

12h00 Accueil des convives sur la place du Torrent

Munis de l'indispensable, nos hôtes débouleront à Yvorne par le goudron ou par le ballast, en fonction de leurs ambitions dégustatoires. Depuis la gare d'Aigle, des navettes lanceront le mouvement à compter de 11 h 25, renforçant la ligne des Transports publics du Chablais qui rallie Villeneuve selon l'horaire officiel. Les automobilistes attacheront quant à eux les destriers et parfois aux abords immédiats de la Badouxthèque, où ils les retrouveront une fois rosies les pommettes et éteintes les dernières étincelles de la journée. De là, ils partiront à l'assaut de la place du Torrent, qui est à Yvorne ce que la Cité impériale est à Beijing. Suivant un parcours dûment fléché, les plus ingambes s'y rendront à pied, les moins alertes prendront un coche.

13h00 Joutes oratoires

Rassemblés sous la frondaison apaisante des platanes, la lulette au garde-à-vous, les convives sont accueillis par les arpèges de la Fanfare d'Aigle et dorlotés par une solide escouade de Conseillers chamarrés qui servent le vin de bienvenue d'un poignet prodigue. Enfin étanchée, l'assemblée prête successivement attention aux propos introductifs délivrés par M. le Prévôt et par M. le Chancelier Edouard Chollet, syndic de la commune. M. le Héraut monte ensuite en chaire pour indiquer aux impatients les chemins destinés à les mener jusqu'en paradis...

13h15 Visite des stands et des caveaux

Lâchés dans le quartier des Maisons Neuves, où sont rassemblés les fiers représentants des 160 hectares du vignoble vuargnéran, les visiteurs partent en grappes à la découverte des trésors offerts à leur curiosité. Montre en main, ils ont deux heures et quarante-cinq minutes, pas une de plus, pour butiner de verre et verre, tremper leurs lèvres dans un avant-goût d'immortalité et sympathiser avec celles et ceux qui ont rendu tout cela possible à partir d'un terroir travaillé comme un jardin anglais. Chasselas ciselés, pinots fringants et sémillantes spécialités transportent le flâneur vers des horizons enchanteurs.

16h00 Déplacement des convives

L'œil, le nez et la gorgoullette travaillent de conserve jusqu'à ce que l'oreille leur prête main-forte : en effet, aux quatre coups annonciateurs d'une retraite autrement plus heureuse que celle de la Grande Armée devant Borisov, il n'y aura plus qu'à se laisser mollement rouler, voire de s'y laisser encore plus mollement transporter, jusqu'au quartier général de la Badouxthèque où la table est dressée de frais et la Boutique du Compagnon garnie comme un vendredi de marché à Rungis. Les vigneronn hôte sont eux aussi fidèles au poste, cartons en main, prêts à répondre aux commandes les plus ébouriffantes.



16h45 Service des quatre heures à la Badouxthèque

Cependant que M. Jacques Deschenaux, restaurateur de céans et traiteur de la Fine Fourchette à Granges-près-Marnand, s'affaire aux derniers préparatifs avec ses lieutenants, les Trompettes ouvrent le ban. Nul ne détourne alors la tête de l'estrade fleurie d'où sont dévoilés, dans une esclaffade, l'ordonnancement du repas et celui des crus tantôt servis. Les Fanchettes sont sous les ordres du starter, impatientes d'escorter un chapelet de bonnes choses que l'on pourrait résumer ainsi :

Saladine en corbeille
Trilogie de terrines maison

Carré de porc rassis sur l'os à la broche
Sauce moutarde à l'ancienne
Pommes Berny
Petits légumes du jour

Fromages de la région

Entremets framboise-passion du pâtissier

Expresso fumant

Choix de pains campagnards

19h30 Trompettes et fin de la manifestation

Flottant dans le bonheur telle une griotte noyée dans un Mon Chéri, le Gouverneur descend brièvement de son nuage pour adresser quelques paroles thérapeutiques à ses disciples. Il bénit tour à tour PROVY, l'organisme chargé de la promotion des vins d'Yvorne, ordonnateur sans pareil des Quatre Heures 2019, puis les autorités locales de leur hospitalité bénédictine. Pétards et feux de Bengale sont également tirés en hommage à la brigade de M. Jacques Deschenaux, aux Fanchettes, ainsi qu'à tous les bras, têtes et chevilles ouvrières anonymes qui ont œuvré comme des abeilles industrielles à la réussite de cette céleste parenthèse. **Cordialement saluée, l'assistance est alors libre de regagner prudemment son logis ou alors de rallumer le sapin au bal des vendanges organisé d'erechef à la Badouxthèque.**

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 vin fin auprès des vigneronn du cru, dont voici les noms assortis d'une brassée de vivats :

Partenaires des Quatre Heures du Vigneron à Yvorne

Artisans Vigneronn d'Yvorne

Bujard Vins

Cave Stéphane Borter

Château Maison Blanche – *Jean-Daniel Suardet*

Domaine Charly Blanc & Fils

Domaine de la Commune d'Yvorne

Domaine de la Pierre Latine – *Philippe Gex*

Domaine de l'Ovaille – *Frédéric Deladoey*

Domaine Dillet – *Eric Minod*

Domaine Fabrice Monod Vins

Domaine Jean-François Morel

Domaine Les Portes Rouges – *Claude Isoz & Fils Sàrl*

Hammel SA

Henri Badoux SA

Les Celliers du Chablais

Obrist SA

En train/bus pour Yvorne via Aigle

depuis Lausanne

Départ 10h50 Lausanne

Arrivée 11h22 Aigle

Depuis Sion

Départ 11h02 Sion

Arrivée 11h35 Aigle

En train/bus pour ailleurs via Aigle

Pour Lausanne

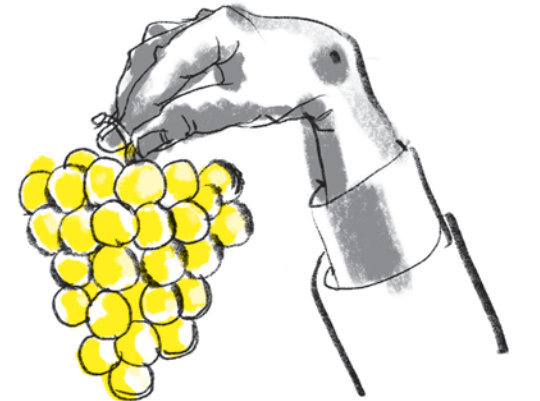
Départ 20h04 Aigle

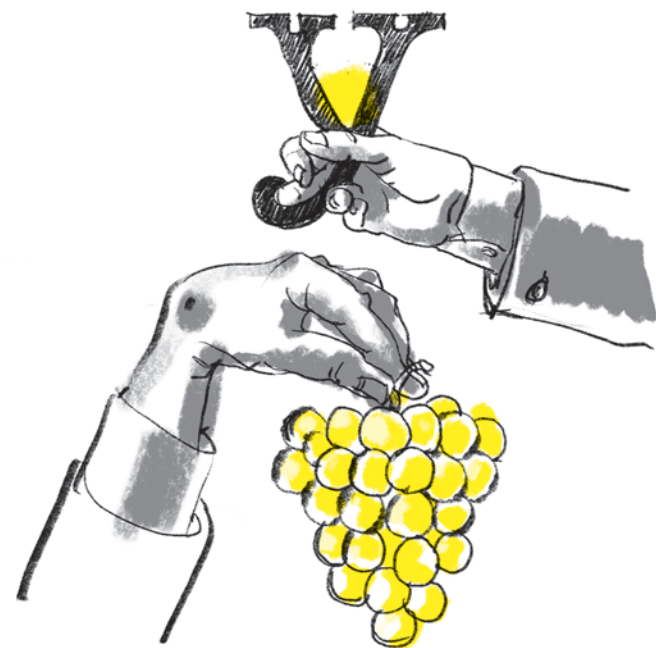
Arrivée 20h38 Lausanne

Pour Sion

Départ 19h54 Aigle

Arrivée 20h27 Sion





Il faut battre le fer pendant qu'il est chaud, dit un adage français qui, dans les grands terroirs, ne saurait être l'apanage des forgerons. Yvorne se mettra donc en quatre... – en Quatre Heures évidemment ! – pour jeter un pont entre la Fête des Vignerons et les vendanges, histoire de ne pas laisser les agendas en plan. Commune de cocagne, havre de félicité, elle ne sera que munificence à l'occasion d'un casse-croûte d'anthologie dont la Confrérie du Guillon n'a prévu, une fois n'est pas coutume, qu'une seule et unique édition, mais au format XXL. Préparez donc papilles et gosiers à affronter une après-midi dont on devrait encore parler dans les livres d'histoire de nos arrière-petits-enfants.

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 coquine. 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. Les stands sont ouverts aux badauds, moyennant l'achat sur place d'un verre à 10 francs.

Hébergement

Pour ceux qui souhaiteraient prendre du bon temps dans la région d'Yvorne l'espace du week-end, ou simplement rentrer chez eux l'haleine parfaitement pure, les possibilités locales d'hébergement sont répertoriées aux adresses suivantes:

www.aubergedelacouronne.ch
www.aigle-leysin-lesmosses.ch

Gardez cette invitation précieusement.

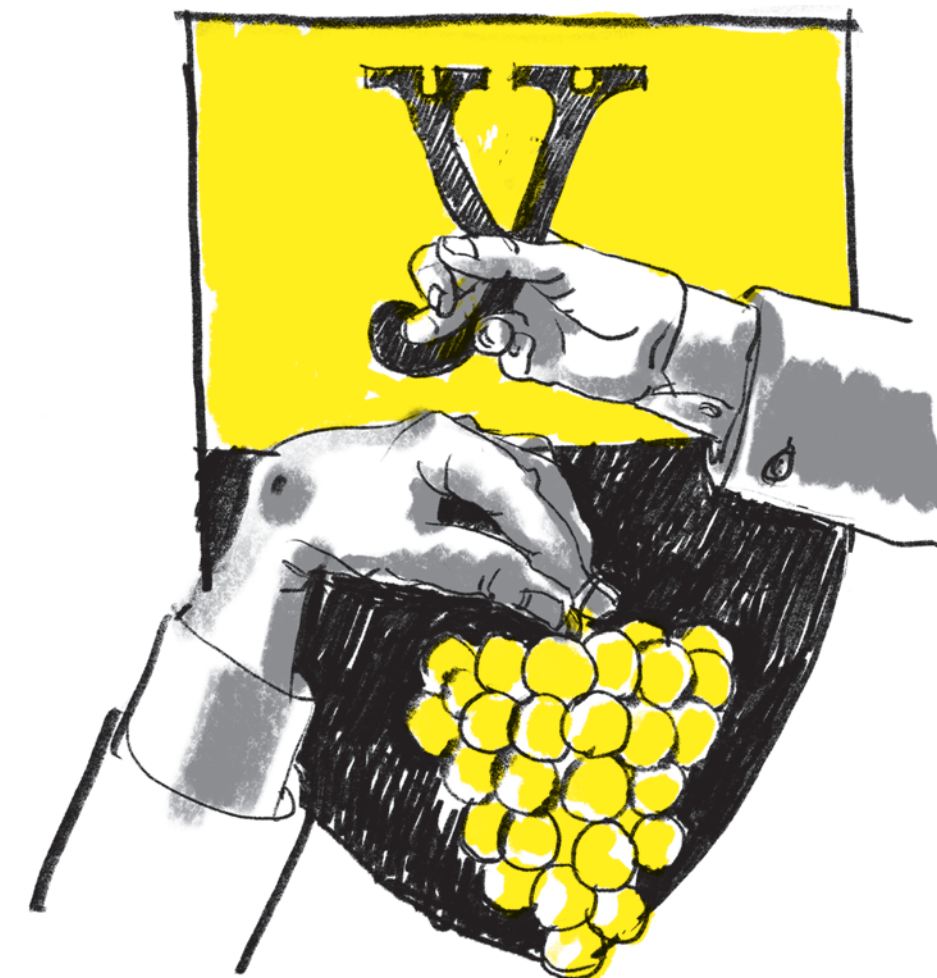
Elle vous aidera, le moment venu, à suivre dans le bon ordre les différentes étapes de la manifestation.

Pour toute information:

Secrétariat de la Confrérie du Guillon
Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6
CH-1052 Le Mont-sur-Lausanne
021 729 41 54
info@guillon.ch
www.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 du Vigneron

à Yvorne

Samedi 7 septembre 2019