

12h45 Accueil des convives sur la place de l’Horloge

Lustrés, peignés et pomponnés, nos hôtes quittent leur logis à l’assaut du bourg de Saint-Prex. Pour ce faire, le plus sûr moyen est de s’en remettre au rail, dans l’hypothèse où la goutte de chasselas devrait se révéler plus retorse que prévu en fin d’après-midi. Aux hésitants, la voix de la raison signale qu’un petit tortillard assurera une navette incessante entre la gare et l’épicentre de la manifestation, butinant les visiteurs dont les vapeurs crâniennes ou l’ankylose du coude pourraient quelque peu émousser la prestesse. Les autres attacheront leurs coursiers à la salle du Vieux-Moulin, confiants dans leurs capacités (les leurs, pas celles de leurs montures) à reprendre plus tard la route avec la fraîcheur d’une corolle de lis. Tous convergent en direction de la bien nommée place de l’Horloge où, dès 12h45, la Fanfare de la Verrerie de Saint-Prex encouragera les bricelets vaudois à faire du gringue aux premières sifflées apéritives.

13h15 Partie oratoire

L’assemblée déjà un peu émue par tant d’hospitalité et de gentillesse, lévite sur coussin d’air lorsque les cuivres résonnent pour annoncer les prises de parole respectives de M. le Héraut, dont le rôle est de souhaiter la bienvenue aux communicants, et de M. le Prévôt qui vient dire la place de Saint-Prex dans l’histoire du verre vide et celle du verre vide dans l’histoire de nos tourments quotidiens. L’autorité communale monte ensuite en chaire (et en os) pour vanter les charmes de la ville où nous sommes. Aussitôt après, les digues se rompent, emmenant – merveilleux paradoxe ! – carburer nos escadrons dans un vieux bourg débarrassé de tout engin à moteur.

13h30 Visite des stands et des caveaux

Bouchons et étiquettes se succèdent en une joyeuse sarabande, mettant la sagesse légendaire des convives à rude épreuve. Ils venaient découvrir le berceau du Servagnin, mais ils n’auront pas trop de deux heures et demie pour faire également connaissance avec le baldaquin du chasselas, le hamac du pinot noir et le canapé du gamay autour d’une quantité de stands qui vont le conduire directement en chaise à porteurs vers les cuisines où chuchotent déjà casseroles et marmitons.

16h00 Déplacement des convives

Avide de colmater les brèches d’une coque soumise à rude épreuve, la flotte des convives – s’il est permis de l’appeler ainsi… – n’attend pas les quatre coups du coucou pour prendre ses jambes à son cou et rejoindre les tables dressées pour l’occasion dans la salle du Vieux-Moulin. De toute évidence, l’après-midi fut culturellement chargée, et éblouissant l’art du terroir vaudois : on s’extasie qui sur sa période rouge, qui sur sa période blanche. D’aucuns se sont même abandonnés aux charmes de sa période rose pour voir la vie en verre (de Saint-Prex, évidemment).

16h45 Service des Quatre Heures à la salle du Vieux-Moulin

Les Trompettes entrent en scène pour refréner l’étourdissant babil des ventres affamés qui, dit-on, n’ont point d’oreilles. L’insistance des instrumentistes parvient néanmoins à frayer un passage d’attention jusque vers le chantre et le clavendier qui ont pour mission de dérouler le tapis rouge à la brigade du Club nautique de Morges et à son capitaine René Muller, pour la croisière salée, lesquels seront épaulés par la Confiserie Christian Boillat, de Saint-Prex, pour la traversée sucrée et les pains. Voici notre propre interprétation de la tartine de Cenovis :

Le marbré du Léman et ses jeunes pousses en salade

Le croustillant de porc de notre campagne
L’écrasée de pommes de terre à la vaudoise
La farandole de légumes en saison

La tomme de L’Isle
Les fromages de Burtignière et Sechronette

Le craquant chocolaté à la raisinée
Le sorbet pêche de vigne

L’expresso

Choix de pains campagnards

19h20 Fin de la manifestation

On eût aimé que cela durât éternellement, mais voilà : un jour, un casse-pieds a décrété que toutes les bonnes choses avaient une fin. Même les Quatre Heures de la Confrérie du Guillon. Alors, à l’heure où l’abeille, sa pelote faite, rentre sagement au bercail, les derniers rayons du soleil incitent les convives à faire de même. M. le Gouverneur prend la parole pour dire au Créateur et aux Fanchettes, ses créatures, tout le bien qu’il pense d’eux. Il remercie l’ordonnateur du menu et ses aides, les vigneronns de céans et les autorités locales pour leur souriante convivialité. Il n’a pas le temps d’exprimer le souhait d’un prochain revoir qu’il est déjà l’heure de s’envoler sous les ailes fuligineuses 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 bonnes bouteilles auprès des vigneronns du cru, dont voici les noms assortis d’une brassée de vivats :

Partenaires des Quatre Heures des Vignerons à Saint-Prex

Jacques et Fabien Chapuisat		Aclens
Famille Loeffel	<i>Château de Colombier</i>	Colombier
Catherine Cruchon	<i>Domaine Henri Cruchon</i>	Echichens
Martial Gros	<i>Cave du Bon</i>	Echichens
Lionel Widmer	<i>Cave du Signal</i>	Echichens
Michel Guibert	<i>Domaine de Joli-Clos</i>	Etoy
Claude Lapalud	<i>Domaine du Prieuré</i>	Etoy
Jean-Luc Rochat	<i>Domaine des Chentres</i>	Etoy
Daniel Rossier	<i>Cave du Village</i>	Lavigny
Stéphane Schmidt	<i>Cave du Vallon</i>	Lavigny
Chantal, Arnaud et Pierre Duruz	<i>Domaine Les Tilleuls</i>	Monnaz
Laurent Bally	<i>Les Trois Terres</i>	Morges
Olivier Chabloz	<i>Domaine de Marcelin</i>	Morges
Blaise Hermann	<i>Bolle & Cie</i>	Morges & Vufflens-le-Château
Marc Vicari	<i>Domaine de la Ville de Morges</i>	Morges
Henri Bourgeois	<i>Domaine Henri Bourgeois</i>	Saint-Livres
Steve Bugnon	<i>Domaine de Bon-Boccard</i>	Saint-Prex
David Kind	<i>Domaine de Terre-Neuve</i>	Saint-Prex
Roland Locher	<i>Domaine de Marcy</i>	Saint-Prex
Joël Tardy	<i>Domaine des Isles</i>	Saint-Prex
Sylvie Camandona	<i>Cave de la Côte</i>	Tolochenaz
Félix Pernet	<i>Domaine Le Moulin</i>	Villars-sous-Yens
Tristan Perey	<i>Vignerons-encaveurs</i>	Vufflens-le-Château

En train pour Saint-Prex

	<i>de Lausanne</i>	<i>d’Aigle</i>	<i>de Berne</i>	<i>de Genève</i>
Départ	11h58 Lausanne	11h07 Aigle	10h34 Berne	11h49 Genève
Arrivée	12h14 Saint-Prex	11h58 Morges	11h40 Lausanne	12h18 Allaman
Départ		12h11 Morges	11h58 Lausanne	12h37 Allaman
Arrivée		12h14 Saint-Prex	12h14 Saint-Prex	12h41 Saint-Prex

Horaire du bus 724, Morges – Saint-Prex

Départ	12h06 Morges (CFF)
Arrivée	12h16 Saint-Prex (place d’Armes)

En train depuis Saint-Prex

	<i>vers Lausanne</i>		
Départ	20h11 Saint-Prex		
Arrivée	20h34 Lausanne		
	<i>vers Aigle</i>	<i>vers Berne</i>	<i>vers Genève</i>
Départ	20h11 Saint-Prex	20h11 Saint-Prex	20h11 Saint-Prex
Arrivée	20h15 Morges (chgmt)	20h34 Lausanne (chgmt)	20h15 Morges (chgmt)
Départ	20h30 Morges	20h50 Lausanne	20h18 Morges
Arrivée	21h21 Aigle	21h56 Berne	20h45 Genève

Horaire du bus 724, Saint-Prex – Morges

Départ	19h40 Saint-Prex (place d’Armes)
Arrivée	19h50 Morges (CFF)

Pique-niquer est tout un art. D'abord, il faut la nappe à carreaux, les couverts pliables, un gros panier d'osier, un bon tire-bouchon – pour ne pas se retrouver pomme avec le bour –, quelques rondelles de salami, une poignée de radis à la croque au sel, du fromage d'ici et une miché de pain frais. Ensuite, il faut de la compagnie : une plaisante copine, une bande de farceurs, des enfants turbulents ou une vieille grand-maman. Enfin, il faut avoir un point de chute : au fil de l'eau, sur une arête, près d'un chalet ou dans l'herbette. Après, c'est parti pour l'aventure, qui finira invariablement par deux carrés de chocolat et une ronflette au pied du sapin.

Et c'est bien à cela que ressemblent nos quatre-heures : pas à une tartine de Cenovis avalée à la va-vite entre la fin de l'école et le début des devoirs, mais à une pétarade de bonnes choses envoyées par-delà la lulette à grand renfort de vin joli. On fournit même l'accompagnement : les habitués du Nord vaudois, l'Emile qui travaille à la poste ou ces amis Chappuis, de Carrouge, dont on a bien connu le papa. Et pas besoin de carte ou d'assistant de navigation pour trouver le coin où poser son havresac : la Confrérie veille à tout. Pour le coup, on s'est dit qu'une petite escale lacustre du côté de Saint-Prex nous aurait des allures post-tropéziennes qui ne seraient pas pour déplaire. Et ça tombe bien : c'est pile là qu'on vous attend une fois rangés caleçons et bikinis !

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. 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 saint-preyarde l'espace du week-end ou simplement rentrer chez eux l'haleine fraîche, les possibilités locales d'hébergement sont répertoriées aux adresses internet suivantes :

www.aux4-saisons.ch, à Saint-Prex

www.auberge-hotel-etoy.ch, à Etoy

www.aubergeduliondor.ch, à Etoy

www.morges-tourisme.ch/fr/hebergement/hotels

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

info@guillon.ch

Des presses de I-Press à Montreux.

Imagier de la Confrérie du Guillon,
WGR Communication.



Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

Les Quatre Heures des Vignerons

à Saint-Prex,
berceau du
Servagnin

Samedi 26 août et
samedi 2 septembre 2017

