

La Brasserie du Millennium

par Sophie Bernaert | 25 mai, 2022 | Actualités, Gastronomie, Styles de vie



parisiennes, rejoinssez-vous, le meilleur est desol mais a Crisser.

Entrer dans le hall majestueux du nouveau centre de bureaux et de services Millennium, inédit en Suisse, c'est un peu comme embarquer sur un paquebot! Pensé pour le bien-être de ses résidents et de ses visiteurs, toutes ses infrastructures sont à la hauteur d'un service 5 étoiles. Comme il se doit, une attention toute particulière a été portée à l'offre de restauration, large, de grande qualité et complètement ouverte au public. Fabien Foare, ancien chef exécutif et directeur de la production culinaire à l'École hôtelière de Gion, excelle dans l'orchestration de cette symphonie culinaire pour laquelle, de la charcuterie aux chocolats, tout est réalisé sur place. Chaque jour, des ateliers de fabrication dans les sous-sols jusqu'aux espaces de dégustation, la Verrière (restaurant buffet), l'Épicerie fine et la Brasserie, une vingtaine de personnes dédiées à la divine tâche de nous régaler, s'activent. Dans l'élégante salle lumineuse du restaurant, pour Fabien Foare, «tous les marqueurs de la brasserie française sont là, des plats réconfortants mais aussi une atmosphère, avec un peu de bruit, un service présent mais pas trop, souriant, avenant mais pas guindé, des assiettes logotées, des couteaux aux manches rivetés et une belle carte des vins». Nappage immaculé, belles assiettes «tendance» différentes pour chaque mets, originalité de certains plats et quelques présentations très graphiques, élèvent l'ensemble de la proposition au rang de celle d'une brasserie chic. La carte fait la part belle aux plats de charcuterie cuisinée, sublimés par la technique et le savoir-faire du chef, Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur. Une remarquable quenelle de brochet ou un pied de cochon pané jouent les stars des «incontournables», tandis que des ingrédients de contrées lointaines, kimchi ou chermoula viennent twister certains classiques de plats de brasserie à la carte des «inspirations». Dès le 3 mai, la Brasserie accueille ses hôtes aussi pour le dîner en semaine et inaugure à cette occasion un somptueux chariot des meilleurs classiques de la fine pâtisserie française réalisés sur place avec brio par le pâtissier Edwin Rousseau.

La Brasserie Millennium, chemin de Mongevon 25, Crissier, tél. +41 58 400 36 14, millennium.ch



Suivre



Suivre



Suivre



TOM LEEB, UN TALENT ET UN SI BEAU REGARD SUR LA VIE

par Anne-Marie Philippe | 8 juin, 2023 | Actualités, Success Story, Une

Ce magnifique artiste auteur-compositeur-interprète sera à Saint-Prex, petit bourg charmant au bord du lac, ce 10 juin. Il mêle avec brio la musique blues rock à un style pop. Tom Leeb a fait les premières parties de Sting et Tom Jones et s'est fait remarquer dans de...

[LIRE PLUS](#)



Ces terrasses qui font tant rêver

par Bertrand Monnard | 8 juin, 2023 | Actualités, Gastronomie, Styles de vie, Une

Pour l'été, notre sélection de restaurants chics et de buvettes toutes simples offrant les plus beaux panoramas. Le Coucou - Un sublime belvédère sur le Léman à la fois hôtel et restaurant, le Coucou est un magnifique chalet situé au-dessus des bâtiments Belle Époque...

[LIRE PLUS](#)



Jérémy Seydoux, le présentateur qui monte

par Bertrand Monnard | 8 juin, 2023 | Actualités, Success Story, Une

À 27 ans, le jeune rédacteur en chef de Léman Bleu, incisif et plein de flegme, irradie lors des débats politiques. Il vient de faire, sans le vouloir, un buzz planétaire. Ce qui amuse ce journaliste passionné. À 27 ans et déjà rédacteur en chef de Léman Bleu, Jérémy...

[LIRE PLUS](#)