



Ressats de Grandgousier

des vendredis et samedis
27 et 28 octobre ainsi que
3, 4, 10, 11, 17, 18, 24 et enfin 25 novembre 2017
au Château de Chillon



Andy Zaugg

Restaurant Zum Alten Stephan, à Soleure
(6 premiers ressats)

Lavaux AOC Epesses 2015

Le médaillon de mousse de foie de canard
L'écrin de la basse-cour en croûte croustillante
Le céleri fin tradition et sa Cumberland
Le pain tessinois

Chablais AOC Villeneuve Grand cru 2015

Le délicat velouté carotte-orange
et sa noix de Saint-Jacques
snackée au gingembre
La meule espagnole

Côtes de l'Orbe AOC 2015, Pinot noir

La choucroute revisitée de dos de filet de sandre
aux gros grains de moutarde
Les lardons sautés à la ciboulette
Le pain aux graines de moutarde

La Côte AOC 2015 Grand cru 2015, Gamaret-garanoir

Le carré de cerf en croûte d'herbes fraîches
Le risotto au potiron croquant et le melon confit
Les airelles fraîches au jus de poivre de Tasmanie
La ciabatta au thym

Dézaley AOC Grand cru 2013

Le Vacherin Mont-d'Or AOP
et le vieux gruyère
Le pain Solstice

La bouchée au chocolat noir
Le fin sorbet framboise et le coulis de pistaches
La tuile aux amandes

Philippe Gobet, MOF 1993

Ecole hôtelière de Lausanne
(4 derniers ressats)

Lavaux AOC Saint-Saphorin 2014

Le pâté en croûte de faisan et foie gras de canard
Le chutney de canneberges
Le pavé EHL

Chablais AOC Yvorne 2015

Assemblage de cépages rouges
La raviole financière au foie gras et cèpes
Le bouillon corsé à la queue et joue de bœuf
L'émulsion aux morilles
La petite baguette

Bonvillars AOC 2015

Les noix de Saint-Jacques poêlées
Le jus des barbes au chasselas
Le croustillant et la fondue de poireaux
Le pain feuilleté

La Côte AOC Mont-sur-Rolle Grand cru 2014

Plant Robert
Le lièvre à la royale
La fine mousseline de céleri rave
Le pavé EHL

Dézaley AOC Grand cru 2014

Le Vacherin Mont-d'Or AOP
Le pain de seigle

Le marron et le cassis comme un Mont-Blanc
Le coulis de cassis et la larme meringuée

Madame, Monsieur,
cher Compagnon,

A tout prendre, autant s'asseoir à une bonne table, se nouer une serviette autour du cou, mirer des nectars dans un carafon et s'abandonner aux assauts d'un filet de bœuf, à condition, bien entendu, qu'on n'ait pas fait vœu de chasteté carnassière. Mais la vie n'est pas que truffes blanches, cailles farcies, grands crus vaudois et cigares capiteux. Se sustenter l'âme, faire le plein d'érudition, voilà l'essence des choses.

Ainsi, de temps à autre, nos petits en-cas d'automne empruntent-ils à un thème savant, éloigné de Diane, de l'arquebuse, du marcassin coquin ou des effluves terreux d'une clairière à chanterelles. Mais sans aller toutefois jusqu'à l'Eternel, au mystère de l'incarnation ou aux dogmes révélés, sans quoi nos ressats nous conduiraient un peu au-delà des douze coups de minuit... Non : l'idée est d'adresser un clin d'œil à la culture, de taquiner les Muses, d'en revenir à la Pléiade et d'inscrire au fronton du ressats un nom docte, qui fleure bon le papier bible et la typo Garamond.

Célébrer la comtesse de Ségur ne figurait pas dans nos priorités, à moins de faire le choix d'un titre parfumé à l'eau de rose, *Ressats des Petites Filles modèles*, par exemple. Moins mièvres, *les Ressats de la Cravache* n'eussent pas pour autant été meilleurs sous les auspices d'un «Divin marquis» un peu porté sur la fess(é)e. Notre sujet est d'une tout autre envergure. Oyez plutôt.

Les premiers frimas, les forêts brumeuses et la litière moite de la biche honorée invitent à allumer un bon feu avec trois ou quatre tonnes de foyard bien sec, à mettre en perce – pour soi tout seul – un solide mathusalem de pinot noir et à ne faire qu'une bouchée de quelques jeunes chevreuils farcis d'épais foie gras. Voir les choses en grand nous laissait deux options : puiser dans le *Gulliver* de Jonathan Swift ou, mieux, s'inspirer de François Rabelais et de son épopée à la fois gargantuesque et pantagruélique. Epris de belle langue française et d'un humanisme qui ne donne pas précisément dans la demi-mesure, nous ratisserons donc avec vous les bonnes feuilles consacrées au père de Gargantua lors de nos imminents

Ressats de Grandgousier

DES VENDREDIS ET SAMEDIS

27 et 28 octobre ainsi que 3, 4, 10, 11, 17, 18, 24 et enfin 25 novembre 2017
au Château de Chillon

Il était impensable de confier les clefs des cuisines de ce royaume du gigantisme à des loulous de Poméranie. Afin de délivrer un message clair à ceux pour qui manger est un acte de foie, nous enverrons au charbon deux chefs qui ont l'étoffe XXL : Andy Zaugg, qui fait se pâmer depuis longtemps les gastronomes de Soleure et d'ailleurs, et Philippe Gobet, col tricolore de Meilleur Ouvrier de France et nouveau souverain des fourneaux de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Ces deux-là ne devraient pas s'emmêler les spatules quand il s'agira de faire de Chillon une enclave de jubilation dans un monde cerné par les pisse-vinaigres. Vous constaterez au contraire qu'ils ont jeté toutes leurs énergies dans la bataille contre les minçolets et les anémiques, réservant aux plus vigoureux lurons et aux plus costaudes gaillardes de quoi faire du bois pour l'hiver.

L'été ne sera pas de trop pour accorder nos violons et pratiquer les exercices d'assouplissement que commande la totale maîtrise des arts de la scène. Musiciens, chanteurs, bateleurs, fanchettes graciles et clavendiers poilus n'ont plus que le nom colossal et gigantesque du bon roi Grandgousier sur les lèvres. Impossible d'honorer un tel phénomène par un spectacle prêt-à-porter. C'est du sur mesure que mérite pour l'occasion la louange stellaire et éternelle du vin vaudois. La carte d'embarquement pour cette odyssée exige voracité et soif de vivre. Les bouches en cul-de-poule, les ascètes et les coupeurs de cheveux en quatre voudront bien passer leur tour au profit des seuls jouisseurs. Tailles mannequin s'abstenir. Cet automne, il y aura du lourd !

N'osant trop vous vanter les bienfaits lénitifs d'une prompte réservation, nous vous recommandons de solliciter tôt le sésame d'entrée au palais et dépêchons en votre direction, Madame, Monsieur, cher Compagnon, un essaim de salutations grand format.

Le 15 juin 2017



Le Gouverneur
Jean-Claude Vaucher



Le Chancelier
Edouard Chollet

