

Les cotterds du Guillon, au service des vins vaudois

Mot issu du patois vaudois, cotterd désigne une réunion de personnes venues pour se parler (il existe d'ailleurs plusieurs orthographes). La Confrérie du Guillon a donc ainsi dénommé ses ambassades extracantonales, actuellement au nombre de dix.

Malgré leur soif inextinguible, les Vaudois n'étaient pas à même d'écluser à eux seuls la production cantonale. Il fallait donc en assurer la promotion, en priorité dans les cantons voisins et alémaniques. Une première ambassade est créée en terre fribourgeoise en 1956 déjà, mais l'expérience avortera. L'année suivante, les conseils reprennent l'affaire en main et définissent un cadre plus élaboré avec à leur tête un préfet (qui devra attendre 1974 pour avoir également le statut de conseiller).

Les premières années seront donc exploratoires avec des ressats extra-muros destinés à attirer les futures personnalités susceptibles de s'intéresser à représenter le Guillon dans leurs cantons respectifs. Lucerne, Lenzburg (AG), Bâle, Gstaad (BE), Arbon (TG), Zürich, Genève, Berne ou Gruyères (FR) font donc successivement l'objet des ces expéditions fastueuses où bonne chère et crus vaudois font grimper notre réputation entre 1961 et 1970.

C'est précisément en 1970 que le premier cotterd est officiellement constitué à Lucerne. Quelques mois plus tard celui de Bâle naît à son tour. En 1971, c'est au tour de Zurich, suivi l'année d'après de Fribourg. Avec énergie, la Confrérie poursuit sur sa lancée: création de Saint-Gall en 1973 et de Berne en 1975. Il est temps alors d'assimiler ces cotterds et de leur offrir l'opportunité de se développer durant presque trente ans. A cet effet, ils sont chapeautés par un conseiller spécifique, le légat, chargé de soutenir, aiguillonner, voire recadrer les activités extracantonales. Cet infa-



tigable ambassadeur itinérant est donc responsable d'assurer le rayonnement de la Confrérie dans chacune de nos préfectures.

C'est sous la houlette du gouverneur Philippe Gex qu'un nouvel élan est donné avec la création du Jura en 2004, d'Argovie et du Tessin en 2007 et finalement de la Savoie en 2012.

Les activités des cotterds vont alors s'harmoniser, le cœur de l'événement annuel consistant en un guillonneur, un concours proposant de différencier les chasselas des cinq régions emblématiques du canton de Vaud, ou cinq millésimes d'un même vin, ou encore cinq cépages différents lors d'une répétition à l'aveugle de la dégustation préalable-

*La dégustation
remet en question
les certitudes...
des Lucernois*



Le ruban du préfet



A gauche
Le préfet lucernois, Eric Nicole,
accueille ses hôtes



A droite
Les résultats dévoilés par
Pascal Forrer, préfet de Zurich

Ci-dessous
Guillonneur dans une cave de
clique du carnaval de Bâle

ment commentée. Chaque coterd reste bien sûr libre d'y ajouter d'autres activités propres à fidéliser les amoureux des vins vaudois et stimuler de nouvelles vocations.

Lucerne: *Folk meets classic*

Le guillonneur de Lucerne, bastion des traditions de la Confrérie et couronnement gastronomique et convivial de l'année, n'est pourtant qu'une des facettes de l'activité de ce coterd. Son préfet Eric Nicole aime en effet rassembler ses ouailles, au fil des saisons, à l'occasion de divers événements autour du vin vaudois, en ville ou dans les alentours.

En été 2017, il a réussi un coup de maître inspiré par la présence, dans les rangs de ses administrés, d'une personnalité en vue de la musique folklorique, Sepp Trütsch, et d'un virtuose du clavier, Stefan Dettwiler. Une soirée musicale a donc offert une symbiose mémorable de chant populaire et de piano classique à l'enseigne de «Folk meets classic» (comme entre Romands et Alémaniques, la spécificité des dialectes de Suisse centrale impose l'anglais comme *lingua franca*). Après l'ouïe, les participants ravis ont eu l'occasion d'exercer leur goût et leur odorat lors de l'apéro riche consécutif, où la gamme des crus vaudois, sans aucun bémol, a pris le relais des harmonies musicales.

Bâle et masques ou bas les masques?

Animé par son préfet, le coterd de Bâle est depuis dix ans organisé dans une cave de clique du fameux carnaval éponyme. On s'y régale, hormis la traditionnelle soupe à la farine, d'un papet vaudois additionné de saucisse aux choux et saucisson, ainsi que d'un splendide plateau de fromages, généreusement arrosé des crus qu'un vigneron vaudois présente à cette occasion.

Mais tout dernièrement, le préfet Ivo Corvini a cédé son poste à son successeur désigné Philipp Simonius chargé de réinventer la formule gagnante, mais surtout de déguster un caveau suffisamment vaste pour accueillir les toujours plus nombreux aficionados bâlois de crus vaudois.





Le thème du carnaval – annulé cette année – sera-t-il repris ou non? Telle est la question que l'on est en droit de se poser pour l'édition 2021 pour le plus romand des coterders alémaniques.

Un hôtel sur Zurich Paradeplatz plutôt qu'à Coire Kornplatz

Dans la cité du Monopoly bancaire, il fallait trouver un établissement qui en jette. Ce n'est pas à la Paradeplatz que nous l'avons déniché, mais sur la Seestrasse qui comme son nom l'indique est bordée d'immeubles prestigieux avec vue sur le lac de Zurich. C'est dans la maison d'Alfred Escher (entre autres fondateur du Crédit Suisse, de l'EPFZ et initiateur du percement du Gothard) que le préfet Pascal Forrer a jeté son dévolu. Le fait que la maison du Belvoir soit devenue un restaurant et sa proximité immédiate avec l'école hôtelière de la ville n'est sans doute pas un hasard.

Les planchers craquent un peu, juste ce qu'il faut pour assurer le standing et cette touche d'authenticité à nulle autre pareille. On se sent devenir, l'espace d'une soirée, le roi de la Suisse (l'un des surnoms attribués à Escher).

Fribourg: on connaît la musique

Fribourg entretient avec le canton de Vaud une affinité élective liée à la proximité géographique, au même art de vivre, et plus spécifiquement au vin: partage de l'AOC Vully, domaines de l'Etat, de certaines communes et de la Bourgeoisie en Lavaux. Dans ce contexte, le guillonneur fribourgeois, traditionnellement organisé un jeudi, en alternance dans les

différents districts, propose aux compagnons un concours Jean-Louis qui s'apparente à un délit d'initiés, tant les crus vaudois sont à l'honneur en ces terres.

On pourrait s'attendre à ce que les concurrents se reposent sur leurs lauriers, avant de s'abandonner aux découvertes gustatives offertes par des auberges de campagne cossues ou des fleurons de la gastronomie. Mais les Dzodzets ne l'entendent pas de cette oreille: dans ce canton où la musique est une seconde nature, les agapes incluent souvent une surprise chantante ou instrumentale, de l'hymne du carnaval québécois à la fanfare de Neyruz en passant par les Armaillis de la Gruyère et un récita d'orgue à Saint-Nicolas.

Saint-Gall: l'Olma Mater

L'idylle entre le Guillon et Saint-Gall tient de la carpe et du lapin: l'eldorado de la bière Schützengarten contre le paradis du chasselas, le Schublig versus le boutefas. Et pourtant, le courant passe, à tel point que nombre de conseillers n'hésitent pas à parcourir 300 kilomètres pour participer aux guillonners des brodeurs, les seuls à se dérouler à l'heure du lunch pour favoriser une affluence exogène.

Les grandes noces entre la Confrérie et son coterder le plus excentré se célèbrent lors des cortèges de l'Olma: en 2008 – le canton de Vaud était hôte d'honneur – et en 2018 à nouveau, où ce privilège revenait à la Fête des Vignerons. Lors de cette dernière édition, compagnons et porteurs de robe ont versé aux spectateurs force verres de vin vaudois,



*A gauche
Le préfet de Fribourg, Jacques
Piller, au service du vin*

*A droite
Une délégation de Saint-Gall à
Chillon, et son souriant préfet,
Patrick Rütsche*

2^e MEILLEUR CHASSELAS DU MONDE



80 bouteilles fraîches étant chargées sur un petit char. Le public ne s'est pas fait prier et le stock s'est asséché avant la fin du parcours. Le chasselas s'est d'ailleurs avéré un parfait allié du Schublig... peut-être parce que ce dernier se déguste sans moutarde!

Berne: malgré 1798, c'est encore nos oignons

C'est peu dire que les Ours se sentent chez eux en Pays de Vaud... même si avec l'aide des Français, nous les avons gentiment poussés dehors en 1798. Nombre de domaines rappellent malgré tout leur présence et l'ancienne suzeraineté s'est transformée en cordiale amitié, particulièrement des Bernois pour les crus vaudois.

Un guillonner en terres bernoises est donc presque une fête de famille, qui permet de découvrir à chaque fois un coin différent de ce canton aux multiples facettes et à l'architecture attachante. Mais il est un autre événement traditionnel qui rassemble une fois l'an les compagnons de ce cotterd: le marché aux oignons ou Zibelemärit, le 4^e lundi de novembre au cœur de la Ville fédérale. Tous se retrouvent au Café Einstein – l'illustre savant séjourna dans la maison de 1903 à 1905 – pour une ventrée de gâteaux aux oignons et au fromage autour d'un bon verre de vin vaudois proposé par un vigneron venu présenter les produits de sa cave.



A gauche
Bonne humeur assurée à
Berne grâce à son préfet,
Hansueli Haldimann

A droite
Décontractés ou concentrés,
les Jurassiens dégustent...

Ci-dessous
Le préfet argovien, Albi von Felten, ramasse les copies

Totché pas au grisbi!

Pré carré de Nicolas Pétremand, préfet vaudois expatrié en terre jurassienne, c'est assurément le plus jeune de nos cotterds, du moins par sa moyenne d'âge. Le plus décontracté aussi, la cravate n'étant que rarement de mise. Les robustes spécialités locales côtoient une cuisine de qualité avant de clore les festivités par de larges rasades de damassine. On n'est pas pour rien au pays de la Saint-Martin. Pourtant seuls les crus du pays de Vaud ont l'immense avantage de désaltérer sans passer la soif...

Quelques recadrages par le préfet évitent de laisser glisser la soirée dans une ambiance de marché-concours. Espérons que cette jeunesse saura prendre un jour le chemin de Chillon pour découvrir les fastes de nos célébrations d'automne, car régulièrement une délégation de conseillers fait le chemin inverse pour faire rimer cochonnaille avec ripaille à la mi-novembre en Ajoie.

Argovie: une leçon magistrale

A cheval sur la frontière intercantonale (on boit sur Soleure, on dort en terre argovienne!), le Hirschen d'Obererlinsbach accueille depuis plus de dix ans les guillonieurs du cru. Maître des lieux et préfet d'Argovie, Albi von Felten est une figure charismatique. Cuisinier de talent, il règne sur un cellier fabuleux, dans lequel les compagnons ébahis découvrent, en rangs serrés, les meilleurs flacons de la planète, premiers grands

crus bordelais et vaudois se partageant la vedette.

Son intelligence du vin et son sens aigu des accords gastronomiques se manifestent lors du Jean-Louis, car sa fibre pédagogique ne laisse à personne d'autre (pas même au légat...) le soin de commenter les crus du concours et de suggérer les harmonies les plus pertinentes. Seule ombre au tableau, l'assistance est modeste et c'est bien dommage, car en sus d'une cuisine raffinée, parfaitement choisie pour sublimer les vins vaudois, on savoure au Hirschen un savoir gourmand généreusement partagé.



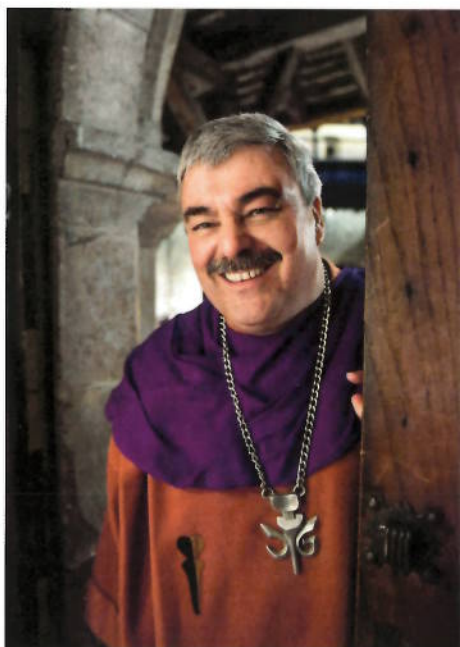


A gauche
Le premier préfet
du Tessin, Pierre
Schulthess



A droite
Le coterd de
Savoie,
côté jardin...

Ci-dessous
Bernard Vioud,
jovial préfet
savoyard



La dolce vita de Marcello? Non, de Matteo!

Cotterd incontournable de l'un des sept sages fédéraux dont le nom – transalpin – est connu de la rédaction, c'est le plus dépayçant de nos cotterds. Il y flotte comme un air de vacances permanentes, de soleil ininterrompu et d'un accent qui fleurit bon le sud. Le sud de la Suisse cela s'entend, car même l'*italianità* de ce canton s'harmonise avec un sérieux tout helvétique. Véritable gageure, le tout-puissant merlot laisse élégamment une place de choix au chasselas vaudois. Là encore, un nouveau préfet vient de prendre ses quartiers. Si son patronyme vous paraît par trop alémanique, Matteo Huber – architecte à la base – a laissé libre cours à sa passion du vin pour devenir vigneron lui-même et il saura vous en parler dans un parfait *ticinese*.

Il a commandé spécialement pour son coterd un petit «foudre» destiné au tirer au guillon et décoré des armoiries de son canton.

Comme disait Lao Tseu, il faut suivre Savoie...

Quel challenge! Le plus jeune coterd est aussi géographiquement le plus proche du pays de Vaud. Et pourtant, il est déjà à l'étranger! Séparés par un monstre «gouille», les Savoyards sont tout près et pourtant si loin... Dans cette région également viticole et tout autant productrice de chasselas, les anciens locataires de Chillon, sous l'impulsion de leur préfet Bernard Vioud, font depuis quelques années le chemin du retour

aux sources. Alléchés par les grands crus vaudois, ce sont même des cohortes interminables qui se succèdent à nos ressats. Adoubs compagnons à tour de bras, ils finiraient même par nous faire craindre une immigration de masse.

C'est pourtant une amitié bachique qui nous réunit tout autour de ce bleu Léman que nous nous partageons depuis si longtemps, car si l'eau sépare, le vin réunit.

D'ailleurs l'étendard savoyard se voit toujours sur la façade du château au même titre que celui de Berne, notre ancien allié que nous avons lui aussi éjecté après un long bailliage.

Les cotterds: une chance à saisir pour la Confrérie

Un passage en revue de nos cotterds, fût-il sur le mode plaisant, ne saurait faire l'économie d'une réflexion sur leur rôle et leur avenir. Relevons en préambule que 2019 a marqué un changement majeur dans leur structure. Ils sont regroupés désormais en une association distincte de la Confrérie du Guillon, dotée d'une large autonomie. Cette réorganisation a pour but, entre autres, de favoriser des initiatives originales en tenant mieux compte, s'il le faut, des particularités locales.

Le tour d'horizon des pages précédentes fait ressortir un bilan largement positif. Les cotterds sont bien vivants et proposent des manifestations attachantes, où l'atmosphère chaleureuse le dispute à la bonne chère, voire à de surprenants moments culturels. Avec par-

fois pour conséquence que notre objectif principal, l'illustration et la promotion des vins vaudois, passe un peu au second plan. Alors bien sûr, il ne s'agit pas de transformer ces événements en foire aux vins, les yeux rivés sur le carnet de commandes. Mais il est possible, sans sombrer dans la caricature, de mieux faire passer le message.

Cela commence par une participation plus étoffée des conseillers, qui ne devraient redouter ni le trajet ni la barrière linguistique pour découvrir de riches moments de partage et contribuer à faire connaître nos vins dans d'autres parties du pays. Ce qui implique, bien sûr, qu'ils se répartissent entre les tables au lieu de se regrouper égoïstement entre eux. Un petit effort pour quitter la zone de confort, un grand pas pour nos crus.

Il faut également que tout soit impeccablement organisé, tant au départ du canton de Vaud que le soir de la dégustation, qui ne s'accommode ni de

l'approximation – on a parfois vu des vins improvisés en dernière minute –, ni d'un service trop lent, ni du brouhaha dans la salle. Les participants ont le droit d'exercer leurs papilles dans de bonnes conditions, d'entendre des commentaires pertinents pour pouvoir enrichir leur expérience et affiner leur perception, même si ça n'exclut en rien une ambiance détendue.

Les guillonners doivent enfin être une occasion privilégiée, pour nos vignerons, d'aller au-devant d'un public d'amateurs souvent passionnés, désireux d'élargir leurs connaissances et d'échanger leurs impressions. La présence des producteurs est toujours ressentie comme un plus, elle crée un contact affectif bien au-delà du simple plaisir que procure le vin. Le vin vaudois en l'occurrence, qui nous est cher, raconte une histoire, révèle un savoir-faire et crée des liens par-dessus les frontières culturelles ou cantonales. ■

Entrée	Canton	Préfet actuel
1970	Lucerne	Eric Nicole
1970	Bâle	Philipp Simonius
1971	Zurich	Pascal Forrer
1972	Fribourg	Jacques Piller
1973	Saint-Gall	Patrick Rütsche
1975	Berne	Hansueli Haldimann
2004	Jura	Nicolas Pétremand
2007	Argovie	Albi von Felten
2007	Tessin	Matteo Huber
2012	Savoie	Bernard Vioud

Prochain Cotterd:
Wine&Dine – 28.10.2020 | 19:00
Landgasthof Balm Meggen, Lucerne
Jean-Daniel Porta, Aran-sur-Villette



Portrait de conseiller

Fabien Loi Zedda, conseiller

Matteo Huber, architecte, vigneron et préfet

On voit d'abord sa grande stature, un peu dégingandée, puis son très large sourire.

Cette jovialité, c'est un peu la marque de fabrique de notre nouveau frère de robe, successeur de Pierre Schulthess aux rênes de l'équipage du cotterd du Tessin.

Il fallait de l'autorité naturelle et du charisme pour assumer le magnifique passé tessinois au sein de notre confrérie. Matteo (millésime 1962) avait tous les atouts: ce brillant planificateur de projets et architecte, né dedans puisque son papa était déjà architecte ETHZ, a connu un parcours universitaire sans faille à l'ETH, mais aussi plusieurs

postformations de qualité, dont une en géobiologie: sans doute celle-ci le destinait-elle à savoir déguster...

Il est devenu viniviticultrice. En marge de son cabinet (MH Architecture et Urban Planning à Lugano), d'un nombre incroyable de bâtiments et de projets de grande envergure qu'il a réalisés ou auxquels il a collaboré, ce chouette compagnon de table n'a cessé de produire et d'innover avec des crus originaux, dont un sauvignon-sémillon dès 2015.

Il se consacre aussi à Franka, à la voile, à la cueillette des champignons et à la défense et promotion des vins vaudois: benvenuto et auguri! ■



© Edouard Curchod



QUALITÉ,
ÉMOTIONS
& PLAISIR



ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPERATIVE



AVY.CH

