

| ROMANDIE GOURMANDE | KNUT SCHWANDER

La somptueuse épicerie du Millennium

A Crissier, la rutilante bâtisse en demi-cercle abrite une épicerie exceptionnelle. Signée Fabien Foare.

14 décembre 2021 - 14:08

SON NOM VOUS DIT QUELQUE CHOSE? C'est parce que Fabien Foare, 39 ans, est Meilleur ouvrier de France et qu'il a fait parler de lui à l'Ecole hôtelière de Lausanne, chez Benoît Violier, puis à l'Ecole hôtelière de Glion aux côtés de Benoît Carcenat. Le voici à la tête d'une épicerie exceptionnelle, d'un élégant self-service et d'une brasserie, dans le cadre éblouissant du Millennium, l'immeuble de bureaux en arc de cercle qui est sorti de terre à côté de la sortie d'autoroute de Crissier. Si les restaurants sont encore en rodage, que le fitness doit ouvrir prochainement et que la salle de bal et l'auditorium (500 places, quand même) sont en cours de finition, l'épicerie, elle, est prête à recevoir les épicuriens. Et elle mérite une visite!

PÂTÉS D'ANTHOLOGIE. Accessible au public (il y a un grand parking), l'épicerie se profile en must hédoniste. Prioritairement pour les produits faits maison de A à Z. Ces incroyables pâtés, par exemple. Celui au ris de veau et homard est une véritable ode à l'excellence. La pâte est fine, ferme, goûteuse. La farce joue habilement l'équilibre terre-mer avec de délicates notes iodées. Mais le pâté de chasse n'est pas en reste, pas plus que celui aux pistaches ou celui au canard et foie gras. Puis il y a le côté sucré, avec des entremets d'une absolue beauté (ah, ces glaçages sublimes!), des chocolats voluptueux et des madeleines beurrées qui évoquent les meilleurs souvenirs de Proust.



Un entremets proposé au Millennium: full chocolat!

PANIER GARNI DE NOËL. Et tout cela peut prendre place dans des paniers garnis de Noël à côté des autres produits soigneusement sélectionnés de cette épicerie idéale. Les excellents cocktails “ready to drink” (prêts à boire, donc) griffés Ely (margarita, negroni, moscow mule, pink gin...), des champagnes (l’excellente cuvée Alexandra de Laurent-Perrier, dans son habit étincelant, notamment), des alcools fins, des jus, des fromages, des poissons fumés de l’Armoire à Brume, des sablés au parmesan (irrésistibles)... Et en cas de petite faim, on peut acheter son pique-nique: le pain vient de chez HVK, qui dépend de l’Hôtel de Ville de Crissier (19/20).

L'ÉPICERIE DU MILLENNIUM

Chemin de Mongevon 25

1023 Crissier

058 400 36 14

Site internet [↗](#)

Sur Google Maps [↗](#)

HORAIRES: