

Confrérie du Guisson



Eloge du plaisir

par Philippe Gex

Hédonistes, épicuriens, jouisseurs, debout!

Hissons le drapeau du bon goût et des saveurs enivrantes, libérons nos envies du beau et du bon, saluons avec respect l'idée même du plaisir, goûtons avec délectation les joies simples du vin, rendons grâce, enfin, à l'esprit de ce pays, à l'essence de ce vignoble, au divin Chasselas!

Bien sûr, les temps sont à l'abstinence, au mesuré, à la diététique, au correct, presque à la pénitence. On chasse plus la calorie que le poil et la plume, on confesse dans le remords son goût du vin, on subit la tête baissée le regard des bien-pensants. C'est le Trafalgar du bonheur, la Berezina des sens, le Waterloo du ventre! Ah, mes frères, mes amis, mes condisciples, Rabelais n'est pas prêt de ressusciter... Et pourtant... Pourtant le bonheur est à portée de verre. Loin de nous l'idée de nous transformer en médecin du corps, en docteur de l'âme ou même en carabin d'arrière-boutique. Ne voyez dans ce propos aucune ordonnance pseudo-thérapeutique ni la moindre recommandation paramédicale. Non! Il ne s'agit que de plaisir, de petit bonheur et de contentement.

Mesure-t-on assez les effets réparateurs d'une grande joie, sait-on apprécier suffisamment l'influence bénéfique de la jouissance, peut-on encore dire qu'une grâce délicate éloigne les humeurs maussades? Il ne s'agit point de célébrer l'orgie, la bacchanale, l'outrance, les gueux ou la ribaude, Caligula n'est pas notre modèle.

Non! Non, nous disons simplement qu'il est bon de caresser du regard un doré Dézaley, de humer avec volupté un fringant Bonvillars, de s'humecter les lèvres d'un délicat Vinzel, de sentir la chaleur vivifiante d'un Villeneuve minéral, enfin de se laisser gagner par une douce ivresse lorsqu'un Chardonne ensoleillé se répand lentement dans nos corps apaisés, joyeux et reconnaissants!

Ah, l'Ivresse, le mot est lâché! Ivresse du verbe, du corps, du cœur et de l'esprit. Non pas celle qui tue, ravage et détruit, mais bien celle qui rapproche les hommes, rend les choses belles, les âmes fortes. Alors au diable les chichiteux et les pisse-froid, que des louanges s'élèvent à la gloire du chasselas et que chaque «santé!» qui retentit dans ce pays soit un «Eloge du Plaisir!» ■

Ressats

AMBASSADEURS DE NOS CELLIERS

UNE GRAPPE D'OR AU REVERS DE LA VESTE,
LE TABLIER DESCENDANT À HAUTEUR DE MOLLET,
LE CONSEIL AVISÉ, ENCYCLOPÉDIQUE LA CONNAISSANCE,
L'ÉCHANSON EST L'ÉMINENCE GRISE DE LA TABLE DES ROIS.

UNE POULARDE AU JUS, TROIS SALICOQUES AU LEMON-GRASS,
UN SOUFFLÉ AU STILTON, QUELQUES MACARONS AU CAMEL,
RIEN NE L'ARRÊTE QUAND IL S'AGIT DE MARIER METS ET VINS,
DE TROUVER LA PERLE RARE, L'ACCORD PARFAIT.

LE SOMMELIER AIME LES DÉFIS ET PLUS ENCORE SA CAVE,
IL LIT SUR LES CONVIVES, ÉVALUE LEURS GOÛTS,
CONNAÎT TOUT DE LEUR MENU ET DE SES ÉTIQUETTES,
AFIN D'UNIR CELLES-CI À CELUI-LÀ SANS RISQUE DE BROUILLE.

PETITS OU GROS REVENUS, IL SAIT FAIRE FACE,
CONTOURNER PETRUS PAR CROZES-HERMITAGE,
LAISSER CARTE BLANCHE ENTRE UN YVORNE ET UN YQUEM,
MÉNAGER LES SENSIBILITÉS, FLATTER LES DÉSIRS.

IL PASSE DE DÉCOUVERTE EN DÉCOUVERTE,
VOYAGE COMME UNE BOUTEILLE À LA MER,
IL VA MÊME PARFOIS LA TÊTE À L'ENVERS
QUAND ON LUI PARLE AUSTRALIEN OU NÉO-ZÉLANDAIS.

VOICI QUE LE MAÎTRE D'ŒUVRE ENTRE EN SCÈNE,
TIRE-BOUCHON AU CLAIR, DÉCANTEUR EN MAIN.
PAS UN ATOME DE LIÈGE, UN MILLÉSIME D'EXCEPTION:
«MONSIEUR A FAIT LE BON CHOIX, MADAME SERA RAVIE.»

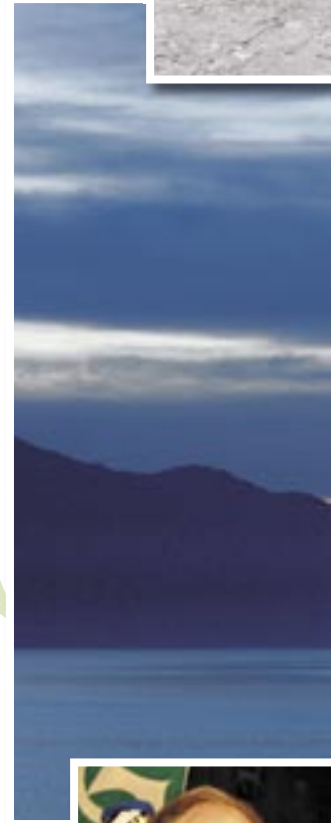
LE VIGNOBLE LES CRAINT SOUVENT, LES CHOUCHOUTE PARFOIS.
LA TABLE D'UNTEL A UN NOUVEAU SOMMELIER.
IL EST FRANÇAIS? A LA BONNE HEURE.
POURVU QU'IL AIME LE VIN VAUDOIS!

MINISTRES OCCULTES DE NOS GRANDS CHEFS,
CHAMBELLANS INSPIRÉS DES CHAIS LES PLUS PRÉCIEUX,
TOUT EN NEZ ET EN PAPILLES, EN MÉMOIRE GUSTATIVE AUSSI,
VOUS ÊTES, ÉCHANSONS, LES AMBASSADEURS DE NOS CELLIERS.



Les quatre premiers Ressats de la Somellerie ont été apprêtés par la brigade du Lausanne Palace & Spa, emmenée par Edgard Bovier.

1



7

de la Sommellerie

par Edouard Chollet, échetier

1. Exercice de force pour la brigade d'Edgard Bovier qui s'est pourtant merveilleusement tirée d'affaire, aussi bien dans les cuisines que sur le chemin malaisé qui y conduit.
2. Le vigneron-tâcheron **Robert Martin**, orfèvre du Clos des Moines.
3. Une jolie grappe de compagnons cueillie au vol. A droite, **Elisabeth Reymond** et **Jean-Charles Turrian**.



2



3



4



5



6



4. Tout feu, tout femme dans la salle du Châtelain. 5. **Claudio de Giorgi**, président des sommeliers romands, fut longtemps le bienheureux ange gardien des caves de l'Hôtel Palace de Gstaad. 6. Compagnon frais émoulu, **Christian Freymond** subit quelques réglages vestimentaires de la part de Madame. 7. Ancien maire de Vellerat et président du Parlement jurassien en 2004, **Pierre-André Comte** est l'une des personnalités les plus connues de la jeune République.

■ 28 octobre 2005

Compagnon:

Olivier Aubord
imprimeur
Christian Freymond
technicien de maintenance
Frédéric Hohl
directeur
Cyril Séverin
vigneron
René Tabord
vigneron-encaveur

Compagnon Juré:

Claudio de Giorgi
président des sommeliers romands

Compagnon d'Honneur:

Pierre-André Comte
président du parlement jurassien

Erratum: en page 59 du Guillon N° 27, la légende 14 se rapportait à la photo 12, les légendes 12 et 13, respectivement aux photos 14 et 13.

■ 29 octobre 2005

Dame Compagnon:

Sandra Chatellenaz
gérante de fortune
Coralie Nicolas
secrétaire de direction
Christel Nicolas
secrétaire

Compagnon:

Luc Béard
consultant
Bertrand Kohli
menuisier-charpentier
Paul Oberholzer
expert-comptable
Jean-Daniel Rapin
électricien
Philippe Rousset
chef d'entreprise
Pierre-André Steiner
directeur d'école
Hubert Thyssen
administrateur

Compagnon Majoral:

Boris Chollet
officier instructeur

Compagnon Juré:

Eric Duret
sommelier

■ 4 novembre 2005

Compagnon:

Cyrille Bonjour
vigneron-tâcheron
Lionel Eperon
politologue
Jean-Michel Henny
avocat
Jean-Marc Meuwly
architecte
Bendicht Rindlisbacher
économiste
Olivier Roux
doyen de centre professionnel

Compagnon Majoral:

Alain Bergonzoli
*commandant de
la gendarmerie vaudoise*

Compagnon Juré:

Thierry Jeantet
sommelier

Compagnon d'Honneur:

Nicolas Rilliet
*responsable des vignobles
de la Ville de Lausanne*

1. La valeur n'attend point le nombre des années. L'une des deux sœurs Nicolas travaille du guillon avant qu'elle ne soit élevée au titre charmant de dame compagnon. 2. Marcel Yersin, député au Grand Conseil vaudois et directeur des écoles de Villeneuve, fait escorte à Rosemarie Steiner. 3. Le regard apparemment perché dans les nids de pigeon du château, Philippe Gex semble méfiant à l'égard de la grippe aviaire.

1



2



8



7



6





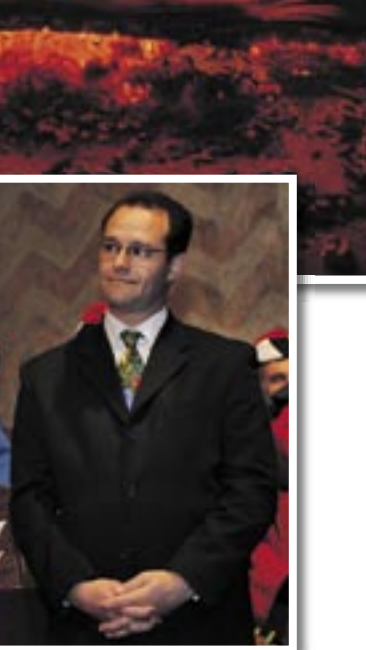
3



Photos: Studio Curched / Studio PHOTOclic



4



5

■ 5 novembre 2005

Dame Compagnon:

Solange Perey

caviste

Claire-Lise Pulfer

aide familiale

Compagnon:

Jean-Yves Beausoleil

maître caviste

Claude Beney

employé de banque

Didier Bruscajin

maître caviste

Christophe Landry

maître caviste

André Longet

retraité

Olivier Martin

cuisinier

Frédry Monnard

inspecteur scolaire

Fabio Penta

maître caviste

Nicolas Rosat

informaticien

Compagnon Juré:

Paulo Basso

sommelier

Châtelaine d'un soir:

Véronique Pagès

œnologue

Châtelain d'un soir:

Jean-Marc Boillot

vigneron bourguignon

Compagnon d'Honneur:

Kurt Egli

président du comité de direction de l'Office des vins vaudois

4. Dans les geôles humides de Bonivard, à l'heure de vérifier l'habileté des compagnons tireurs, il est de coutume de s'assurer de l'imperméabilité de ses chaussures...5. Jacques Millioud, syndic de Cheseaux-sur-Lausanne à la ville et Gai Compagnon à la scène, fait preuve de sa dextérité sous l'œil rieur de sa fille. 6. Sommelier de grand renom, œnophile à l'avis toujours écouté, Eric Duret devient compagnon juré. 7. Officier instructeur, le colonel EMG Boris Chollet, nouveau compagnon ministériel, a fait ses premières armes au tirer... au canon. 8. Tendre complicité entre Sylvie Niklaus, secrétaire de la Confrérie du Guillon, et le conseiller Albert Munier.



Sur l'esplanade de la cité aux deux poissons

Les Quatre heures du vigneron s'arrêtent à Orbe

par Edouard Chollet, écotier

Nouveaux espaces... Poussant vers le septentrion, la Confrérie fit halte à Orbe, prenant ses quartiers d'arrière-été entre le grand moulin à café et les mosaïques romaines. Bien à l'ombre du château d'Amédée, troisième du nom, où les convives allaient tantôt goûter à mille petites choses préparées pour réjouir le corps et ses vaisseaux, il s'est construit comme une sorte de campement de légionnaires. De l'élégant, du confortable, pas de la tente de centurion.

Dans ses cuisines, Guignard jouait à domicile. Pour une fois, pas besoin de déplacer la dinanderie à l'autre bout du canton:

l'état-major stationnait au nid. Après une harangue prononcée devant la fontaine du banneret, les troupes furent lâchées dans la nature au son du buccin. En quelques minutes, les treilles, les caves et les venelles furent envahies, les dépôts de vin assiégés et les vigneronns assaillis. Partout on cherchait de l'ombre, de l'ombre et du vin frais. Sur le chemin de ronde, on croisait des cohortes amies, se faufilant tels les agiles Myrmidons de Thessalie à travers les étroits couloirs menant aux réserves d'amphores. Nonchalamment surveillées, celles-ci ne tardèrent pas à capituler sous les assauts répétés des décurions armés de verres.



Passage sous la charmille obligatoire pour se rendre au caveau Louis Richard. Il est des randonnées plus pénibles...



Ce jour-là, c'est sûr, le notaire Philippe Tanner, grand ordonnateur de la manifestation, ne devait pas parler droit des successions avec le conseiller Chollet.

Christine Petitpierre-Mottier, dame compagnon de fraîche date, et l'ancien conseiller d'Etat Raymond Junod posent dans la cour de l'Hôtel de Ville.





Salut du prévôt (extraits)

Le prévôt vous adresse son plus cordial salut! [...] Nous ne saurions ouvrir ces Quatre heures du vigneron sans avoir une pensée pour nos Confédérées et Confédérés si cruellement éprouvés, et pour les vigneronnes et vigneron de Cully, Chexbres, Epesses, Rivaz, Saint-Saphorin, Chardonne, Puidoux, terre du Dézaley, dont les ceps ont été poignardés par la grêle. A toutes et à tous, nous leur disons qu'ils sont en nos cœurs et que nous leur exprimons notre compassion.

Mais s'il n'y a qu'un pas de la gaieté à la tristesse, nous voulons le franchir dans l'autre sens en faisant connaissance avec joie et délectation des crus du vignoble des Côtes de l'Orbe. [...] Mais croyez-moi, si les gamays développent un arôme de cassis et si les pinots noirs élégants et structurés se montrent favorables au vieillissement, les cépages blancs ne demeurent pas en reste. Les chasselas sont souvent secs et pétillants, les riesling-sylvaner fins et fruités, le tout donnant à la gamme des vins des Côtes de l'Orbe le coloris et le chatolement de la palette d'un peintre impressionniste. [...] Parmi ces artisans de la vigne, vous pourrez admirer le

travail de recherche et de créativité de quelques jeunes vigneronnes-œnologues qui ont compris qu'il était nécessaire d'œuvrer en vue de satisfaire les goûts d'amateurs de vins exigeants, curieux et intrigués par des saveurs nouvelles. [...] Et si Brillat-Savarin disait que la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile, gageons que la découverte, dans moins d'une année, des vins nouveaux des Côtes de l'Orbe, comme de tous ceux du vignoble vaudois, vous fera proclamer comme je le fais maintenant que: Loué soit le Vin!

Gilbert Folly

A 16 h 15 s'achevait la bataille. Fourbus et en nage, les fiers guerriers prirent place autour du gouverneur, cependant que le héraut et le clavendier éclaircissaient leur voix. On allait en entendre de bien bonnes et en dévorer de bien meilleures encore. En cou-

lisse, les Fanchettes piaffaient, prêtes à faire valser bruschetta de jambon et tarte au pain. Plus tard, quand la Nuit commença d'agiter son voile, les attelages joyeux reprirent le chemin de la plaine. Ils sont fous, ces compagnons! ■

Le menu des deux éditions des Quatre heures du vigneron a été apprêté par la brigade de Guignard-Desserts, à Orbe, emmenée par Philippe Guignard.



L'accueil des autochtones étant plus que parfait, Paul Vogt peut se sentir à Orbe comme à la maison.

L'appellation proposait cinq stands et trois caveaux de dégustation où les œnophiles s'y sont pressés à la queue leu leu.



Le charme allié à l'excellence: la maison Dugon n'a pas failli à sa réputation.



Chasselas et tarte au pain: association de bienfaiteurs.



Photos: Studio Curchod



Le cappuccino de potiron à l'huile de truffe blanche, petits raviolis de pecorino et ciboulette



par Michel Logoz, chancelier

[...] Par la grâce du chef Edgard Bovier, nous voilà donc propulsés dans le «cappuccino de potiron», une sorte de schmilblick soupe-café-crème, en attendant de vous faire découvrir – c'est pour bientôt, promis, juré! – l'expresso de céleri et le ristretto de brocoli.

Mais, à l'inverse, ce n'est pas demain la veille que le café prendra sa revanche sur la soupe en se donnant des airs de panade ou de pistou et que l'on nous proposera, à l'heure du *Matin bleu* et du petit noir, le minestrone d'arabica ou la gratinée de moka. Voilà qui nous rappellerait sans doute avec un peu trop d'insistance les souvenirs pas si lointains des cafés filtres, aux infâmes fumets de jus de chaussette ou, pire encore, de slip de zouave sous le soleil d'Addis-Abeba.

Slip! Slip! Hourra! On n'en est plus là.

La manie consiste donc aujourd'hui à détourner les mots de leur sens familier et à les acoquiner dans de nouvelles définitions, histoire de faire gonfler tout à la fois nos ganglions et l'addition.

La ruse suprême est de prendre le nom d'un dessert pour en faire une entrée. C'est comme ça qu'on épate la galerie. Prenons l'exemple du flan au caramel. Jadis, qui disait flan, disait caramel. Mais maintenant, pour notre flan in-

fortuné, c'est l'exode programmé, chaque jour le départ pour une nouvelle destination.

Bon, il y avait bien quelques petits extras, par-ci par-là, avec le flan au chocolat ou à la vanille.

Mais, le flan au caramel était un emploi stable, un job sûr, une assurance de pérennité sur la carte des desserts. Aujourd'hui, ce pauvre flan est voué à jouer les pompiers de service, les intérimaires chez Adecco ou Manpower, à courir du matin au soir, à porter la casquette de flan de carottes, de flan de lapin, de flan de persil, de flan de homard.

Qui dira le martyr, le calvaire, le supplice insoutenable du flan arraché à sa famille naturelle, privé d'une identité que les siècles avaient consacrée? Tout le monde s'en fout, s'en bat les flancs!

Personne, non personne, pas un Jean Ziegler, pas un Franz Weber, pas un syndicaliste contestataire, pas un abbé Pierre ou une Brigitte Bardot pour voler au secours de ce malheureux flan, pour lancer une initiative contre la dévaluation du flan, pour dénoncer les chefs, ces tyrans, ces tortionnaires, en éternelle quête de nouveautés, qui cartonnent dans l'inflation verbale, mettent les pieds dans le plat et rêvent la tête dans les trois-étoiles. [...] ■



Les cavistes

par Edouard Chollet, écotier

Ils sont un peu les travailleurs de l'ombre de la Confrérie du Guiffon, quand bien même leur rôle est de premier plan. Dissimulés dans un recoin de la Cour d'honneur du château, face à l'entrée des cuisines, ils s'y font aménager chaque soir de ressat une table d'hôte des plus charmantes. C'est là que les cavistes, puisque c'est d'eux qu'il s'agit, peuvent veiller sur leurs précieux flacons, accueillir tel ou tel conseiller pour un ravitaillement bienvenu et partager un menu de roi dans la plus parfaite quiétude.

Fidèles lieutenants de la Confrérie depuis ses origines, ils ont pour mission de veiller à ce que les vins servis soient en suffisance, à température et vierges de toute bouche ou de tout nez suspects. «Sans parler de goût de bouchon proprement dit, on pourchasse les traces d'oxydation, les bouquets peu francs, tout ce qui n'est pas net à 100%», relève Jean-Philippe Mayor, caviste de profession, qui

a repris les rênes de ce saint office des mains mêmes de son père Albert. C'est dans leurs propres chais veveysans qu'ils mettent en condition, et cela depuis 1969, les 7000 à 10000 bouteilles qui constituent le mouvement de stock annuel des quatorze ressats. «Il se boit en moyenne 400 bouteilles par soir, apéritif compris», précise Mayor fils, tout en relevant que les faux goûts se sont aujourd'hui bien estompés. «Grâce notamment aux fermetures à vis, explique-t-il, qui présentent en outre l'avantage appréciable de nous épargner des biceps douloureux à force de travailler du tire-bouchon.»

La plupart des vins blancs sont en effet obturés de la sorte et par conséquent ouverts en un tournemain. «Toutes les bouteilles à vis sont soigneusement examinées, histoire de vérifier que leur col est parfaitement propre, puis leur contenu est humé; les vins rouges, en revanche, sont dégustés l'un après l'autre», souligne

Jean-Philippe Mayor. Son équipe se compose de six personnes, qui se relaient chaque soir de ressat par groupe de trois. Quarante-cinq à trente minutes avant le service d'un plat, le cérémonial commence: on chambre les quelque septante bouteilles appelées à l'escorter, on les débouche, on traque les infidèles, après quoi les Fanchettes pourront verser les crus dans les channes qu'elles achemineront prestement en salle. «La chambre frigorifique n'a fait son apparition que très récemment à Chillon. Avant, on tenait les vins au frais dans de gros bacs à glaçons pour qu'ils arrivent à 10-12 degrés sur table», se souvient Albert Mayor.

Quant aux bouteilles surnuméraires, elles s'en iront approvisionner le caveau de la Confrérie à Saint-Saphorin, seront servies en guise d'apéritif à la saison prochaine ou encore réparties entre les conseillers, que l'on croyait jusqu'ici bénévoles mais qui se font pourtant payer en liquide... ■



Photo: Studio Curchod

Avec tous les Edgard dus à son rang

par Edouard Chollet, écotier

Carré d'agneau du Limousin frotté de sarriette, dauphine de polenta aux olives, Jabugo en persillade ou encore thon rouge aux câpres et poutargue, la cuisine d'Edgard Bovier ne saurait renier son lignage méridional. Depuis qu'il a l'âge de tenir des casseroles, le chef exécutif des cuisines du Lausanne Palace & Spa a le regard orienté plein sud. «Mes préférences vont aux préparations méditerranéennes, niçoises plus particulièrement», explique Edgard Bovier, Valaisan de souche mais dont la voix chantante semble partager des origines communes avec les produits qu'il affectionne. «Il est vrai que la plupart des chefs des palaces lémaniques sont français, mais

mes racines sont bel et bien au Vieux-Pays. Mon grand-père et mon père ont tenu le Buffet de la Gare de St-Léonard, dont s'occupe aujourd'hui ma sœur», confie le cuisinier.

Les expériences de laboratoire, les seringues à jus, la cuisine moléculaire, très peu pour lui. Econome d'artifices, Edgard Bovier n'est pas homme à épater son monde autrement que par l'authenticité des produits et la pertinence de leurs mariages. Formé à Sion, puis au palace (déjà!) de St-Moritz, il avoue n'avoir véritablement forgé son goût qu'à la faveur d'un séjour à Corfou, où il avait été envoyé par Jean-Jacques Gauer, ce même Jean-Jacques Gauer

qui l'a rappelé à Lausanne après son brillant passage à l'Hôtel Ermitage, sur les hauteurs du lac de Zurich. «Je jouis ici d'une extraordinaire liberté d'action. Et puis le Lausanne Palace est un vrai palace de ville, qui fourmille de monde à longueur de journée. J'aime cette ambiance», souligne Edgard Bovier.

Après s'être fait un (re)nom du côté de Küsnacht, le chef est en train de se faire un (pré)nom dans le chef-lieu vaudois à l'enseigne de sa «Table d'Edgard», l'un des trois restaurants du cinq-étoiles lausannois, la «Formule 1 de la maison» comme il aime à dire.

Le menu de chasse qu'il a soumis à l'appréciation de l'impitoyable équipe de dégustation de la Confrérie du Guillon a littéralement ébloui ses membres. Caillette de faisán, capuccino de potiron à l'huile de truffe blanche, petits raviolis de pecorino et ciboulette, entrecôte de cerf: Edgard Bovier est resté fidèle à la formule qui fait son succès: allier l'élégance à la rusticité. Marieur de saveurs des plus inspirés, le sorcier du Lausanne Palace a aimablement accepté de figurer au nombre des grands chefs promis à faire date dans les annales des *ressats*. Puisse sa visite automnale à Chillon en annoncer d'autres! Il y sera toujours reçu avec les Edgard dus à son rang. ■



Photo: Studio Curchod



Le fameux Restaurant «Frohsinn» qui ne compte pas moins de 14 points au GaultMillau.

Cotterd de Lucerne

par Willy Toggwyler, préfet

Quand les vins vaudois inspirent les cuisiniers de Suisse centrale

Faire mieux connaître les vins vaudois aux membres du cotterd de Lucerne de la Confrérie du Guillon, convaincre d'excellents gastronomes de la région de mettre ces vins en valeur... tel était le défi que



Helen et Gerry Leumann, Willy Toggwyler

je souhaitais relever. Et permettre à mes compatriotes de découvrir ces perles de cette région si chère à mon cœur!



Les fidèles: Fiorenzo et Maria Polti



Portrait de groupe avec de charmantes dames à l'occasion de la soirée «Les trouvailles du Nord vaudois»: Sepp Fischer, Walter Böni, Geni Röthlin (restaurateur), Helen Leumann, Willy Toggwyler, Lucienne Wehrli, André Linherr, Jacques Gex (œnologue).

C'est ainsi qu'avec la complicité des cuisiniers, nous avons concocté des menus qui faisaient ressortir les qualités, les bouquets, les parfums uniques de nos vins vaudois. Il s'agissait également de trouver des vigneron chevronnés prêts à s'engager, à se déplacer et à présenter leurs produits... tout cela, si possible, en allemand! Le programme de 2005 comporte six manifestations régionales. La dernière a eu lieu en novembre, dans mon petit village d'Udligenswil, où se trouve le fameux restaurant «Frohsinn» qui ne compte pas moins de 14 points au GaultMillau. Une auberge sympathique, réputée pour ses spécialités bien au-delà des frontières de la commune et dont le sommelier et chef de service, fils du restaurateur, jeune homme innovateur mais qui respecte les traditions, sera intro-

nisé cet automne en qualité de compagnon de notre Confrérie. La participation aux Ressats de la Confrérie et ces soirées placées sous le titre «tradition et innovation» ont rencontré un écho positif. C'est ainsi que les membres du



Une présentation parfaite d'un Bovillars qui date de 1990 (!): Jacques Gex, André Linherr, Ruedi Bandt, Walter Böni, Sepp Fischer.

cotterd de Lucerne sont devenus un cercle d'amis toujours grandissant, qui se réjouissent de ces retrouvailles régulières. ■

Photos: Gilles Piot

Peter
Goepfert
préfet



A part la chimie, le port, le zoo et le carnaval, qu'y a-t-il de plus bâlois que Peter Goepfert? Naissance à Bâle, scolarité à Bâle, études universitaires à Bâle, carrière professionnelle à Bâle, il ne pourrait avoir qu'un seul défaut aux yeux des inconditionnels du Stade Saint-Jacques: passer vacances et week-ends à Puidoux, dans une maison familiale plongeant sur le Dézaley et le Léman. Mais est-ce un défaut puisque, dès son jeune âge, il a pu faire connaissance avec notre Pays de Vaud et nos vignobles. Il n'en fallait pas plus pour qu'on le revête, dès octobre 2002, de la toge

de préfet du coterd de Bâle. Dans ce rôle, Peter s'efforce avec succès de réunir les membres de son coterd pour partager des apéritifs auxquels il convie des vigneron vaudois qui viennent présenter leurs crus.

Comme tout ressortissant de la grande cité rhénane, Peter Goepfert ne saurait sortir de l'hiver sans avoir participé activement au traditionnel carnaval, son épouse Chris tirant les sons aigres d'un fifre, Peter marchant à l'avant-garde de la clique à laquelle ils appartiennent. Lors du Morgenstreich, Peter et Chris tiennent portes ouvertes pour leurs amis et les membres du coterd qui ne manquent pas de venir fraterniser à l'aube de ces journées festives.

Mais la citoyenneté bâloise de Peter ne se limite pas à cette précieuse contribution au folklore rhénan. Il est aussi conseiller de la E. E. Zunft Zu Weinleuten, corporation remontant au Moyen-Âge et dont l'un des buts est de soutenir des actions sociales.

Quand vous apprendrez que Peter, grand amateur d'art, est un épicurien aimant le bon vin et la cuisine, qu'il est passé maître devant son gril, mais que, malgré la votation sur la libre circulation des personnes, Chris lui interdit l'usage de la cuisine pour cause de mise en danger du bon ordre, vous saurez presque tout sur ce préfet des plus sympathiques.

Ah! j'oubliais: ce grand-père promène un labrador du nom de *Chocolat*! Et pourquoi pas *Läckerli*? ■

Nicolas
Pétremand
préfet

S'il n'y a plus bâlois dans le canton de Bâle que son voisin de colonne, on se demande ce que fait dans le canton du Jura ce Neuchâtelois, Vaudois d'essence, né d'un père ayant toujours vécu à Lausanne et d'une maman... jurasienne quand même. Ça peut servir vous allez comprendre.

Ne soyons pas superstitieux, mais notre préfet étant originaire de La Côte-aux-Fées, c'est sans doute l'une d'elles qui l'a fait naître un vendredi 13, en juillet 1973, à Vvey. Oui, c'est comme ça que ça se dit selon ce malicieux Jurassien d'adoption, les Vaudois ayant ôté un e à Vevey pour le mettre à *peneu*!

Resté jusqu'à sa vingt-deuxième année sur les bords du Léman où il a fait sa scolarité, son gymnase à Burier et tapé dans le ballon et les tibias des adversaires du Vevey-Sports, Nicolas Pétremand obtient une licence HEC, puis un master en économie. Il se rend ensuite à la London School of Economics pour y obtenir un 3^e cycle en économie publique. C'est là

qu'il apprend par sa mère que l'Etat du Jura met au concours un poste d'économiste au Département de la santé, des affaires sociales et de la police. Du coup, Nicolas postule et décroche le poste. Le voici donc économiste, puis adjoint au chef du Service de la santé publique de la République et Canton du Jura.

A peine installé à Delémont, il s'y fait très vite une réputation de bon vivant, obligeant même la police locale à lui demander de modérer ses passions de mélomane quelque peu dérangeantes pour le voisinage. C'est Anne-Laure qu'il rencontrera très peu de

temps après son arrivée qui tempérera ses ambitions *décibéliques*. Non contente de lui passer la corde au cou, elle lui donne deux ravissants bambins: Malo, 2 ans et demi, et Norah, née le 29 juillet de cette année.

Désormais, Nicolas gère sagement et efficacement son coterd, sert son canton, s'occupe de sa famille et savoure les trésors de sa vaste discothèque: jazz, chansons françaises et musique contemporaine. Ma dolce! Il ne faut pas réveiller les enfants! ■



Photos: Gilbert Folly

par Gilbert Folly, prévôt

Livre d'or

par Fabien Loi Zedda, chef des chantres et clavendiers

Les années 1984-1993: morceaux choisis

Après les années des pionniers (1954-1963, N° 25, pp.15-17), celles des reflets de l'Expo 64 et des Trente Glorieuses (1964-1973, N° 26, pp. 75-77), celles de l'âge adulte (1974-1983, N° 27, pp.74-75), la Confrérie du Guillon dépasse les 30 ans, l'âge de maturité et le statut d'institution reconnue. Des ouvertures

et un souffle nouveau marquent indiscutablement cette période. Naturellement, le «Livre d'or» en fait état.

Les archives que nous avons dépouillées patiemment témoignent d'un florilège de personnalités venant d'horizons les plus divers. Témoignages de bonheur, de sincère fierté, parfois d'émotion, mais surtout d'ouvertures sur le monde et les mentalités les plus diverses, les feuillets du «Livre d'or», rédigés à la lueur des chandelles et loin des échos festifs, nous présentent sérénité, réflexions et imagination créative.

Tous les métiers, nations, philosophies y apparaissent désor-

mais et la Confrérie ressemble à un creuset où l'on vient à la fois se ressourcer, mais aussi auquel on tient à apporter ses propres richesses.

On ne quitte plus Chillon qu'exceptionnellement et la formule des «Quatre heures du vigneron» va faire son apparition.

Les différentes volées de ressats continuent d'être consacrées à un thème que cherche à illustrer la cohorte prétorienne de présentation: les chantres et clavendiers. Plusieurs responsables actuels des présentations font leur entrée dans la Confrérie comme compagnon, puis comme conseiller. ■

Photo: Studio Curchod



Ressat de Bacchus Academicus - 23 octobre 1987

En votre honneur, Compagnons de la Confrérie du Guillon, je suis avec respect et gratitude de ce vin de l'œuvrière qui plonge ses racines dans l'authentique Pays de Vaud et en respire la générosité et cordiale hospitalité

*Arnold Koller
Conseiller Fédéral*

Ressat du Lièvre amoureux - 19 octobre 1990

I am proud to follow in the footsteps of Byron - and to see the Castle of Chillon used for such a magnificent purpose

*Christopher Long
Her Britannic Majesty's Ambassador*

Othertin

Ressat des Cinq Sens - 16 novembre 1991

Messieurs et chers curistes du Sésame
Parle de sage:

Ma femme et mes marins

Mon frère et ma ni

tout je confierais aux Gardes Suisse

ma core jamais !

Et hic est est est

Colonel R. Buchs, Pom

Edt de la dernière compagnie

à l'étranger

Ressat des Trappeurs - 23 novembre 1985



les Chevaliers du Tastevin

boivent à la bonne santé

des Compagnons du grigolo -

fallou -

"Pain en Vin, Thupin en Vin" (Paul Roman : suisse)

Ressat des Trappeurs - 22 novembre 1985

Jules César & Mary
chambellay du Tastevin.

Raire et très honoré d'être parmi

vous ce soir 22 novembre 1985!

Marie Gabrielle de Saure

Ressat du Vin partagé - 13 novembre 1992

Il n'est pas dans mes habitudes de rendre hommage aux vins
autrement qu'en le buvant, aux vigneron autrement qu'en
le embassant. Ce soir j'espère avoir l'occasion de faire
l'un et l'autre. Et c'est certainement un manière qui vaudra
du fond du cœur !

René Armand F. Hing

Horizons

Marie-Hélène Miauton,

femme d'affaires et femme d'honneur

par Gilbert Folly, prévôt

C'est dans les bureaux de l'agence MIS-Trend, institut d'études de marché et de sondages d'opinion, qu'elle a fondé avec son époux à l'âge de 28 ans, que Marie-Hélène Miauton nous a reçu pour que nous puissions faire connaissance des multiples facettes de sa fascinante personnalité.

Née en Algérie d'un père ingénieur d'origine thurgovienne et d'une mère institutrice française, Marie-Hélène Miauton se trouva rapidement de l'autre côté de l'Atlantique où son père était appelé à tracer des routes au travers de la jungle de la Guyane française. Ces grands espaces favorisèrent le tempérament aventurier et curieux de cette enfant qui aimait traquer les araignées géantes et les papillons multicolores qui ornent aujourd'hui son bureau.

Se passionnant très tôt pour l'aviation, Marie-Hélène Miauton obtint son brevet de pilote le jour de ses 16 ans. Un brevet qui l'amena à piloter aussi bien un DC3 d'Air Djibouti que des avions d'acrobatie.

Sa famille s'établissant en Europe, elle entreprit des études de lettres à Dijon, puis HEC à Lausanne où elle épousera Philippe Miauton, aujourd'hui décédé. De ce mariage naîtront trois enfants; deux filles, Gaëlle qui, à ce jour, travaille avec elle, Léonore, une physicienne établie à Singapour, et un garçon, Philippe, licencié en philosophie. Ses deux filles ont fait d'elle une jeune grand-mère heureuse.



Photo: Studio Curchod

Les Miauton étant originaires d'Oleyres et bien sûr membres de son Abbaye, c'est au cours d'une fête de tir que Marie-Hélène épaula pour la première fois un fusil d'assaut. Le premier coup étant un neuf, un parent apporta une petite correction de guidonnage ce qui permit d'assurer un dix à la deuxième cartouche. Après avoir lâché un troisième coup, notre future championne déclara avec une sûreté déconcertante: «Celui-là, il est à gauche!» Ce que la palette du cibarre confirma à la seconde et à la stupéfaction des tireurs chevronnés qui voyaient naître une passion qui amena notre *filles de Tell* aux places d'honneur parmi l'élite des tireurs suisses et à la présidence de la Société des carabiniers de Lausanne.

Malgré une activité professionnelle débordante, Marie-Hélène Miauton trouve le temps de s'investir pour de multiples causes qu'elle juge utiles. Elle préside le groupe de réflexion *APropos* (analyses et propositions politiques) lequel porte un regard non seulement critique mais aussi constructif sur des sujets tels que la formation professionnelle ou la fusion des communes. Elle est également membre de la Commission fédérale extraparlamentaire de sécurité intérieure.

Indignée par certaines pratiques en usage dans le monde spor-

tif, Marie-Hélène Miauton n'est pas demeurée les bras croisés face au scandale dû au dopage et autres magouilles discréditant ce milieu. C'est ainsi qu'elle participa à la création de la fondation qu'elle préside, le *MOVES-Movement for Ethics in Sport*, agissant auprès de tous les intervenants de la scène sportive internationale en vue de lui redonner un air plus présentable!

Chroniqueuse au journal *Le Temps*, Marie-Hélène Miauton traite hebdomadairement des sujets les plus divers qui inspirent chez elle des mouvements d'humeur ne laissant pas indifférent si l'on en juge l'abondant courrier que ses articles lui valent. Le jour de notre rencontre, cette mélomane grande connaisseuse de Wagner avait traité, avec un humour qui le disputait à la délicatesse, le cas d'un zizi qui n'apportait pas grand chose de plus à la grandeur de *Tannhäuser*. Il fallait le faire!

Au terme de journées bien remplies, Marie-Hélène Miauton aime recevoir dans son magnifique appartement orné de tapis rares qu'elle collectionne tout comme les tableaux, favorisant les peintres suisses dont elle regrette qu'ils ne disposent souvent que d'un marché restreint. Cuisinière de talent, elle réunit à sa table des gens qui souvent ne se connaissent pas,



©Edipresse/Andrée-Noëlle Pot.

favorisant ainsi les échanges d'idées qu'elle affectionne.

Quand vous saurez qu'elle y sert de manière privilégiée les vins vaudois qui constituent les deux tiers de sa cave bien fournie, vous comprendrez que Marie-Hélène Miauton soit devenue, en 2000, compagnon d'honneur de la Confrérie du Guillon. ■



Le masque de Pandore



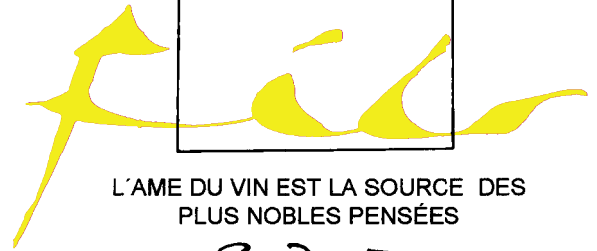
Le 0,5 pour mille n'est qu'une des mailles d'un filet qui s'étend à toutes nos activités. Marâtre despotique, mégère omnisciente et omniprésente, dame Helvetia veut

faire de ses citoyens des bambins mouchés, torchés, bichonnés. Vision séraphique d'un peuple castré de ses instincts, purgé de cette part d'irrationalité qui nourrit les passions, les rêves, les fantasmes et sans lesquels l'humanité serait condamnée à vivre dans un bocal de formol. Une pensée égalitaire et totalitaire refuse tout mode d'existence qui n'est pas conforme à la norme. Dans ces conditions, la panacée serait d'adopter tout de suite le clonage généralisé...

Voilà bien du boucan pour ce malheureux avatar du 0,5 pour mille, dira-t-on! Mais comment ne pas grogner contre cette société, qui prétend tout ordonner, réglementer et qui, néanmoins, bafouille face aux délires et aux hystéries du sexe, aux violences pulsionnelles, aux actes de folie criminelle, à la foire aux hallucinogènes? Tout se passe comme si, frustrés dans leurs ambitions du propre en ordre à tous les étages, nos monstres de vertu, nos toqués de salubrité publique se vengeaient en tapant à coups de gourdin sur tout ce qui bouge à portée de main. La logique voudrait qu'au lieu d'infantiliser et suspecter tout le monde, l'Etat réprime et sanctionne très sévèrement les abus des seuls fautifs. Qui nous dit qu'en maintenant le 0,8 pour mille, mais en aggravant les peines et en intensifiant les contrôles – comme on l'a fait lors de l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation –, les résultats n'auraient pas été aussi positifs que ceux acquis depuis le début de l'année?

Mais tentez de nager à contre-courant lorsque la majorité prétend détenir le monopole du politiquement correct et que la minorité n'a qu'à s'aplatir comme une carpe! A la trappe les amoureux du vin, les butineurs d'arômes et de saveurs! Reste que le consommateur est sérieusement refroidi. Face à un verre de vin, il se sent potentiellement fautif. On lui a instillé ce poison de l'âme, la culpabilité, qui gangrène les consciences et étrangle les gosiers. Jusqu'alors symbole de plaisir, de convivialité, le vin inspire aujourd'hui la crainte, alimente les inhibitions. Il faudra du temps pour arracher au vin son masque de Pandore et lui rendre son vrai visage, celui de la plénitude du bonheur de vivre. ■

DUBOIS



L'ÂME DU VIN EST LA SOURCE DES PLUS NOBLES PENSÉES

S. Dubois.



La Demoiselle

CAVE DU VIEUX PRESOIR
1098 ÉPESSES
Tél. : 021 / 799 33 00
Fax : 021 / 799 33 36

E-mail: dubois.fils@dubois.ch
Internet: www.dubois.ch



Cave Bougnol Grandvaux

VINS FINS VAUDOIS

Rue St-Georges 9, 1091 GRANDVAUX

Tél.: 021 799 14 52 – Fax: 021 799 37 97

info@bougnol.com – www.bougnol.com