

Chers Convives,

Aimables Gourmettes,

Illustres Confrères et vaillants Potes,

Il n'est pas coutume de commencer une soirée dînatoire par un feu d'artifice. Mais soyons explicite, il ne s'agit pas, dans ce cas précis, du vacarme tonitruant de pétards qui explosent, de fusées qui illuminent le ciel nocturne en volant en éclats et retombant gracieusement sur terre en une profusion de couleurs. Bien sûr que non, je parle de l'alléchant buffet qui nous attend, de ce défilé savoureux de viandes, volailles, saucisses, poissons, fruits de mer à la texture irréprochable, champignons, fins légumes, algues, salades rafraîchissantes et fromages frais, dont la diversité et les couleurs nous rappellent justement celles d'un feu d'artifice. Aussi aurez-vous sous peu le plaisir de découvrir et d'apprécier un alignement de délicatesses habilement arrangé par Monsieur Claude Clos du Restaurant du Stand de Gilamont, le magicien qui nous présente ce soir une ribambelle de mets succulents, uniquement dans le but de ravir nos yeux et nos papilles linguales.

Cet artifice de saveurs, justement nommé «L'Automne d'ici et d'ailleurs», vous surprendra par le choix judicieux des denrées alimentaires préparées à la façon asiatique, indienne, japonaise, espagnole, italienne ou encore à la mode de chez nous. Brochettes Asia Style, par exemple, Poulet Tandoori, Wakamé en salade, Champignons en tapas et parmesan, Tomates Mozzarella et magret fumé ou Terrine de légumes, pour n'en citer que quelques unes. Une sélection difficile à faire entre ces vingt spécialités tentatrices, mais un conseil s'impose: laissez-vous servir, tout simplement, vous pourrez de toute façon revenir à l'abordage de l'étal et vous délecter de ce qui vous tente et que vous n'avez pas encore eu le plaisir de déguster.

Ce serait quand-même impardonnable de ne pas vous parler du buffet chaud, après avoir fait l'éloge du froid. Là encore, Monsieur Clos vous étonnera par son savoir-faire culinaire. Et s'il nous vient maintenant à l'idée de vouloir dévoiler la suite du menu, sans même vous avoir donné l'occasion de commencer avec les mets précités, c'est que vous méritez de vous consacrer entièrement, sans interruption et en toute quiétude aux différents plats qui composent ce menu.

Pour goûter à la truite entière, pas besoin de sortir votre canne à pêche et votre épuisette, le poisson a déjà mordu à l'hameçon et sera servi dans sa robe constellée de paillettes, exhalant une vapeur invitante et accompagné de sa cour de légumes, fierté du maraîcher. Un régal pour tout amateur de nature aimant s'abandonner sur le bord d'une rivière en contemplant ses eaux claires, ce qui ne l'empêchera point d'avoir une pensée pas nécessairement amène envers le genre frétilant qui l'habite.

Viendra ensuite un produit de la basse cour, une volaille façonnée à la manière que les rois de l'ancien Siam, aujourd'hui connu comme Thaïlande, servaient baignant dans une sauce au curry doux. Par surcroît et soucieux d'en magnifier le goût, on la présentait accompagnée d'un riz parfumé. En effet, un vif plaisir des sens caractérisait ces Asiatiques, et celui de la cuisine n'en était pas le moindre. Un art qui perdure en somme, ne serait-ce qu'à en juger par le nombre de restaurants Thaïs qui nous vantent aujourd'hui leur savoir-faire culinaire.

Et maintenant place à la chasse. Ce cerf qui gambadait encore, il n'y a pas longtemps, dans les bois, à la poursuite de biches aux yeux en amande, s'est porté volontaire pour nous régaler avec un civet amoureuxment cuisiné par notre amphitryon émérite. Non satisfait de nous le présenter selon la tradition qui nous est chère, il a voulu suivre le thème du feu d'artifice multicolore et a misé sur une mousseline arc-en-ciel. Bref, voilà donc un cervidé heureux, bien qu'en nous observant de là-haut, entouré de congénères réunis au paradis pour animaux, mais conscient qu'il aura su faire vibrer les fibres gustatives de nos gourmets attablés dans cette salle du Vieux Stand de Blonay.

Quant au buffet de desserts, laissez-vous surprendre. Leur moelleux, leur saveur raffinée et subtile ainsi que leur texture parfaite sauront satisfaire le plus exigeant d'entre vous.

Avant d'en terminer avec cette énumération de délicatesses nous aimerions remercier les artisans des différents aliments faits de farine, d'eau, de sel et de levain, pétri, fermenté et cuit au four par les Chevaliers du Bon Pain du Canton de Vaud. Un grand merci aussi aux viticulteurs de ce même Canton pour nous donner l'occasion de nous régaler avec leurs crus stupéfiants ainsi qu'à nos Potes qui ont su, nous l'espérons, agréablement vous surprendre avec leurs différents amuse-bouche. Un vrai bonheur messieurs. Bravo.

Et maintenant, bon appétit et large soif.