

miam

Le magazine qui se dévore des yeux

Dans ce magazine
6 recettes de chefs en vidéo



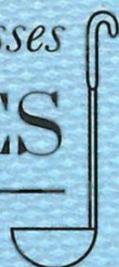
À TABLE

Avec les chefs et leurs recettes

Carnet d'adresses

GOURMANDES

N°9. AUTOMNE - HIVER 2022
ÉDITION DEUX SAVOIE, PAYS DE GEX
GENÈVE & RIVIERA VAUDOISE



La Brasserie Millennium

C'est dans une ambiance conviviale et élégante que ce nouveau restaurant situé à Crissier invite sa clientèle à savourer la cuisine d'un chef passionné, Meilleur ouvrier de France.

PORTRAIT
AU CHINOIS

FABIEN FOARE

46

Fabien Foare, chef exécutif du Millennium au brillant palmarès (il est notamment passé par l'Hôtel de Ville de Crissier 3* Michelin), réinterprète les classiques de la cuisine française avec son style contemporain, raffiné et toujours très gourmand. À la carte : les incontournables tels que le fameux pâté en croûte et l'andouillette Bobosse mais aussi, la plus singulière lotte contisée au lard de Colonnata. Fabien Foare, MOF 2011, mémorise les saveurs, les assemble, compose avec les saisons, joue avec les textures et orchestre sa cuisine avec sa brigade dévouée.

Les desserts d'Edwin Rousseau, chef pâtissier talentueux, émerveillent par leur originalité. La Cave du restaurant propose des étiquettes connues de grands vins suisses et de vignobles étrangers et met en avant le savoir-faire de vignerons locaux. Fabien Foare fait partie de cette jeune génération de chefs qui remet à l'honneur les traditions du terroir. Ses maîtres-mots : respect et sublimation du produit dans ses formes et ses saveurs. L'engagement est tenu, bon nombre d'épicuriens constituent déjà une clientèle habituée, férue de mets intemporels revus avec créativité et justesse.

- ▶ **UN PLAT**
Couteau en persillade
- ▶ **UNE SAUCE**
Sriracha
- ▶ **UN ACCORD SUCRÉ-SALÉ**
Poulet satay
- ▶ **UN LÉGUME**
Asperge blanche
- ▶ **UN FROMAGE**
Raclette de Bagnes
- ▶ **UNE BOISSON**
Ginger Ale
- ▶ **UN DESSERT**
Saint-Honoré
- ▶ **UNE FRIANDISE**
Un fruit bien mûr
- ▶ **UN USTENSILE**
Couteau d'office



LA BRASSERIE MILLENNIUM
CHEMIN DE MONGEVON 25, 11023 LAUSANNE - CRISSIER
+41 58 400 36 10

WWW.MILLENNIUM.CH
Lundi : 11h45 - 14h30 / fermé le soir. Mardi au vendredi : 11h45 - 14h30 / 18h30 - 23h
Samedi et dimanche : fermé



DÉLICES. Irrésistibles, le plateau de cochonnailles signé Fabien Foare et le dessert d'Edwin Rousseau autour de la truffe et du chocolat Dulcey.



Limande bretonne, artichauts à la juive, beurre monté aux câpres

Limande : Filetez et pelez les limandes. Assaisonnez avec sel, poivre, zestes de citrons. Équeutez et faites blanchir les feuilles de persil. Farcissez les limandes de persil et roulez-les dans un film bien serré. Cuisez au four vapeur à 80°C pendant 6 minutes.

Garniture : Tournez les artichauts camus, retirez le foin. Coupez 1/2 pièce, assaisonnez-la de jus de citron, huile d'olive, sel, poivre, réservez au frais. Faites une purée avec le reste : dans un fond d'huile d'olive, suiez l'oignon blanc ciselé avec l'artichaut coupé en mirepoix. Ajoutez un râpé de gingembre, salez, poivrez et crèmez. Cuisez à frémissement, mixez. Réservez en pipette. Tournez les artichauts violets en gardant les feuilles tendres du centre. Faites frire dans l'huile à 140°C jusqu'à ce que l'artichaut soit cuit à cœur. Assaisonnez de sel, poivre, zestes de citrons, gingembre. À l'envoi, faites frire à 180°C, coupez-le en deux.

Huile d'artichauts : Écrasez les feuilles, ajoutez l'huile d'olive. Laissez mariner 12 heures, filtrez.

Purée de persil : Faites blanchir les feuilles, refroidissez. Mixez en incorporant l'huile d'olive, salez, poivrez. Réservez en pipette.

Sauce : Faites un fumet de poisson avec les arêtes de limandes, l'échalote, le céleri, l'oignon, l'ail, le thym, le vin blanc et l'eau. Faites réduire à 1 dl, puis ajoutez le jus de câpres et faites réduire à nouveau jusqu'à 1 dl. Dans une sauteuse, faites fondre les 100 g de beurre jusqu'à le cuire noisette. Refroidissez en pommade. Montez la sauce, comme un beurre blanc, en intégrant le beurre noisette, finissez avec le beurre frais, assaisonnez. La sauce doit être assez vive.

Dressage : Tirez des lignes de purée d'artichauts et de purée de persil. Lustrez le poisson à l'huile d'artichauts, zestez du citron et disposez-le sur l'assiette. Ajoutez les artichauts, des points de purée et les artichauts crus. Servez avec la sauce à part tranchée avec l'huile d'artichauts.



→ Accord Mets/Vin

Domaine Defayes-Crettenand – Humagne Blanc, Leytron, 2019

Pour accompagner la limande, le choix se porte sur un vin local, l'humagne blanc, ancien cépage du Valais. Bien structuré et minéral, le parfum est subtil mais sans excès. La nature du plat étant pleine de finesse, il faut un vin qui laisse s'exprimer toute la saveur des aliments. Très élégant, le goût en bouche est souple et forme un accord équilibré et délicat, à l'instar du plat qu'il accompagne.

PAR LE CHEF
FABIEN FOARE



INGRÉDIENTS POUR 4 ASSIETTES

Limande
2 limandes de 600/800 g
1 citron vert
1 citron jaune
2 branches de persil plat
Sel, poivre du moulin

Garniture
1 bouquet d'artichauts violets
2 artichauts camus
1/4 d'oignon blanc
Gingembre
1 dl de crème fraîche
Huile pour friture
Sel, poivre du moulin

Huile d'artichauts
50 g de feuilles d'artichauts
1 dl d'huile d'olive verte

Purée de persil
1/2 bouquet de persil
Huile d'olive

Sauce/le fumet
Arêtes des limandes
1 échalote
1 branche de céleri
1/2 oignon
1/2 gousse d'ail
1 dl de vin blanc
2 dl d'eau
1 branche de thym
1 dl de jus de câpres
100 g + 50 g de beurre