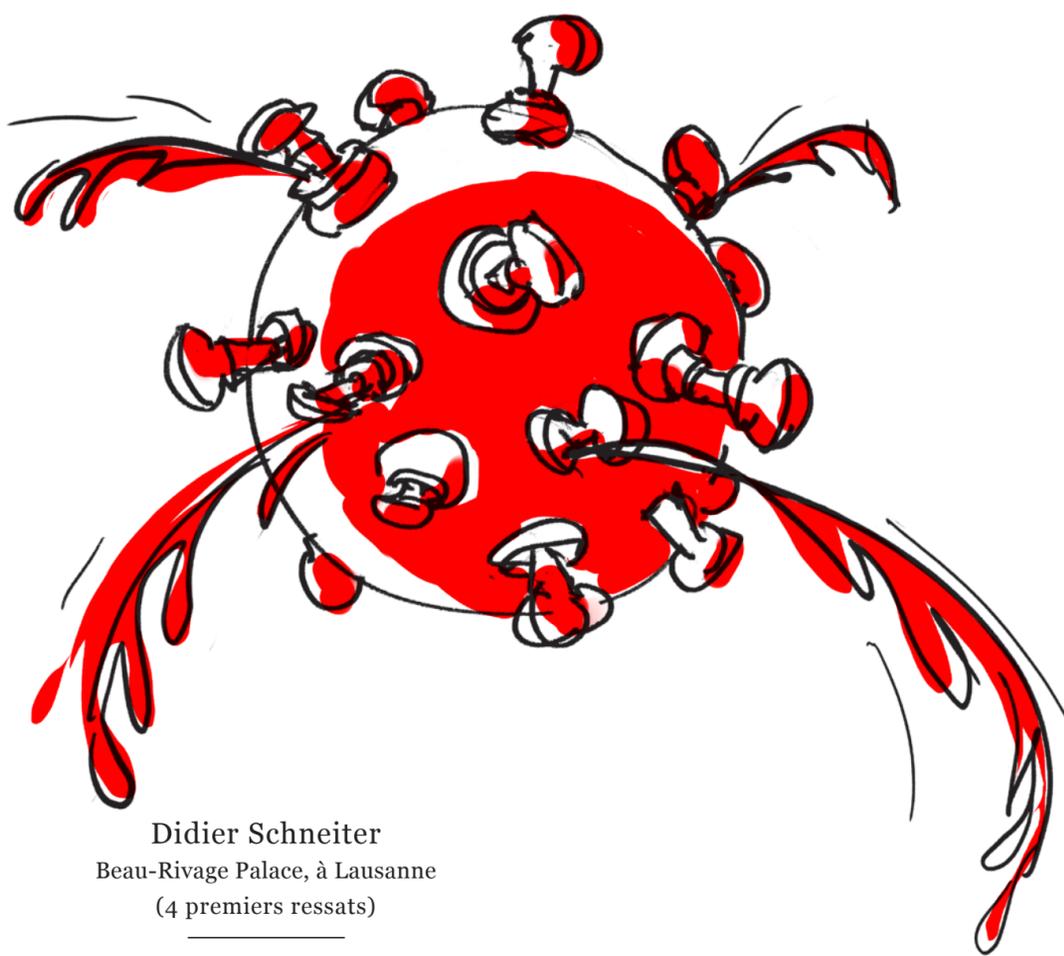




Ressats des Durs à cuire

des vendredis et samedis
29 et 30 octobre ainsi que
5, 6, 12, 13, 19, 20, 26 et enfin 27 novembre 2021
au Château de Chillon



Didier Schneiter

Beau-Rivage Palace, à Lausanne
(4 premiers ressats)

Lavaux AOC Chardonne Grand Cru 2019

Carpaccio de gambero rosso
en vinaigrette de fruit de la passion
et salicorne
Focaccia nature

Chablais AOC Yvorne Grand Cru 2019

Croque-brochet du lac aux écrevisses
Sauce Nantua
Pain paysan au seigle

La Côte AOC Garanoir 2018

Noix de Saint-Jacques
Fregola sarda cuisinée au jus de coquillages
Émulsion de betterave rouge
et feuille de cannellier
Pain torsadé aux olives

Côtes de l'Orbe AOC

Assemblage de cépages rouges 2017
Pithivier de filet de chevreuil et foie gras
au poivre de bourgeons de cassis
Sauce grand veneur
Baguette noire

Dézaley Grand Cru AOC 2015

Vacherin Mont d'Or AOP
Gruyère AOP caramel
Pain aux abricots séchés et noisettes

Paris-Brest crème légère et marron glacé

Frédéric Breuil

Fairmont, Le Montreux Palace, à Montreux
(6 derniers ressats)

Lavaux AOC Saint-Saphorin Grand Cru 2017

Pressé de foie gras
et joue de marcassin aux raisins
Fine gelée au Plant Robaz
Figue macérée au vieux balsamique, tuile au miel
Brioche de la nuit au beurre baratte

Côtes de l'Orbe AOC Gamaret-Garanoir 2019

Coraline aux écrevisses
et rilette de fera de nos lacs
Capuccino à l'expresso
Focaccia à la fleur de thym citronné

Chablais AOC Villeneuve 2019

Saumon Baron d'Écosse confit et fumé
Vinaigrette de schizo relevée
Radis pickles et lavande de mer
Baguette foncée aux algues

La Côte AOC Tartegnin,

Assemblage de cépages rouges 2019
Dos de chevreuil rôti au poêlon
et sa caillette d'épaule à la truffe noire
Royale de céleri aux oignons jaunes caramel
Cornes d'abondance de nos sous-bois
et butternut fondante
Paillasse multi-céréales

Dézaley Grand Cru AOC 2017

Vacherin Mont d'or AOP de la Vallée de Joux
Gruyère AOP de nos alpages
Chutney de fruits rouges
Pain rustique à la figue et aux noix

Mandarine en trompe-l'œil
Crème légère à la vanille de Tahiti et biscuit cacao
Sorbet Mandarine

Madame, Monsieur,
Cher Compagnon,

« À l'heure où s'écrivent ces lignes... »

Telle est l'expression consacrée quand le texte est couché, mais soumis encore à quelques hasards. La présente invitation pourrait être de ceux-là: couchée, mais précaire. En effet, toutes les brumes sanitaires n'étant pas dissipées... à l'heure où s'écrivent ces lignes, le conditionnel devrait logiquement être de mise.

Après plus d'une année d'un phénomène fou, aux développements anarchiques, aux mutations perverses, plus d'une année d'un tintamarre politico-médiatique monomaniac et débridé, nous voilà instinctivement portés à la prudence. À l'heure où s'écrivent ces lignes, donc, nous ignorons s'il y aura retour de flamme, s'il faudra derechef nous claquemurer, faire les commis enscaphandrés, se saluer du poing fermé.

Mais soyons francs: toute l'histoire de notre vie est là, dans l'incertitude, partant dans l'espérance. Damoclès étant notre plus fidèle compagnon, nous nous demandons chaque jour au fond s'il fera beau demain et si nous y serons pour voir. Mais notre Confrérie n'est pas de celles qui se déballonnent. La pluie nous stimule, le froid nous aiguillonne. Et c'est bien au futur simple que nous entendons défendre la noble cause de nos coteaux.

De même qu'il ne faut pas embarquer un lapin sur un transport maritime, ni porter du vert sur la scène d'un théâtre, on se gardera bien d'évoquer dans ces lignes quoi que ce soit qui puisse nous porter guigne. Au diable les affaires d'un récent passé! Au diable rimes en -us, rimes en -id! Sauf celles-ci peut-être: « Ce n'était pas la fête à Darius; et mon verre est tout vide. »

L'œil déjà rivé sur le prochain équinoxe, nous avons mis toutes les chances de notre côté. Une main sur le fer à cheval, l'autre sur la boîte d'amulettes, nous voilà prêts à mettre le feu, convaincus mordicus de pouvoir sous peu vous accueillir à notre table.

Dans ces heureuses dispositions, cinglant vers Chillon comme Ulysse vers Ithaque, nous nous souvenons tout comme vous d'avoir traversé mille épreuves. Mais revenus intacts, ou point trop abîmés, nous sommes plutôt heureux de pouvoir constater qu'on est finalement passés par le chas de l'aiguille. Celle à laquelle il faudra éventuellement songer à vous soumettre pour pouvoir virevolter en société et nous rejoindre en sécurité à la lueur de ces inespérés et follement attendus

Ressats des Durs à cuire

des vendredis et samedis

29 et 30 octobre ainsi que 5, 6, 12, 13, 19, 20, 26 et enfin 27 novembre 2021
au Château de Chillon

Vous sachant affamés, sevrés de tous les biens, en manque de cajoleries, nous avons convoqué pour vous les héritiers d'Apicius et de Vatel réunis. Hôtes réguliers de nos cuisines, ils y ont déjà fait parler la poudre à maintes occasions, écrivant certaines des plus mémorables pages de nos ressats. Frappés d'agueusie, victimes d'anosmie, il se peut que vous doutiez du sens de vos papilles. Il ne sera pas trop de ces deux chefs étalons pour vous les remettre à l'heure. À notre gauche, pour régaler une première volée de bienheureux, Didier Schneider et son équipage oscherin. À notre droite, en deuxième échelon, la brigade montreusienne de Frédéric Breuil. Ouvrez vos quinquets sur les lignes qui suivent et qui fixeront assurément le plus savoureux de vos choix!

Voilà, tout est dit, le décor est en place. Nous aimons à croire que les vieux réflexes referont aisément surface: sortir un agenda, retenir une date, puis incontinent nous la communiquer. Le reste est notre affaire: nous conformer aux dispositions des Hippocrate officiels, stériliser les fourchettes, assurer les distances, avant de nous préparer à vous cuisiner à petit feu. Après quelques heures d'un mijotage en règle, marinés dans le rire et dans nos vins vaudois, vous devriez être à point, juste fondants à cœur. Car c'est bien là le sort enviable que l'on veut réserver à celles qui sont coriaces et à leurs durs à cuire.

Nous languissant de pouvoir vous seringuer de nouvelles voluptés, nous vous envoyons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, une noria d'amitiés suaves et émues.

Le 1^{er} juillet 2021

Le Gouverneur


Jean-Claude Vaucher

Le Chancelier


Edouard Chollet

