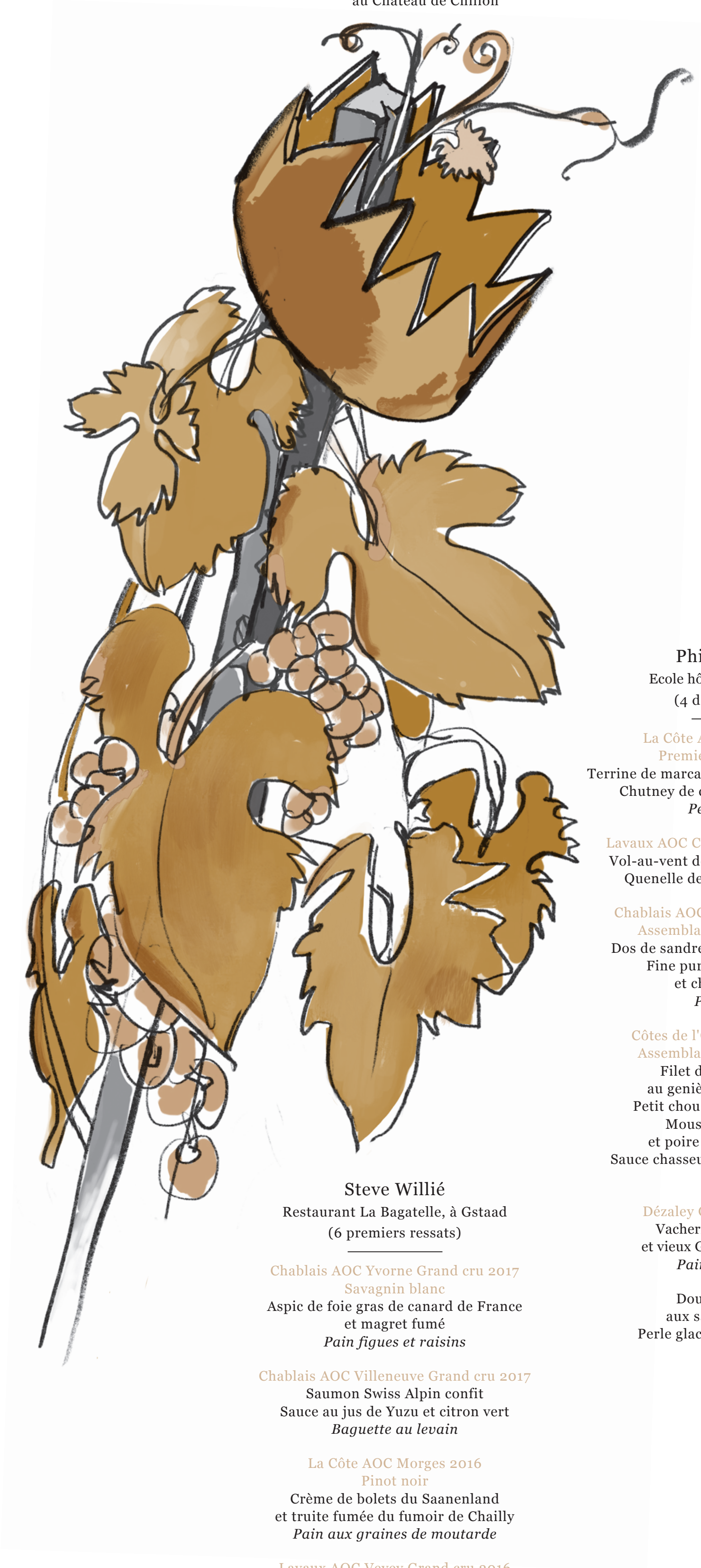




Ressats des Rois

des vendredis et samedis 25 et 26 octobre ainsi que
1, 2, 8, 9, 15, 16, 22 et enfin 23 novembre 2019
au Château de Chillon



Philippe Gobet

Ecole hôtelière de Lausanne
(4 derniers ressats)

La Côte AOC Mont-sur-Rolle
Premier Grand cru 2016

Terrine de marcassin, foie gras et truffe noire
Chutney de coing et sarrasin soufflé
Petite baguette

Lavaux AOC Chardonne Grand cru 2017
Vol-au-vent de homard sauce Newburg
Quenelle de noix de Saint-Jacques

Chablais AOC Yvorne Grand cru 2017
Assemblage de cépages rouges
Dos de sandre sauce gamaret-garanoir
Fine purée, échalote confite
et chips d'artichaut
Pain feuilleté

Côtes de l'Orbe AOC Arnex 2017
Assemblage de cépages rouges
Filet de chevreuil fumé
au genièvre et bois de hêtre
Petit chou farci d'épaule confite
Mousseline de panais
et poire du verger au cassis
Sauce chasseur, Muscovado aux épices
Pavé EHL

Dézaley Grand cru AOC 2017
Vacherin Mont-d'Or AOP
et vieux Gruyère d'alpage AOP
Pain de campagne

Douceurs vanillées
aux saveurs exotiques
Perle glacée aux éclats de coco

Steve Willié

Restaurant La Bagatelle, à Gstaad
(6 premiers ressats)

Chablais AOC Yvorne Grand cru 2017
Savagnin blanc

Aspic de foie gras de canard de France
et magret fumé
Pain figues et raisins

Chablais AOC Villeneuve Grand cru 2017
Saumon Swiss Alpin confit
Sauce au jus de Yuzu et citron vert
Baguette au levain

La Côte AOC Morges 2016
Pinot noir
Crème de bolets du Saanenland
et truite fumée du fumoir de Chailly
Pain aux graines de moutarde

Lavaux AOC Vevey Grand cru 2016
Pinot noir et gamay
Jarret de cerf braisé sept heures
Mousseline de céleri et pommes de terre
Paillasse rustique

Dézaley Grand cru AOC 2016
Vacherin Mont-d'Or AOP et Gruyère AOP
Pain de seigle aux noix

Bûche glacée et meringuée
aux parfums d'agrumes et bergamote

Madame, Monsieur,
Cher Compagnon,

Ce qu'il y a de fâcheux avec l'avenir, c'est qu'il est imprévisible.
Si l'on y réfléchit bien, on ne sait pas grand-chose d'autre en ce bas monde que ce qui s'est effectivement passé.
La certitude, en clair, c'est une affaire d'imparfait de l'indicatif.
Le doute nous assaille dès que l'on se met à conjuguer les verbes au futur.
«Un jour, mon prince viendra» (ben voyons)
«Tire la chevillette et la bobinette cherra» (tiens donc)
«A cause du réchauffement climatique, les vaches ne paîtront bientôt plus» (ça méthanerait...)
Voilà bien autant d'hypothèses soumises au marc de café et à la boule de cristal!
Nos ressats d'automne sont du même tonneau : destinés à célébrer les futurs monarques de la prochaine Fête des Vignerons, ils sont encore tout nimbés de mystère.
Car évoquer celle-ci comme ceux-là est une tâche hasardeuse, surtout quand on rédige ces balivernes au mois de juin 2019.
Qui seront les couronnés ? Combien seront-ils ?
Daigneront-ils nous faire un petit coucou à Chillon ? Un abîme de perplexité nous saisit soudain.
Ce que l'on sait de source sûre, en revanche, c'est qu'un métier sera bien à l'honneur des prochaines réjouissances de la Confrérie du Guillon : celui qui consiste, depuis la nuit des temps et par tous les temps, à entretenir les sols, à tailler, ébourgeonner, effeuiller, attacher ou encore cisailler la vigne pour qu'elle puisse faire don à l'Homme du meilleur d'elle-même.
Ce travail de domestication de la plante fait de nos vignerons-tâcherons à la fois des forçats du rablet et des virtuoses du sécateur, ou vice versa.
Pour une fois donc, nous élèverons sur le pavois de notre confraternité moins la quintessence de la grappe que les praticiens du terroir : des bras robustes, des mains calleuses, un verbe rare, de la science et du flair sans cesse à l'épreuve de la nature et des éléments.
Ces artisans et leurs aides ne font pourtant pas les grands titres des gazettes : point de sceptre ni de tapis rouge, encore moins de liste civile pour se royaumer sous les lambris en tenue d'apparat.
Alors, quand saute le bouchon et chante le verre, il serait bienvenu d'avoir une pensée reconnaissante pour celles et ceux qui ont rendu ce miracle possible, et de porter un toast à leur santé.
C'est donc aux vignerons-tâcherons, qu'ils soient ou non majors de leur promotion, qu'il est juste et bienvenu que nous dédions ces prochains

Ressats des Rois

des vendredis et samedis

25 et 26 octobre ainsi que 1, 2, 8, 9, 15, 16, 22 et enfin 23 novembre 2019
au Château de Chillon

Convies à ces ressats d'hermine et de vermeil, appelés à réjouir tous les palais, deux chefs d'illustre lignage sont prêts à émoustiller les abdomens.
En vedette américaine, Sire Steve Willié, du Restaurant La Bagatelle, Hôtel Le Grand Chalet, à Gstaad, que les vigies de la gastronomie ont déjà dûment signalé à l'attention des épicuriens.
En majesté, Son Altesse Philippe Gobet, chef souverain de l'EHL de Lausanne, dont le col tricolore et la patte inspirée n'ont laissé qu'escarilles dans le souvenir gustatif de nos hôtes.
Rassurés d'abandonner les grands feux du château à quatre mains aussi expertes, nous vivons d'ores et déjà dans la vaporeuse sérénité de savoir marassins et canards, sandres et homards confiés à deux grands couturiers de l'assiette.
Ne vous reste plus que le doux supplice d'un choix de menu qui vous écartèlera l'appétit comme un régicide en place de Grève.

Votre choix et celui de Madame de Pompadour une fois arrêtés, apposez-y votre sceau et courez en informer la secrétairerie de la Sainte-Confrérie vaudoise lémanique. Profitez au passage de rameuter quelques amis légitimistes qui seraient bien inspirés pour l'occasion de prêter allégeance au chasselas plutôt qu'au bourbon.
La cour de Chillon a déjà l'œil sur ce sacre : le Gouverneur-Soleil est sous son chêne, les mânes de Léon Zitronne sont invoquées, pages et écuyers mettent la dernière main aux préparatifs finement fleurdelisés d'un mémorable Game of Thrones viticole.

Nous tardant d'y être et de nous baronner en votre compagnie, nous vous envoyons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, un carrosse d'amitiés en grand équipage.

Le 15 juin 2019


Le Gouverneur
Jean-Claude Vaucher


Le Chancelier
Edouard Chollet

Célébrations automnales

Ressats des Rois

