



Accueil › Lifestyle › Les bons pâtés du nouveau Millennium

UN JOUR, UNE IDÉE

## Les bons pâtés du nouveau Millennium

Du chariot de cochonnaille au dessert Paris-Brest, la brasserie de l'immeuble de bureau et son épicerie fine promeuvent l'art de manger à la française à Crissier



Cette brasserie française contemporaine est située au rez-de-chaussée du bâtiment administratif Millennium à Crissier. — © DR



**Emilie Veillon**

Publié dimanche 19 juin 2022 à 18:27  
Modifié dimanche 19 juin 2022 à 20:28



En Suisse romande, on connaît les chariots de fromages et de desserts. La découverte d'une desserte de cochonnaille émerveille donc autant la vue que les papilles. Et ce n'est pas la seule belle surprise de **La Brasserie**, le nouveau restaurant du luxueux bâtiment Millennium, à Crissier. Sous la houlette de Fabien Foares, Meilleur ouvrier de France dans la catégorie traiteur, anciennement chez Benoit Violier, puis à l'**Ecole hôtelière de Glion**. les plaisirs de la table française sont célébrés

en toute élégance.

PUBLICITÉ



Fabien Foares, Melleur ouvrier de France dans la catégorie traiteur, anciennement chez Benoît Vioiler, puis à l'École hôtelière de Gilon, est le chef de « La Brasserie ». — © DR

Plusieurs sortes de pâtés en croûte, rillettes, terrines ou jambon persillé sont préparés chaque jour pour le restaurant et l'épicerie attenante. «J'essaie de faire évoluer ces produits classiques en diminuant leur teneur en graisse et en sel nitrifié. Je joue pour cela avec les cuissons, les types de viande, les additifs naturels», explique le chef.

### Excellence tricolore

Les plats au dressage graphique varient selon les saisons. Été oblige, le vent méditerranéen fait défiler les poissons de mer et de lac, comme ce délicieux soufflé de sandre aux coquillages dans une émulsion au chasselas. Mais aussi des plats incontournables de brasserie, tels le tartare de bœuf, l'entrecôte rassise sur os et la tête de veau.

Ouverte tous les après-midi en semaine, l'épicerie présente les créations salées et sucrées de la maison aux côtés de conserves, thés, produits artisanaux locaux, fruits de **Blonde**, vins et spiritueux, beaux livres ou encore bougies parfumées. Un assortiment à la hauteur de ce paquebot administratif qui fait naviguer le monde de l'entreprise dans le futur en réunissant sur le site des salles de séminaires, divers services de restauration, un pressing, un fitness (prévu en septembre), une crèche, un salon de coiffure, une galerie d'art, mais aussi un service de conciergerie, à même d'allier travail et loisirs.

Autres articles sur le thème **Gastronomie & Vins**



**GASTRONOMIE** Le chef du Valrose Benoît Carcenat sacré «Cuisinier de l'année 2023» par le GaultMillau Suisse



**GASTRONOMIE** Au Mondial du chocolat, le Suisse Abraham Balaguer a échoué dans le dernier carré



**VITICULTURE** Un projet pour rendre le vin suisse plus durable

«Nos prestations sont dignes des meilleurs hôtels, assure Edouard Millet, directeur des opérations. On peut par exemple diffuser des messages personnalisés dans les projections lumineuses des fontaines monumentales de l'entrée pour accueillir un client particulier, une soirée d'anniversaire ou une demande en mariage.»

**La Brasserie**, Millennium, chemin de Mongevon 25, Crissier (VD), tél. 058 400 36 14, lu-ve 11h45-14h et ma-ve 18h45-21h.

Retrouvez tous les articles de la rubrique «Un jour, une idée».



Autres articles sur le thème **Gastronomie & Vins** - Suivre



**GASTRONOMIE** Le chef du Valrose Benoît Carcenat sacré «Cuisinier de l'année 2023» par le GaultMillau Suisse



**GASTRONOMIE** Au Mondial du chocolat, le Suisse Abraham Balaguer a échoué dans le dernier carré



**VITICULTURE** Un projet pour rendre le vin suisse plus durable

Autres contenus de la rubrique **Lifestyle**



**CANIN ROYAL** Sur une chanson d'ABBA



**GASTRONOMIE** Le chef du Valrose Benoît Carcenat sacré «Cuisinier de l'année 2023» par le GaultMillau Suisse



**MODE** A la HEAD Genève, la filière mode fait son show



**PATRIMOINE** Le couturier et la rose



**BÊTE DE STYLE** Un vent de liberté pour Mallory



**GASTRONOMIE** La châtaigne, mémoire vive des forêts

Le choix de la rédaction



**EUROPE** Le couronnement parisien du président Cassis



**TRANSPORTS** Olivier Bolomey: «Il faut déplacer la gare de Lausanne à Prilly»

Articles les plus lus

- 01 Le couronnement parisien du président Cassis
- 02 Une famille de la classe moyenne au bord de la précarité
- 03 Le retrait russe «obtenu par le courage, dans la douleur et avec des pertes», affirme Volodymyr Zelensky
- 04 L'âme de l'Amérique n'est pas sauvée
- 05 Les loyers vont bientôt prendre l'ascenseur
- 06 «C'est l'avortement, idiot!»
- 07 L'angle mort de la pauvreté en Suisse