



NEWS

## À Crissier, on partage la chasse!

Franck Giovannini et Fabien Foare collaborent pour valoriser les bêtes locales. Résultat: des menus royaux.

par Siméon Calame | 25 octobre 2022 - 15:43



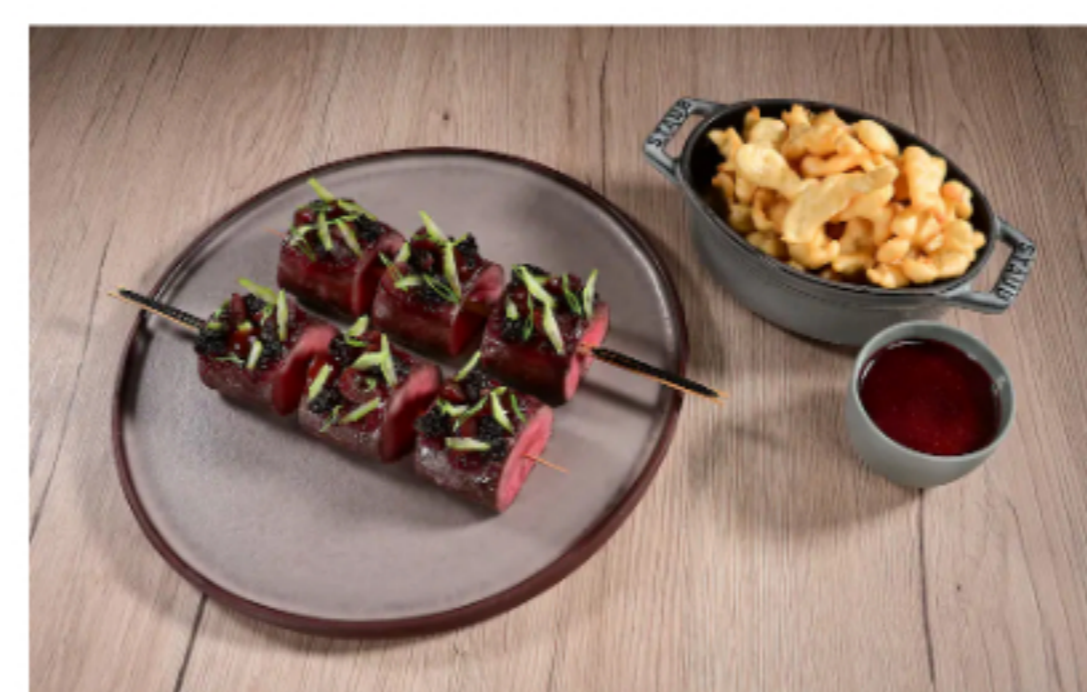
Partager

Photos: Millennium (dont titre), Fred Merz | Lundi13 et Hôtel de Ville de Crissier

**COLLAB' DE LUXE.** Imaginez: vous mangez à l'Hôtel de Ville de Crissier (19/20) ce soir, demain au Millennium, à 800 mètres de là. Deux ambiances différentes, deux chefs qui s'apprécient, deux cuisines de style, mais si vous dégustez du chamois par exemple, vous aurez sûrement affaire au même animal! Si la fabuleuse «selle de chamois alpin cuisinée comme un coq au vin» de Franck Giovannini met en avant la partie noble de l'animal, l'épatante «transparence de chamois, butternut et figues» de Fabien Foare est constituée des gigues et épaules, qui ne sont pas servies au restaurant triplement étoilé. «Nous utilisons bien sûr une partie de ces morceaux pour les repas du personnel, des terrines ou des pâtés en croûte, mais cela ne suffit pas pour tout cuisiner», précise Franck Giovannini.



Au Millennium, le chamois se sert en «transparence», en accord avec la courge butternut et la figue.



Pour changer, voici le mignon de chevreuil au merlot de l'Hôtel de Ville, version «simplifiée».

**DE VRAIES VALEURS.** Cela fait plus de vingt ans que les chefs successifs de l'Hôtel de Ville achètent des bêtes entières aux chasseurs de la région. Cinquième homme à mener la Rue d'Yverdon 1 à Crissier, Franck Giovannini estime ce travail indispensable: «Partager les parties que l'on ne cuisine pas valorise l'animal, mais aussi le travail des chasseurs romands, qui font un travail fantastique.»



Pour le chef de l'Hôtel de Ville de Crissier, pouvoir travailler l'entier des animaux chassés est une chance, mais surtout un devoir.



Le chef de la Brasserie du Millennium sert tout de même certaines parties nobles, comme le filet de chevreuil à la braise, Savora, celeri et gnocchi de choux rouges (en photo de titre).

**SUPERSTAR DES PÂTÉS EN CROÛTE,** Fabien Foare se réjouit de cette collaboration, qui lui permet notamment de réaliser ses petits bijoux, servis autant à la brasserie qu'à l'épicerie: «Nous recevons ainsi de la viande d'une extrême qualité, dont nous connaissons la provenance et sommes certains de la manière dont elle a été préparée.» En plus du foie gras et des pistaches, son «oreiller de chasse» contient par exemple du cerf, du chamois et du perdreau, locaux!

>> [www.restaurantcrissier.com](http://www.restaurantcrissier.com)

>> [www.millennium.ch](http://www.millennium.ch)

**Mots-clés:** Hôtel de Ville de Crissier, Franck Giovannini, Millennium, Fabien Foare, Chasse, MOF

ARTICLES SIMILAIRES

CALENDRIER DE L'AVANT 2022

### #2: Girardet/Giovannini: meilleures recettes!

«Émotions gourmandes» & «5 saisons chez vous»: deux bibles pour cuisiner facilement des mets savoureux.

SOUTENU PAR L'OFFICE DES VINS VAUDOIS

### Giovannini, l'Escargot et le Commandeur

L'Escargot Rouge atteint Crissier. Les gagnants du concours de l'OVV aussi. Giovannini est nommé Commandeur.

CALENDRIER DE L'APRÈS 2023

### Millennium: gagnez un repas pour deux!

Pour lancer notre Calendrier de l'Après, place au MOF Fabien Foare et à sa brasserie de luxe!

Gault&Millau



Impressum

Politique de confidentialité

Termes et conditions

Contact

GaultMillau.com

Les recettes

Map

Newsletter

Shop