

**LES JEUNES
ET LE DIGITAL**

NOS CONSEILS
POUR UNE VIE
NUMÉRIQUE
HARMONIEUSE

**GUIDE PRODUITS
DU TERROIR**

90 ADRESSES
DE VENTE
DIRECTE
À LA FERME

A Zermatt en famille
avec Sibylle,
leur fils Bastien
de 1 an et demi et
Ishan, 11 ans, le fils
de sa compagne.

RENÉ PRÊTRE

«Je vais enfin profiter de ma famille»

**Après 6000 opérations cardiaques sur des enfants, le chirurgien jurassien
prend sa retraite. Retour sur quarante ans d'une carrière exceptionnelle**



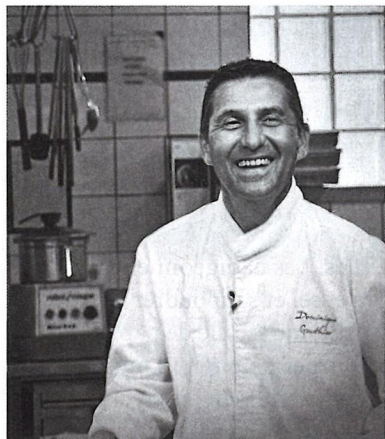


NEWS

Table unique

A Chermignon, le Café Chermignon organise les Tables du jardinier. Les 18 juin, 23 juillet et 3 septembre, les gourmets dégusteront la cuisine locale du chef Coustrain-Jean dans le potager d'à côté. Pour les quatre plats avec accord mets-vins, il faudra compter 150 francs par personne. Belle idée!

www.cafechermignon.ch



NEWS

Trente ans!

Dominique Gauthier fête ses trente ans au Chat-Botté, à Genève (18/20). Le chef a vu passer une multitude de célébrités et continue d'enchanter ses convives à travers ses plats phares: les grenouilles en tempura, les langoustines en kadaïf, ainsi que le bonbon à la truffe.

www.beau-rivage.ch



Fabien Foare est Meilleur ouvrier de France 2011 et chef exécutif du Millennium.

ADRESSE

Crissier, l'autre adresse

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

A Crissier, dans un cadre moderne et chaleureux, Fabien Foare, chef exécutif du Millennium et Meilleur ouvrier de France charcutier-traiteur, propose deux petites cartes et un menu du jour. Lors d'une pause de midi ensoleillée, on se laisse attirer par le gourmand pâté en croûte aux morilles, assaisonné d'un chutney et de pickles maison, une belle entrée en matière. Ensuite, la fondante poitrine de veau confite se voit soulignée d'un jus réduit et escortée de petits pois croquants et d'une espuma aux morilles. Ce qui fait le succès de cette brasserie, c'est aussi la partie sucrée, conduite par le chef pâtissier Edwin Rousseau. Dans l'assiette, on retrouve un tapis de rhubarbe pochée, cerclé d'une compotée de rhubarbe et d'un sablé, lui-même coiffé d'une crème au romarin et de glace au yaourt. Le tout est frais et peu sucré. ●

LA BRASSERIE DU MILLENNIUM Chemin de Mongevon 25, Crissier, www.millennium.ch



Les somptueux pâtés en croûte et le dos de chinchard avec ses accompagnements colorés.

