



Ressats des Bolettes

des vendredis et samedis
27 et 28 avril, 4 et 5 mai 2018
au Château de Chillon

Hôtel Royal Savoy, à Lausanne

Chablais AOC Yverne 2016

Le pâté du Royal au foie gras
Le chutney de fruits secs
La petite brioche

Dézaley AOC Grand cru 2016

Le palet de féra mariné au sel de Bex
La crème au raifort alsacien
et pickles de légumes
La baguette au levain

Bonvillars AOC 2016, Pinot noir

La choucroute crémeuse et
l'omble chevalier au Riesling
Le condiment au lard sec
Le paillasse rustique

La Côte AOC 2014, Merlot

Le filet de veau fermier
aux morilles et Vin jaune
Le duo d'asperges
Le pain paysan

Lavaux AOC Saint-Saphorin 2009

La rencontre entre la Suisse et l'Alsace
Le seigle aux noix

Le finger à la noix de coco,
mangue et fruit de la passion
Le sorbet yuzu



Madame, Monsieur,
Cher Compagnon,

La révérence à l'endroit des vins vaudois nécessite une certaine étiquette pour entretenir la flamme de la tradition, chanter les grâces immémorales de nos terroirs, magnifier les us viticoles de jadis dans une observance presque franciscaine et perpétuer fidèlement la mémoire de nos devanciers. Ces missions ressortissent aux œuvres de grande maturité; elles ne sont pas de celles que l'on confie aux blancs-becs.

Oui, le temps jadis, la coutume et les principes de séniorité nous sont des mouillages accoutumés. Adam frapperait-il à notre huis, Mathusalem avec lui, et Noé aussi pour compléter ce trio pluricentenaire, que nous les ferions aussitôt Patriarches d'honneur de notre petit aréopage. Nonobstant son légendaire hiératisme, la Confrérie du Guillon aborde sa 64^e année avec un élan de jouvencelle et une frivolité de robe à fleurs. Pour un peu, une petite poussée d'acné menacerait même de consteller le rose de ses joues.

De fait, tout en ce bas monde n'est pas qu'AVS, tintebin et bouillies d'orge perlé. Avec le printemps renaît ainsi comme une forme d'allégresse qu'entraîne dans son sillage une aube nouvelle et avec elle la prospère promesse de prémices profuses (autant qu'allitératives...). A la percée de la primevère, l'ours sort de sa tanière pour entamer quelques pas d'une salsa dégourdissante, la marmotte s'emplit les alvéoles de fragrances graminées tandis que l'adolescent bourgeonnant condescend enfin, aux douze coups de midi, à aérer sa turne. A la vigne poignent déjà de jeunes pousses d'un vert tendre – les bolettes –, si tendre d'ailleurs qu'un baiser d'abeille suffirait à les abîmer. Pour notre part, nous n'osons guère que caresser du regard ces fragiles poupons végétaux, les encourageant de l'œil à croître jusques aux fruits, et des fruits jusques aux magistères de nos vignerons.

En hommage à cette reverdissante Nature, riche de mille promesses, aux premières caresses d'un soleil vagabond, à cette victoire continûment renouvelée de la lumière sur les ténèbres, la Confrérie du Guillon vous convie à prendre place sur le quadrigue du bonheur pour vous envoler vers nos imminents

Ressats des Bolettes

des vendredis et samedis

27 et 28 avril, 4 et 5 mai 2018

au Château de Chillon.

Les manettes de ces quatre prochaines éditions ont été confiées, une fois n'est pas coutume, à un duo alsacien bigrement, diablement et fichtrement efficace: Julien Krauss, chef exécutif des cuisines de l'Hôtel Royal Savoy, dernier (re)né des cinq étoiles lausannois, et Marc Haeberlin, maestro de l'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern, qui signe la carte interprétée par le précédent. Comme diraient les djeuns : ça va envoyer du lourd ! Nos futurs hôtes ne s'étonneront dès lors pas des inspirations typiquement haut-rhinoises du menu qui sera apprêté pour l'occasion: foie gras, raifort, choucroute, et du munster fermier à coup sûr à l'heure du fromage. Le dessert, jupitérien, touchera même aux confins ultramarins de la Macronie avec une trinité noix de coco–mangue–fruit de la passion qui nous offrira un vol Strasbourg – Papeete en First Class. De frétiller nos babines vont commencer...

Assez de mots, trêve d'annonces! Le choix vous est laissé de regarder silencieusement pousser la morille depuis vos persiennes ou alors de vous joindre, la gambette fébrile, à la folle sarabande des bolettes dans l'espoir fondé d'une vie éternelle. Nous sommes déjà tous sur le pont, manucurés, pomponnés, parfumés de violette et de bergamote, prêts à vous abaisser le pont-levis de nos voluptés. Jamais l'accès à la loggia d'Adam et d'Eve ne vous aura été aussi aisé: un clic de souris ou un trait d'encre bleue, et vous voilà catapultés dans un monde promis aux seuls bienheureux.

Dans l'intervalle, vivez sereinement, buvez sainement, noyez-vous dans l'oreiller du bien-être et revenez-nous avec le teint frais, pur et reposé de ceux dont la bonne humeur est contagieuse.

Avec nos scintillantes amitiés!

Le 1^{er} février 2018



Le Gouverneur
Jean-Claude Vaucher



Le Chancelier
Edouard Chollet