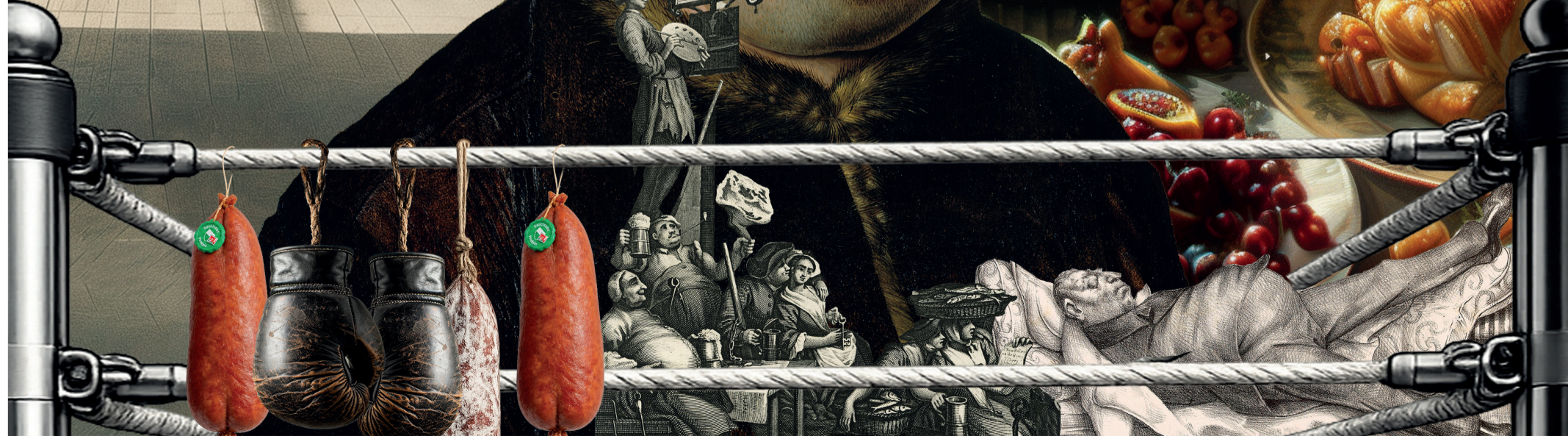
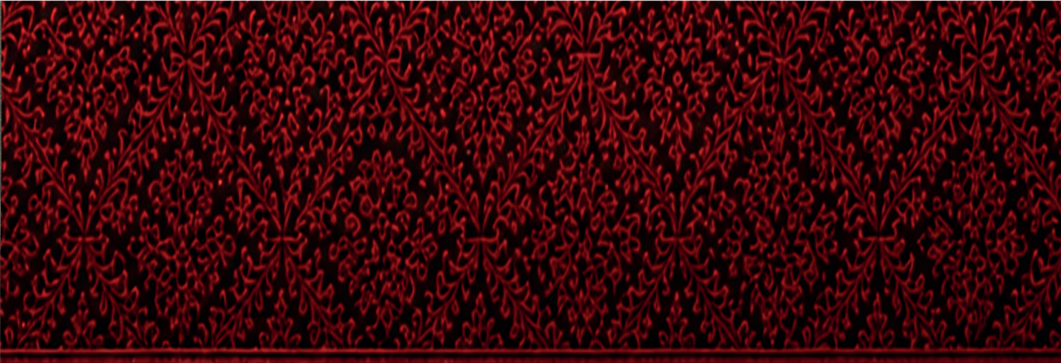
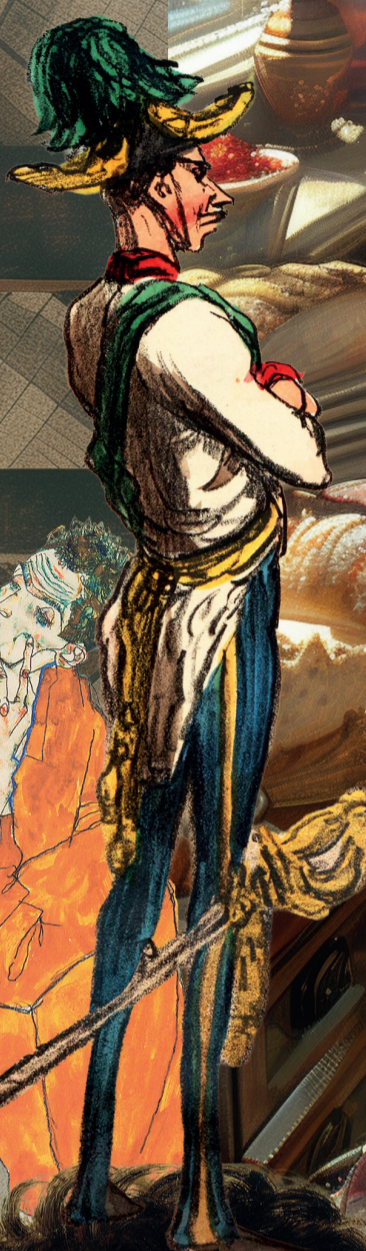




**RESSATS DES MINÇOLETS
DES VENDREDIS ET SAMEDIS
23, 24, 30 et 31 octobre ainsi que
6, 7, 13, 14, 20 et enfin 21 novembre 2026
AU CHÂTEAU DE CHILLON**



Automne 2026

Madame, Monsieur, cher Compagnon

N'allez pas croire, à la lecture de cette épître à nos hôtes, que nous pourrions nous apprêter à vous faire bientôt passer sous la toise ou vous soumettre, semblables aux appelés du ring, à la pesée d'avant-match. Sur le catwalk du Guillon, tous les gabarits sont bons, les dodus comme les maigrichons, les échalas comme les rabotsons.

À mille milles des stéréotypes et des préjugés que notre époque affecte de pourfendre, notre petit cercle d'amoureux du vin vaudois accueille depuis toujours ses enfants tels que la Nature les a faits : ronds ou pointus, plats ou bombés, peu nous importe. Partant, nous nous sommes dit que des ressats dévolus à un certain bien-être ne messieraient pas, celui que l'on s'accordait jadis, avant la tyrannie des plages et des ateliers de sudation. Oui, nous nous sommes dit que le ventre avait droit, lui aussi, à ses flâneries, qu'un brin de résistance au vent pouvait à l'occasion avoir ses avantages et qu'une vie d'envies n'est pas synonyme de vie enviable.

Dans ce monde farci de moraline, où toutes les transgressions restent permises à condition d'être à la mode, mieux vaut émettre ses avis en tapinois. En clair, il faut penser tout bas ce que la vox populi dit tout haut. Ventrus et poussahs ont mauvaise presse, mais malheur aux ricaneurs ! Le respect et la contenance toujours, pour mieux dissimuler l'hypocrisie, surtout quand l'étiquette-énergie des emplettes du voisin est dans le rouge vif.

La gourmandise est un péché bien voluptueux, mais fort mal considéré. En résumé, le corpulent a droit à sa dignité, mais il ferait beau voir qu'il s'affiche au journal du soir :

« – Papy, viens voir, c'est de nouveau le gros lard qui présente le T].
– Rendez-nous Fanny Zürcher ou on paie plus la redevance ! »

De là à passer en caisse avec les saucisses à rôtir planquées sous le chou kale et les graines de chia, il n'y a qu'un pas. Prince de l'euphémisme, le Vaudois s'y entend d'ailleurs sur ce point, masquant sous de discrètes antiphrases les constats pourtant les plus affirmés. Ainsi, c'est dans un souci d'œcuménisme anatomique que, pour nous ouvrir aux gabarits les plus imposants, et sans pour autant exclure miquelets et fils de fer, nous vous attendons cet automne à la magnanime enseigne des

Ressats des Minçolets

des vendredis et samedis 23, 24, 30 et 31 octobre
ainsi que 6, 7, 13, 14, 20 et enfin 21 novembre 2026
AU CHÂTEAU DE CHILLON

Craignant de vous voir revenus desséchés d'un été trop oppressant, sevrés de Sainte Calorie par choix spéculaire, orphelins de la moindre étroite gustative, nous avons mandé à votre chevet automnal les descendants patentés de Carême et d'Escoffier. Le Lausanne Palace est ainsi annoncé en lever de rideau, suivi du robuste Romain Paillereau, des tout fluets que nous avons chargés de vous regarnir le coussin avec grâce et méthode. Il convient en effet de réhabiliter l'organisme par petites touches, en respectant les étapes du plaisir.

Pour mignoter l'épigastre et flatter l'hypocondre, nos thérapeutes en blouse blanche opéreront avec les meilleurs instruments de bouche qui soient : poêlons et cassolettes. Affûtez donc vos sens, chaussez vos lunettes et laissez-vous guider par les lignes qui suivent, car elles scelleront, sans doute aucun, le plus délectable de vos arbitrages.

Le Gouverneur



Eric Loup

Le Mont-sur-Lausanne,
le 22 mai 2026

Le Chancelier



Edouard Chollet

Menu (1^{re} série)

(servi les six premiers soirs)
Lausanne Palace, à Lausanne
Jean-Paul Cudennec

La Côte AOC Pinot noir 2023

Pâté en croûte de caille, foie gras et pistache
Fine gelée au chasselas
Chutney de coing, ananas et citronnelle
Baguette au levain

Lavaux AOC Epesses 2024

Oignons des Cévennes confits au safran
Truite fumée, tartare de betterave
Jus végétal aux herbes
Pain noir de Burgholz aux herbes

Chablais AOC Yvorne Grand cru 2024

Velouté de champignons
Bette, champignons, noisettes
Pain antique

Bonvillars AOC Gamay 2023

Noisette de chevreuil
Croûte de poivre aux agrumes
Racines d'antan confites, jus poivrade aux baies
Torsadé aux graines rustiques

Dézaley Grand cru AOC 2024

Le Vacherin Mont d'Or AOP
de la Fromagerie André
Mesclun, noix torréfiées du pays
Pain aux figues et abricots

La poire William aux épices
Sablé noisette, crèmeux vanille
Croustillant aux agrumes

Les portes de l'Éden sont à présent entrebâillées, laissant apercevoir la perspective d'une fiesta singulière, généreuse de saveurs choisies et de charmants pichets. Toute la troupe du Guillon est déjà en survêt', travaillant sa voix, s'assouplissant le mollet, peaufinant ses dernières facéties pour faire de ce moment un épisode mémorable.

Il ne dépend plus que de vous désormais d'allumer la mèche de cette joyeuse machinerie en usant de tous les artifices à votre disposition pour joindre votre nom à la cohorte des convives qui tourbillonneront à nos côtés autour de la vénérable, sérénissime, inestimable et flamboyante coupe de la Confrérie du Guillon.

Dans l'attente de vous retrouver, sveltes ou grassouillets, nous vous adressons par anticipation, Madame, Monsieur, cher Compagnon, nos salutations amicales au format XXL.

Inscriptions

Les réservations ouvrent dès réception de la présente invitation.

Elles se font uniquement via notre site Internet www.guillon.ch ou par courriel à l'adresse info@guillon.ch.

Menu (2^e série)

(servi les quatre derniers soirs)
Restaurant Les Trois Tours, à Bourguillon
Romain Paillereau

La Côte AOC Perroy Grand cru 2024

Truite légèrement confite
Bouillon dashi et champignons
Pain paysan au seigle

Chablais AOC Yvorne

assemblage de cépages rouges 2023
Sandwich chaud de Bénichon
Jus de viande à la moutarde de Bénichon
Brioche au safran

Lavaux AOC Montreux Pinot noir 2023

Mousseline de homard
Nage d'oseille et orange
Pain torsadé aux échalotes confites

Côte de l'Orbe AOC 2024

Suprême de volaille en double cuisson
Jus au vin jaune et fromage de chèvre
Pain multicéréales

Dézaley Grand cru AOC 2023

Duo de vacherins AOP
Vacherin Mont d'Or et Vacherin Fribourgeois
Pain balance aux graines de courge

Crèmeux de racines d'endive
Moelleux au chocolat
et crème de poire William

Visualisez
les allergènes

