



ROMANDIE GOURMANDE | SIMÉON CALAME

## Crissier: l'autre adresse d'excellence

MOF en cuisine et orfèvre en pâtisserie: le Millennium brille de mille feux. Fraîcheur et gourmandise au menu.

26 avril 2022 - 15:53

Partager

Photos: Millennium

**UN HÔTEL CINQ ÉTOILES À CRISSIER?** Pas exactement: le grand et élégant bâtiment incurvé qui se dresse dans la zone commerciale est un centre de bureaux... atypique. Garderie, coiffeur, cinéma, galerie d'art, et (heureusement pour les épicuriens!) une belle partie dédiée à la gastronomie. Au rez se trouve la somptueuse épicerie où l'on découvre vins d'exception, produits du terroir, conserves artisanales ou encore terrines artisanales. Ces dernières sont préparées par Fabien Foare, Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur et chef exécutif du Millennium. C'est lui qui gère la brasserie située de l'autre côté du bâtiment, ouverte à midi la semaine, et depuis début mai le soir aussi. Le cadre est feutré, moderne et chaleureux.



Carré d'agneau et carottes: un plat simple mais goûtu!



Le dos de chinchard (poisson de la famille du maquereau) et ses accompagnements colorés.

**FRAÎCHEUR PRINTANIÈRE.** Après avoir passé la lumineuse et admirable cave à vins, on s'attable sur une banquette ou sur la terrasse, et on découvre deux petites cartes (les «incontournables» et les «inspirations») et un menu du jour. Lors d'une pause de midi ensoleillée, on se laisse attirer par le pâté en croûte printanier aux morilles, assaisonné d'un chutney et de pickles maison: gourmand, une belle entrée en matière! On voit passer des assiettes colorées dans lesquelles on aperçoit l'entrée du jour: un œuf de cane poché déposé sur un crémeux d'asperges vertes. Ensuite, la fondante poitrine de veau confite se voit soulignée d'un jus réduit et escortée d'un demi-cercle de petits pois croquants, de morilles fraîches et d'un espuma aux morilles. Les rares gnocchis de petits pois sont malheureusement un poil spongieux.



La cave à vins est à côté de la brasserie, un beau spectacle à voir avant de passer à table.



Fabien Foare est l'un des Meilleurs Ouvriers de France 2011 et chef exécutif du Millennium.

**PÂTISSIER VERTUEUX.** Ce qui fait le succès du Millennium gastronomique, c'est aussi la partie sucrée conduite par le chef pâtissier Edwin Rousseau et son sous-chef Maxime Germain. À la brasserie, ce dernier signe un opulent chariot de desserts, présentant notamment un baba géant aux fraises millimétré et une élégante mousse au chocolat. Dans l'assiette, on retrouve un tapis artistique de rhubarbe pochée croquante, cerclé d'une compotée de rhubarbe et d'un sablé classique, lui-même coiffé d'une subtile crème au romarin et de glace au yaourt. Le tout est frais et peu sucré. On se réjouit de découvrir la vitrine de pâtisserie de l'épicerie, à l'emporter et ouverte au public, qu'Edwin a perfectionnée ce printemps!



1/9

Le chariot de pâtés et terrines à choix. Somptueux!

### LA BRASSERIE DU MILLENNIUM

Chemin de Mongevon 25

1023 Crissier

058 400 36 10

[Site internet](#)

[Sur Google Maps](#)

### HORAIRES:

Lundi: 11h45 - 14h

Mardi - vendredi: 11h45 - 14h et 18h45 - 23h

Mots-clés: Millennium, Fabien Foare, MOF, Crissier

### ARTICLES SIMILAIRES

