

## Compte-rendu du « Mondial des Baronniees », Montreux 2011

Le Mondial des Baronniees s'est déroulé à Montreux du 2 au 4 juin. Un temps magnifique et une organisation sans failles ont permis aux participants de partager de vrais moments d'amitié et de créer des liens fort sympathiques !

Accueil dans un caveau montreusien, promenade en petit train touristique dans les vignobles du Dézaley classés au Patrimoine mondial de l'Unesco, montée aux Rochers de Naye (2042 m.), excursion aux sources du chocolat et du gruyère... Des moments uniques agrémentés de repas arrosés de vins des Côtes du Rhône naturellement. Une exception : chez notre commandeur Géraldine Gaillard dont le mari et chevalier Jean-René nous fit avec bonheur découvrir les produits de ses coteaux.

Quant au chapitre de l'hôtel Suisse Majestic à Montreux, il fut pleinement réussi lui aussi.

Une ombre au tableau cependant : le manque d'engagement de commandeurs français, l'absence du Québec et du Palatinat. Un commandeur de New-York seulement, mais de valeur ! Heureusement – comme de coutume – une forte et joyeuse délégation belge ! Que ferions-nous sans eux ?

Le manque d'appui logistique de la Commanderie a peiné également les organisateurs helvètes qui ne saisissent pas bien que l'organisation faîtière soit incapable de nous obtenir des vins selon nos besoins et désirs, à des conditions avantageuses... La Baronnie suisse n'est-elle pas une vitrine bienveillante des Côtes du Rhône ? Et qu'en est-il d'InterRhône ? Ce sera un problème à résoudre à l'avenir.

Les vins que la Baronnie suisse a dû se procurer en toute hâte sont :

En apéritif :

Château Farel, Comps, CdR 2010 blanc

Château Farel, Comps, CdR rouge 2007

Avec un tartare de saumon mariné à l'orange :

CdR « La Tabardonne », Domaine St Amant, Beaumes-de-Venise blanc 2009

Avec un risotto crémeux aux artichauts et foie gras :

CdR « Les Bruneau », Domaine Delubac, Cairanne rouge 2009

Avec un faux-filet sauce poivre vert :

Cornas « Arènes Sauvages », Cave de Tain l'Hermitage rouge 2006

Avec un brie au lait cru affiné aux truffes :

CdR villages « Galifay », Domaine de la Présidente, Ste-Cécile-les-Vignes blanc 2009

Avec une alliance au chocolat :

VDN Rasteau, Domaine des Banquettes 2008

Les intronisés du 4 juin ont été :

Le chevalier Anton **Ammann**, adoubé OFFICIER

Et les chevaliers :

Pierre-André **Cavin**, assureur, Route des Vuarennas 8 CH - 1820 MONTREUX  
[pave@bluewin.ch](mailto:pave@bluewin.ch)

Francis **Chibrac**, Restaurant « Chez Chibrac », CH - 1801 LE MONT-PELERIN

Guillaume **Galant**, responsable commercial, 26, rue de la Voûte FR - 75012 PARIS

Rudolf **Haller**, ingénieur, Av. de la Condémine 40 CH - 1814 LA TOUR-DE-PEILZ

Jean **Hennebert**, prof. HES-SO en informatique, Blümisalpstrasse 31 CH - 3600  
THUN [jean.hennebert@hefr.ch](mailto:jean.hennebert@hefr.ch)

Francine **Miéville**, infirmière scolaire, Ch. du Crêt 2 CH - 1071 CHEXBRES  
[francine.mieville@vd.ch](mailto:francine.mieville@vd.ch)

Jean-Marc **Ogay**, chauffeur, Ch. des Bovairons 3 CH - 1896 VOUVRY  
[imcogay@gmail.com](mailto:imcogay@gmail.com)

Cécile **Tepszich**, secrétaire-comptable, Rue d'Ensival 9b B - 4633 MELEN-  
SOUMAGNE

Joëlle **Warnier**, technicienne dentaire, Rue des 14 Bonniers 13 bis B - 4431 LONCIN

Laurent **Wehrli**, Syndic de Montreux, Ch. de Tornafou 13 CH - 1823 GLION

De nombreuses images de l'événement sont à disposition sur notre site :  
[www.baronnie-suisse.ch](http://www.baronnie-suisse.ch)