RESSATS DE LA TCHATCHE
des vendredis et samedis
27 et 28 octobre
ainsi que 3, 4, 10, 11, 17, 18, 24
et enfin 25 novembre 2023
au Château de Chillon

Confrérie du Guillon

Fondée en 1954 Les vins vaudois

Madame, Monsieur, cher Compagnon,

Interrogez vos proches. Ils vous diront sans doute que la sobriété est meilleure que l'abus, l'exercice plus sain que la sédentarité, la chasteté plus héroïque que la luxure, la vapeur d'eau moins nocive que le CO_2 et l'amour préférable à tout le reste. Nous avons, sur les choses, des avis somme toute assez arrêtés.

On vous chantera dans la même veine les vertus de l'eau fraîche par rapport à celles de l'alcool à 80°, des légumes vapeur vis-à-vis du tournedos Rossini et des escaliers comparativement à l'ascenseur. La sagesse peut bien avoir ses grands penseurs : elle tombe la plupart du temps sous le sens.

Au nom de cette profonde philosophie, le mahatma a cru bon d'opposer parole et silence. Selon le cours des métaux précieux, si l'on en croit l'adage, le second vaudrait même huitante fois plus que la première, sans compter qu'il peut servir d'habile paravent aux indigents d'esprit : « Mieux vaut rester silencieux et passer pour un imbécile que parler et n'en laisser aucun doute », aurait ainsi affirmé Abraham Lincoln, à qui l'intelligence autorisait quelques déclamations.

La Confrérie du Guillon en sait quelque chose, elle qui célèbre les vertus d'un strict mutisme trois cent quarante-neuf jours par an. Mais l'érémitisme a ses limites : le reste du temps, on s'agite la luette, on se détortille la glotte, on fait guincher la corde vocale. La base de notre religion, c'est la langue, et bien pendue si possible. Celle qui claque pour se pénétrer des talents d'un fin chasselas, celle qui chatouille pour se rire des calembredaines de notre époque, celle qu'on tire volontiers à tous les cornichons et autres empêcheurs de tourner en rond.

Afin de célébrer cette fête du palais, nous avons décidé de mettre à l'honneur bagout et baratin pour que tous les démonstrateurs d'appareils ménagers, les vendeurs de tapis, les plaideurs et les tribuns de tout poil ne détonnent pas au milieu du monde et des conciliabules. Car les aphones, les taciturnes et les taiseux ne seront pas vraiment à la fête lors de nos prochains et logorrhéiques

RESSATS DE LA TCHATCHE
des vendredis et samedis
27 et 28 octobre
ainsi que 3, 4, 10, 11, 17, 18, 24
et enfin 25 novembre 2023
au Château de Chillon

Causer, ça, on sait faire. Mais cuisiner, c'est une autre affaire. Il nous fallait donc des porte-parole à la hauteur pour vous dérouler un menu dépassant un tantinet la mise en bouche. La réputation de Fabien Foare, MOF, « l'autre » grand chef de Crissier, étant parvenue jusqu'au velours de nos oreilles, nous l'avons aussitôt mis aux commandes de la première volée de nos ressats. Steve Kuonen assurera les six derniers, avec l'assurance d'un habitué des lieux. Impresarios des joyaux de l'automne, ils seront donc les chantres des sous-bois et de ces plats qu'on dit « réconfortants » de peur d'avoir des scrupules à leur faire descendre le tapis rouge de notre félicité intérieure. Bœuf ou cerf, foie gras ou pâté en croûte, à vous de décider !

Illustration et graphisme : Dominique Studer

Fabien Foare
Millennium, à Crissier
(4 premiers ressats)

La Côte AOC Luins Grand Cru 2021
Pâté en croûte de gibier vaudois
Chutney de poire au gingembre
Pain tessinois au beurre

* * *

Lavaux AOC Saint-Saphorin 2020
Velouté de derniers bolets
Ecume d'arabica
Baguette noire

* * *

Chablais AOC Yvorne Grand cru 2021
Mousseline de sandre aux coquillages
Omble de Chamby fumé au Château de Chillon
Baguette rustique aux herbes

* * *

Bonvillars AOC Garanoir 2020
Pièce de bœuf laqué aux appétits
Pomme bouchon
et confit d'échalotes au Garanoir
Pain aux échalotes confites balsamic

* * *

Dézaley Grand cru AOC 2018
Une languette de Gruyère AOP
et du vacherin Mont-d'Or AOP
Pain de seigle aux abricots et figues

* * *

Croustillant de poires caramélisées
de Monsieur Blondel
Sorbet Williamine

Steve Kuonen
Lausanne Palace, à Lausanne
(6 derniers ressats)

Lavaux AOC Saint-Saphorin 2021
Marbré de foie gras de canard
et volaille Patte Noire de la Gruyère
Brioche boule

* * *

La Côte AOC Gilly Grand cru Pinot noir 2020
Velouté de châtaignes au fumet de chasse
et royale truffée
Petite baguette tradition

* * *

Chablais AOC Yvorne Grand cru 2021
Timbale de macaronis aux cèpes
Lait d'écrevisses aux herbes potagères
Pain torsadé au levain

* * *

La Côte AOC Tartegnin 2021
Assemblage de cépages rouges
Pavé de cerf rôti, sauce au poivre frais
Cube de polenta à L'Etivaz AOP
Petit chou farci à l'embeurrée et lard du pays
Pain au levain naturel

* * *

Dézaley Grand cru AOC 2021
Gruyère caramel et vacherin Mont-d'Or AOP
Pain de seigle

* * *

Nonnettes gourmandes noisette citron

Nous pourrions blablater ainsi des heures, tant le sujet s'y prête, mais permettez-nous d'aller au fait. Un homme averti en vaut deux, dit un adage, qui omet de préciser ce que valent (ou encourent) deux femmes prévenues. Toujours est-il qu'il nous paraît utile de ne pas se payer de belles paroles : à réception de la présente, Vulcain sera déjà à ses forges pour marteler un ressat de grande tradition, où fieffés bavards et fins causeurs sont attendus pour leur grand oral. Vous êtes de ceux-là, ne vous en cachez pas !

Nous vous rappelons à cet égard qu'un moment d'inattention ou un oubli peuvent vous être fatals et vous reléguer au poulailler de nos spectacles. N'attendez donc pas la Saint-Glinglin pour sauter sur le bulletin d'inscription ci-joint. On vous le dit à chaque fois : il n'y aura pas de chaloupes pour tout le monde !

Armés d'une patience d'ange, nous vous faisons livrer franco domicile, Madame, Monsieur, cher Compagnon, un grand bouquet d'amitiés en boutons.

Le Gouverneur
Eric Loup

Le Chancelier
Édouard Chollet

Le 5 juin 2023