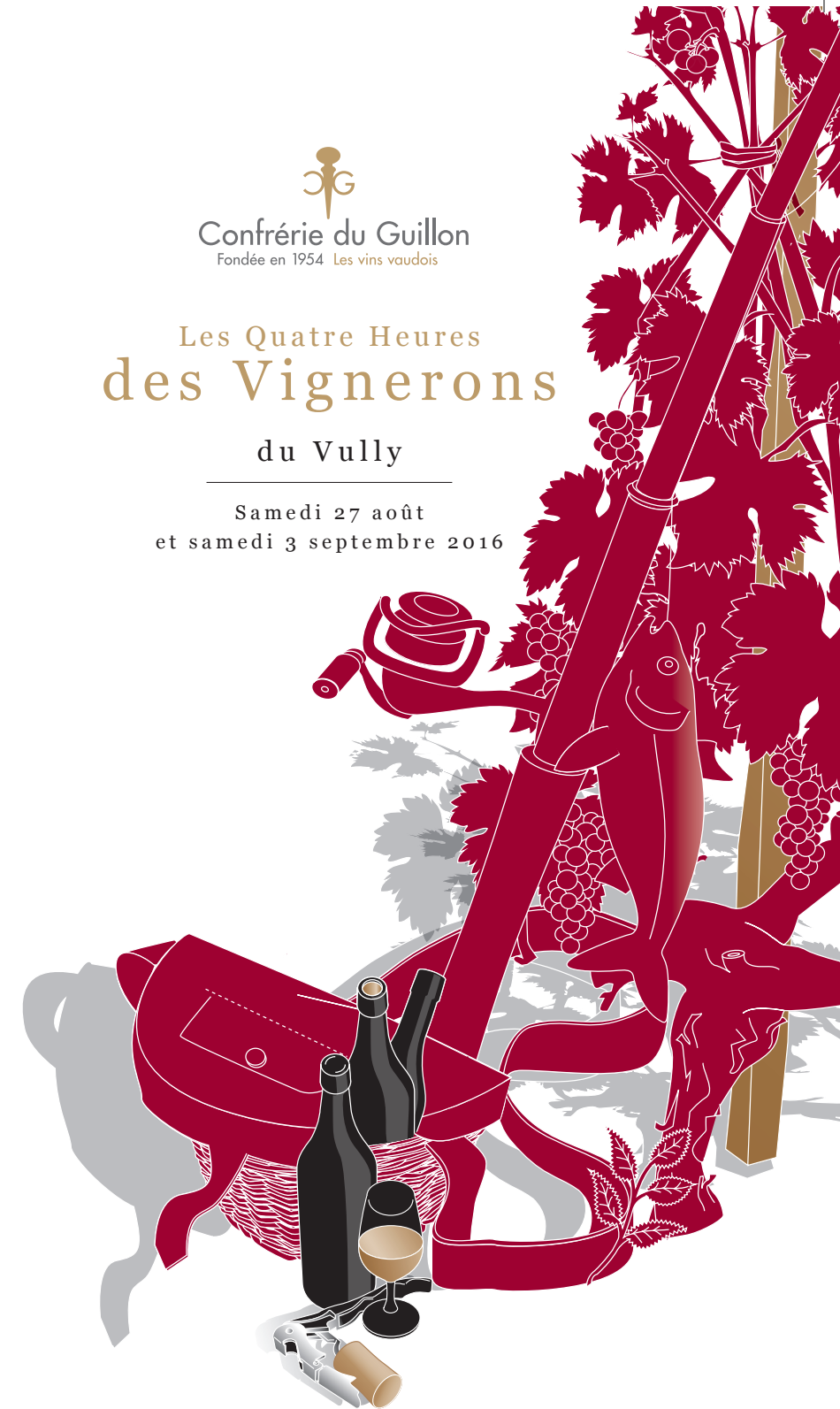
Des presses de I-Press à Montreux.

Imagier de la Confrérie du Guillon,
WGR Communication.



Les Quatre Heures des Vignerons du Vully

Samedi 27 août
et samedi 3 septembre 2016



12h30 Accueil des convives dans la cour d’école du Château de Constantine

De bon matin, frais, guillerets et pomponnés, Compagnons et amis se mettent en rail ou en route pour gagner la pointe septentrionale du canton. Il est à peine le mitan de la journée que la récréation s’annonce. Dans le préau du Château de Constantine s’affairent nos fiers chaouchs, les bras chargés de flacons du cru et de tranches cossues de gâteau du Vully. Le temps est propice aux échanges sur les promesses non tenues d’un été ma foi capricieux et sur celles d’un vignoble toujours prêt à donner le meilleur de lui-même. Trois quarts d’heure suffisent à délier les langues pour les exercices de l’après-midi. L’œil déjà clair et l’estomac apaisé, chacun se sent une attention redoublée à l’heure des discours officiels.

13h15 Partie oratoire

1, 2, 1, 2. Le sound-check dûment effectué laisse le microphone vibrant d’impatience pour accueillir et amplifier les propos déliés que tiendront successivement M. le Héraut, pour dire toute l’émotion qui l’êtreint au moment de saluer les foules, M. le Prévôt, pour chanter les mille et un agréments d’une éblouissante région viticole où Vaudois et Fribourgeois vigneronnent main dans la main, ainsi que l’autorité de céans, pour évoquer l’histoire glorieuse de cette contrée. Sous les ordres du starter, les tympans ragaillardis par tant d’éloquence, nos visiteurs n’attendent plus que de partir à la découverte des produits tant vantés depuis l’estrade.

13h35 Visite des stands et des caveaux

Deux heures d’un mol abandon s’offrent à l’assistance qui a tout loisir de papillonner autour d’une douzaine de ruches. Quelque cent cinquante hectares de vignes, fribourgeois aux deux tiers, y sont représentés dans leurs plus riches atours: chasselas coquets, pinots noirs veloutés, gamarets et traminers soyeux prennent la lulette par les sentiments jusqu’à ce qu’un œil sur la montre rappelle que l’après-midi n’est pas encore tout à fait terminée.

15h45 Déplacement des convives

Un peu avant les quatre coups de 16 heures, les liquettes humides d’enthousiasme, la multitude prend le chemin des cuisines où l’attend à peu près tout ce qui fait du bien au ventre et à l’âme. D’un pas décidé et agile, chacun met le cap sur Salavaux où, à l’abri des caprices célestes, il pourra se sustenter en agréable et diserte compagnie. Une table d’orientation lui permettra de se situer alphabétiquement et géographiquement par rapport à ses voisins.

16h15 Service des Quatre Heures à la Halle Tombez, à Salavaux

Le silence s’impose par l’envol de quelques notes à travers le pavillon des Trompettes. Chantre et clavendier peuvent alors se frayer un chemin jusqu’au centre de l’attention pour présenter les détails roboratifs d’un menu dextrement apprêté par le chef Patrick Jaunin et son équipe du Restaurant de l’Equinoxe à Salavaux. Le plan d’éradication de la faim se déroulera comme suit:

Le trio de poissons du lac de Morat

Le carré de porc mariné au chasselas et raisins secs à la lie
Les pommes nouvelles aux herbes du jardin
Les légumes du marché

L’ardoise de fromages de notre région

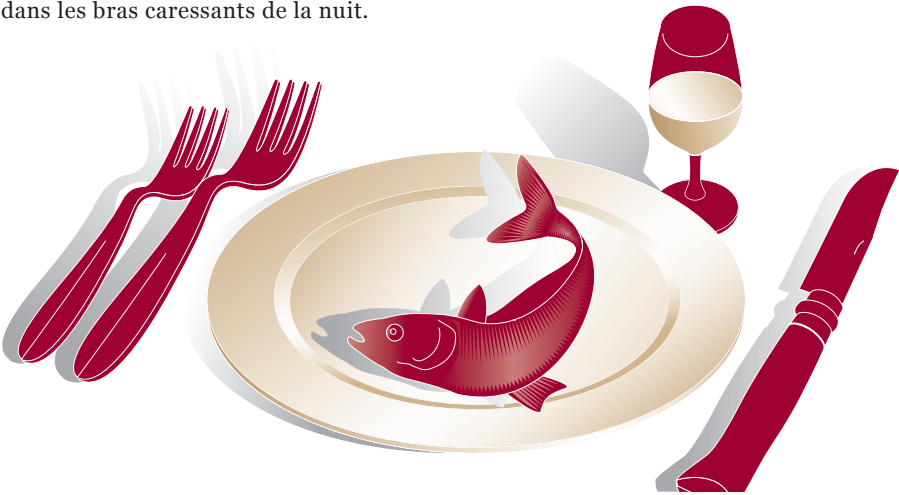
Le gâteau à la rhubarbe
et son sorbet fraise

L’expresso

Choix de pains campagnards

19h20 Fin de la manifestation

Il n’est de bonne compagnie qui ne se quitte. Le soleil se dirigeant inexorablement vers d’autres latitudes, il est plus que temps d’exprimer une gratitude euphorique et plurielle: à Constantine, petit bourg aux charmes irrésistibles, ainsi qu’au bourgmestre et aux échevins de Vully-les-Lacs, aux vigneronns entreprenants, aux séduisantes Fanchettes, au grand orchestre culinaire ainsi qu’à toutes celles et à tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué au succès de cette édition. Après les vœux d’un reposant dimanche, l’on s’évapore dans les bras caressants de la nuit.



Souvenirs et vins

N’oubliez pas de réserver bon accueil à la « Boutique du Compagnon » et à sa palette de nouveaux articles, spécialement dressée pour vous in situ lors de ces Quatre Heures, et en tout temps sur le site Internet *www.guillon.ch*. Il sera également loisible aux participants de faire ample provision de flacons de l’appellation de céans auprès des vigneronns du cru, dont voici les noms assortis d’une brassée de vivats:

Partenaires des Quatre Heures du Vigneron au Caveau d’Aubonne

| | | |
|--|---|--|
| Pascal Matthey <i>Cave du Tonnelier</i> cavedutonnelier.ch | Mary-Christine Christinat <i>Cave de la Côte aux Moines</i> M 079 665 18 90 | Jean-Daniel Chervet <i>Domaine Chervet</i> domainechervet.ch |
| Pierre Gentizon et Julien Cressier <i>Cave des Marnes</i> gentizonvins.ch | Famille Parisod <i>Cave Parisod</i> parisod.com | Marylène & Louis Bovard-Chervet <i>Château de Praz</i> chateaudepraz.ch |
| Alain Besse <i>Domaine de la Villarose</i> domaine-de-villarose.ch | Madeleine Ruedin <i>Cave Ruedin</i> madeleineruedinvins.ch | Jean-François Biolley <i>Cave de la Tour</i> biolley-vins.ch |
| Steve Loup & Daniel Matthey <i>Caves du Château</i> caves-du-chateau.ch | Laurent Seydoux <i>Cave de l'Equiquier</i> M 079 903 92 32 | |

En train pour Avenches

| | Départ | Arrivée |
|----------------------------|-------------------------|----------------|
| <i>De Lausanne</i> | 10h30 Lausanne | 11h48 Avenches |
| <i>D'Yverdon-les-Bains</i> | 11h04 Yverdon-les-Bains | 11h48 Avenches |
| <i>De Berne</i> | 11h08 Berne | 12h10 Avenches |

Horaire des navettes depuis Avenches CFF / Constantine Collège et Salavaux EMS

| | Départ | Arrivée |
|-------------------------|---|--|
| <i>Usagers du train</i> | 11h50 Avenches gare 19h30 Salavaux EMS | 12h25 Constantine Collège 20h00 Avenches gare |
| <i>Usagers privés</i> | 15h45 Constantine Collège 19h45 Salavaux EMS | 16h00 Salavaux EMS 20h15 Constatine Collège |

En train depuis Avenches

| | Départ | Arrivée |
|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| <i>Pour Lausanne</i> | 20h11 Avenches | 21h27 Lausanne |
| <i>Pour Yverdon-les-Bains</i> | 20h11 Avenches | 20h55 Yverdon-les-Bains |
| <i>Pour Berne</i> | 19h48 Avenches 20h21 Avenches | 20h52 Berne 21h26 Berne |