



Ressats d'Artémis

des vendredis et samedis
26 et 27 octobre ainsi que 2, 3, 9, 10, 16, 17, 23
et enfin 24 novembre 2018
au Château de Chillon



Werner Schürch

Restaurant Emmenhof, à Berthoud
(6 derniers ressats)

Chablais AOC Yvorne Grand cru 2016

La terrine de foie gras
et sa gelée
La brioche aux raisins

Bonvillars AOC Grand cru 2016

La petite soupe de Berthoud au chasselas
Le ris de veau et ciboulette
Le pain multicéréales

Lavaux AOC Epesses 2016 Pinot noir

L'omble poêlé au beurre rouge
La tombée de poireaux
La baguette blanche au levain

La Côte AOC Tartegnin 2016 Assemblage de cépages rouges

L'entrecôte de cerf rosé au jus de romarin
Le risotto aux bolets et céleri branche
Le melon et aïnelles confites
La focaccia aux herbes

Dézaley AOC Grand cru 2015

Le Vacherin Mont-d'Or AOP
et le Gruyère AOP
Le paillasse rustique

La déclinaison gourmande
autour de la mandarine,
bûche, tuile et son sorbet

Thomas Neeser

Grand Hôtel du Lac, à Vevey
(4 premiers ressats)

Chablais AOC Yvorne 2015

La rillette et la mousse de foie de canard
Les légumes d'automne
La brioche toastée

Côtes de l'Orbe AOC 2015 Pinot noir

Le velouté de courge au gingembre
accompagné de ses graines torréfiées
Le beignet de saucisse aux choux
Le pain aux graines de courge

Lavaux AOC Epesses 2015

La timbale de brochet aux écrevisses
L'émulsion de crustacés au chasselas
La truffe d'automne, salsifis et poireaux
La baguette noire

La Côte AOC Vinzel 2015 Gamaret, merlot et cabernet franc

Le médaillon de cerf rosé
La sauce grand veneur au pinot noir
La pomme Duchesse aux marrons et noisettes
Le chou rouge et poire à Botzi
Le pain d'épeautre

Dézaley AOC Grand cru 2015

Le Vacherin Mont-d'Or AOP
et le Gruyère AOP réserve
La figue fraîche et le coustillant de pain de campagne
Le pain aux figues et noisettes

Le baba au parfum des îles
La crème légère de chocolat et clémentine
Le sorbet passion

Madame, Monsieur,
Cher Compagnon,

On vit une époque formidable, qui nous lance mille défis. Osera-t-on complimenter une dame sur sa mise sans laisser à penser qu'on la convoite? Pourra-t-on continuer de porter des mocassins sans faire offense aux amis du bœuf non plus qu'aux défenseurs de la culture amérindienne? Devra-t-on privilégier l'écriture inclusive dans la rédaction des ressats de la Consoeurie du Guillon afin qu'aucun•e de nos compagnon•ne•s ne se sente discriminé•e? Quelle place accorder désormais aux nourritures taboues que sont... à peu près tout, à l'exception peut-être du liseron et de l'eau de pluie traitée par osmose inverse?

En refusant de céder aux modes, qui se démoderont aussitôt qu'elles seront apparues, nous prenons un risque fou: celui de priver nos fidèles du plaisir discret de savourer une rondelle de tofu soyeux, de planter une canine curieuse dans une escalope d'épeautre vert ou de découvrir l'extase méditative née d'une croquette aux pois chiches. Nous ne maigrirons pas ensemble, c'est certain... En revanche, nous conserverons au moins ces petits moments d'exception où l'assiette n'est pas qu'un exercice de style, une froide combinaison de succédanés, mais d'abord le bonheur de partager un peu de ce que la nature met bienveillamment à notre portée.

Nos prochains ressats ne pouvaient mieux illustrer notre amour de la mesure qu'en se plaçant sous un patronage mythologique irréprochable. Incarnant de gracieuse mais indomptable manière le respect de cette nature vierge et sauvage, protégeant la liberté des bêtes fauves et se délectant des charmes bucoliques du bocage, la déesse chasserresse est pourtant sans pitié pour le chasseur prédateur; amie des sources et des plans d'eau, des bois et des crêtes, elle n'effarouche ni Bambi ni Jeannot Lapin. Pacsée avec une nymphe, écoresponsable, brutale avec les voyeurs – Actéon fut changé en cerf pour l'avoir vue toute nue! – elle défend vaillamment la chasteté de la jeunesse vulnérable. C'est résolument à une activiste des temps modernes que sont consacrées nos festivités d'automne.

Brandir pancartes et banderoles n'est pas votre truc? Affirmer vos convictions en bonnet rose non plus? Faire le perroquet derrière un porte-voix vous fait horreur, mais exprimer vos valeurs de façon citoyenne, éthique et solidaire vous titille quand même? N'hésitez plus une seconde: adhérez au collectif guillonesque et engagez-vous vent debout en faveur de nos prochains, succulents et insoumis...

Ressats d'Artémis

des vendredis et samedis

26 et 27 octobre ainsi que 2, 3, 9, 10, 16, 17, 23

et enfin 24 novembre 2018

au Château de Chillon.

Conviés en cet automne de toutes les pétarades, deux chefs germanophones de haute ramure feront parler la poudre. A ma gauche, Thomas Neeser, qui a déjà imprimé sa trace dans les futaies de Chillon, et à ma droite Werner Schürch, qui fera quant à lui ses premiers pas dans la coulisse gourmande du château. En voyant ce que ces deux cordons-bleus nous concoctent pour faire honneur à la déesse d'Arcadie, nous ne pouvions être plus sereins qu'en leur laissant les clefs du paradis, celui où palmipèdes, grands ruminants et poissons d'eau douce donnent le meilleur d'eux-mêmes. La suite, c'est vous qui voyez, selon vos goûts et préférences.

Déjà tous occupés à parfaire une musculature d'acier autour des engins de torture du Parcours Vita, nous nous apprêtons à mettre à profit l'été qui s'annonce pour vous revenir gorgés de vitamine D, le poil luisant et la peau cuivrée. Du Gai Compagnon gazouillant à la Fanchette véloce, du valeureux Conseiller au caviste avisé, nous voilà lancés à votre rencontre sur le sentier d'Artémis.

A votre tour d'ouvrir sans tarder calepins ou smartphones en vue de réserver une souche libre où vivre ces ressats à une place de choix. Opérez tôt, de bon matin de préférence, de peur qu'elle ne se dérobe à votre séant! Il se murmure qu'il y aurait déjà du monde à l'orée du bois...

Gambadant tels de jeunes faunes parmi les renoncules et impatientes de vous retrouver, nous vous transmettons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, un florilège de compliments parfumés et fleuris.

Le 15 juin 2018



Le Gouverneur
Jean-Claude Vaucher



Le Chancelier
Edouard Chollet

