



THE PLACE TO B. | SOUTENU PAR UBS

Grands vins et pâtés en croûte de MOF

Le conseil de la semaine: à Crissier, le Millennium propose afterworks festifs et business lunches hyper quali!

3 mai 2023 - 08:57



Partager

Texte: Simon Calame / Photos: HD

CUISINE DE COMPÉT' ET PLATS AMBITIEUX. Cela fait pile une année que la Brasserie du Millennium a ouvert ses portes pour les services du soir. Et depuis, le succès est plus qu'au rendez-vous! Conduite par l'un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) Fabien Foare, la brigade travaille dans une cuisine de compétition que beaucoup envieraient... C'est sur un imposant îlot d'un gris étincelant que les assiettes sont dressées avec précision, à l'instar de ce rouget cuit de peur, ses asperges vertes à la braise et ses dés de chorizo. Servie lors du dernier menu mensuel, cette entrée a fait l'unanimité, alors même que le poisson n'est pas la plus grande spécialité du chef.



La grande et lumineuse salle à manger de la Brasserie du Millennium à Crissier.

DESSERTS ET CHARCUTERIES SUR CHARIOTS. Fabien Foare est effectivement un grand connaisseur de viandes. MOF 2015 charcutier-traiteur, il décline à Crissier son savoir-faire en de graphiques terrines et pâtés en croûte. Ils changent en fonction de la saison, mais sont toujours joliment présentés dans un chariot de charcuteries qui dévoile une dizaine de créations, toutes proposées en entrée à la Brasserie. On retrouve l'ensemble en take-away à l'Epicerie, à l'instar de ses tourtes feuilletées toutes plus impressionnantes les unes que les autres. Dans le même esprit, les desserts du chef pâtissier Edwin Rousseau se dégustent sur assiette ou à l'emporter à l'Epicerie. On craque pour le somptueux Paris-Brest à la puissante saveur de noisette et à la pâte croustillante...



Le printemps dans l'assiette: artichauts violets tièdes, signés Fabien Foare.



Le «Meilleur Ouvrier de France» dans son élément.



Point fort: de délicieux pâtés très graphiques.

CAVE À VIN VITRÉE ET AFTERWORKS DE FOLIE. Mais on ne peut pas parler du Millennium sans évoquer sa cave à vin vitrée, source de beaucoup de regards curieux à l'entrée de la Brasserie. Libre d'accès, elle se réserve aussi pour des dégustations privées ou d'entreprise: on y termine volontiers une semaine de travail entre amis! Pour cela, vous avez aussi la possibilité de participer aux afterworks bimensuels du jeudi, lors desquels l'immense Verrière (cantine de luxe pour les entreprises qui louent les bureaux du bâtiment) ouverte au public se transforme en espace festif, accueillant DJs suisses ou internationaux et bonnes bouteilles ou cocktails. Lors de ces soirées, vous pourrez même déguster la dernière nouveauté du lieu: une gamme de sushis!



Les pâtisseries du pâtissier Edwin Rousseau.

THE PLACE TO B. À midi, le business lunch de trois plats se déguste pour 54 francs. Le soir, le menu mensuel comprend deux plats de plus et est facturé 125 francs: parfait pour une soirée en amoureux. Les menus du midi sont disponibles du lundi au vendredi, ceux du soir du mardi au vendredi. Un grand parking gratuit est à disposition. Note Gault+Millau: 15 points.

>> www.millennium.ch