



# *L'Hôtel de Ville de Crissier*

En 1955, Benjamin Girardet, alors chef de cuisine du restaurant Central Bellevue, à Lausanne, et sa femme Georgette, reprennent le café de L'Hôtel de Ville à Crissier, le village natal de Benjamin. Leur volonté est alors d'y offrir une cuisine classique, destinée à mettre en valeur les spécialités locales. Ils sont rapidement rejoints par leur fils Fredy Girardet, alors apprenti cuisinier.

PHOTOS: SP

Lors du décès de Benjamin en 1965, son fils, sa femme et sa mère rachètent le bâtiment à la commune de Crissier. Leur ambition est alors de proposer une cuisine d'excellence. Cinq ans plus tard, le café communal est transformé en restaurant gastronomique.

Au sein du restaurant, Fredy Girardet obtient rapidement plusieurs récompenses professionnelles, telle que la Clé d'or Gault & Millau en 1975, trois étoiles au Michelin, la note de 19,5 au Gault & Millau, ou le titre de « Meilleur chef du monde » en 1986. En 1989, Fredy Girardet est consacré « Cuisinier du siècle » par Gault & Millau, aux côtés de Paul Bocuse et Joël Robuchon.

Le 1<sup>er</sup> décembre 1996, Girardet remet le Restaurant de l'Hôtel de Ville à son chef de cuisine Philippe Rochat. Le restaurant perd temporairement sa 3<sup>e</sup> étoile au Guide Michelin, qu'il retrouve en 1997. En 1999, il reçoit le titre de « Cuisinier de l'année » décerné par le Gault & Millau suisse.

Au printemps 2012, Benoît Violier, chef de cuisine de Philippe Rochat depuis 1999, succède à ce dernier. En octobre 2012, le guide Gault & Millau (édition suisse) lui décerne le titre de « Cuisinier de l'année 2013 ». En 2016, La Liste lui décerne le titre de « Meilleur restaurant du monde ».

Après le décès de Benoît Violier en janvier 2016, Brigitte Violier, nouvelle directrice de l'établissement, conforte Franck Giovannini à son poste de chef de cuisine qu'il occupe depuis 2012. En octobre 2016, le Guide Michelin décerne 3 Étoiles au Restaurant de l'Hôtel de Ville et le Gault & Millau la note de 19/20, pour l'année 2017, faisant de Franck Giovannini le quatrième chef triplement étoilé à Crissier. Durant l'été 2018 Franck Giovannini et son épouse Stéphanie prennent la direction de l'établissement. C'est cette histoire, unique au monde, que raconte Fabien Dunand dans un livre, richement illustré, disponible début avril.



De gauche à droite :  
Fredy Girardet,  
Franck Giovannini,  
Benoît Violier et  
Philippe Rochat.

## *Une leçon de vie*

Que se cache-t-il derrière le succès phénoménal du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier ? Que peut-on retenir de l'exemple des cuisiniers d'exception qui s'y sont succédé depuis maintenant plus de 65 ans ? Y a-t-il quelques constantes qui permettent de comprendre ce qui a opéré dans cette auberge devenue phare de la gastronomie internationale ?

TEXTE : **FABIEN DUNAND**  
PHOTOS : **SP**

Une première chose saute aux yeux quand on se plonge dans le parcours de vie de ces chefs couverts d'étoiles : le rôle joué dans leur enfance par la cuisine au sens large, par les joies que la table procure, du plaisir des sens au bonheur d'être ensemble.

### LE RÔLE DE L'ENFANCE

«En prenant de l'âge, on s'aperçoit que tout vous a été donné dans vos



**Fabien Dunand.**

jeunes années, que des événements infimes, ou qui vous ont paru tels sur le moment, vous ont marqué pour la vie. Et que, au fond, ce qu'il y a d'essentiel en vous, c'est l'enfant. Vous avez beau avoir des cheveux blancs, des rides, être hors d'haleine en montant un escalier, c'est l'enfant qui persiste en vous, et probablement, jusqu'au dernier souffle.» (Interview d'Henri Troyat, in *Le Monde*, 29 mars 1991).

On pourrait citer bien d'autres auteurs pour souligner l'impact de l'enfance sur notre vie d'«adulte». Ce n'est pas nécessaire. Les chefs de Crissier le disent très bien, chacun à leur manière: même sans Rolex à 50 ans, on a réussi sa vie quand on a réalisé ses rêves d'enfant.

Le premier d'entre eux, Fredy Girardet est tombé dans la marmite quand il était petit. Il a été initié très jeune aux bases du métier et au choix des produits. Son père l'emmenait souvent faire avec lui ses achats matinaux sur les marchés lausannois. « Mon père m'a tout appris », dira-t-il plus tard. Fredy deviendra même cuisinier, alors que ses parents lui souhaitaient un tout autre avenir. Sa maman lui répétait: « Tu ne vas pas faire comme ton père. Ce n'est pas une vie de famille. » Cela n'a pas empêché notre homme de fuir le métier de typographe qui lui était promis pour retrouver son père en cuisine.

Philippe Rochat, lui, rêve de devenir cuisinier dès l'âge de neuf ans. Aussi loin qu'il remonte, il n'a jamais voulu faire autre chose. Il aimait manger, aider à la cuisine. « Je voulais toujours arroser la broche ou le rôti, goûter les plats. J'adorais ça. » Son propre père, cheminot aux CFF, était un bon vivant, qui aimait bien

manger, qui emmenait ses enfants à la pêche et aux morilles et qui, sans jamais cuisiner, a fini par reprendre un restaurant... « La table a toujours fait l'objet d'un véritable culte à la maison, conclut Philippe Rochat, même s'il n'était pas question de gastronomie. Nous n'en aurions pas eu les moyens. »

Le père de Benoît Violier est viticulteur. Sa mère vient d'une famille d'ostréiculteurs. Benoît est le dernier de sept enfants: chacun d'entre eux avait son propre coin de potager et des poules dont il devait s'occuper. C'est dans cette atmosphère familiale qu'il a appris à apprécier l'odeur de la distillation, la « part des anges » qui se dégage d'un fût de cognac, ou qu'il est allé pêcher, à pied, des palourdes et des huîtres que l'on pouvait encore arracher aux rochers sur l'île de Ré et l'île d'Oléron. Entouré de sa mère et de sa grand-mère, qui affiche fièrement le diplôme de Cordon-Bleu qu'elle a obtenu à l'école, Benoît se passionne très tôt pour la cuisine...

Ça ne s'invente pas: le père de Franck Giovannini aurait voulu être cuisinier mais il n'a pas pu le devenir parce qu'il a dû reprendre l'entreprise familiale de plâtrerie. Franck n'en a pas moins baigné, comme toute la famille, dans une ambiance où les plaisirs de la table

**Le haut lieu  
gastronomique.**





**Les trains, les gares, en particulier celle de Romont, ont sans doute marqué Philippe Rochat.**

et la convivialité occupaient une grande place. «On avait des parents qui aimaient les gens, se souvient-il. Ils faisaient de grandes fêtes dans le jardin pour des dizaines de personnes. J'adorais être avec mon père quand il faisait des grillades et des rôtis.» Quelques plats ont bercé son enfance: le poulet rôti en cocotte, le sauté de bœuf aux poivrons, une des spécialités de sa maman, son «bœuf stroganoff», et la tarte à la rhubarbe, que le petit Franck adorait... avec du sucre. Mais fait plus rare chez un enfant, Franck aimait aussi les légumes. Regardez bien ses cartes et menus aujourd'hui et vous verrez.

#### UNE VIE D'EFFORT ET DE TRAVAIL

Ni talent ni génie ne suffisent à faire un grand artiste. Ni Mozart ni Picasso n'ont créé de chefs-d'œuvre à l'heure de la sieste. Seul l'acharnement au travail, comme l'entraînement pour les sportifs, permet d'aller plus haut et plus loin. C'est la même chose pour les grands cuisiniers qui ont marqué l'histoire de la gastronomie depuis Carême. Après quarante-six ans passés dans les cuisines depuis son apprentissage, et des journées de 15 à 18 heures de travail pendant trente et un ans,

Fredy Girardet avait le droit de se dire fatigué au moment de se retirer.

Dans ses jeunes années, Philippe Rochat s'est retrouvé seul, vraiment seul, du jour au lendemain, dans la cuisine d'un restaurant, à devoir tout faire, vraiment tout: trois mois sans aucun congé, sans compter les horaires... L'épisode a failli le dégoûter du métier. Mais la passion a repris le dessus. Ce qui lui faisait dire plus tard: «Il y a eu l'apprentissage, les années dures, le travail qui t'épuise, mais tout m'a été utile.»

Comme tous les chefs de Crissier, Benoît Violier était un travailleur acharné. Il n'appréciait guère l'invasion du star-business dans le métier et certaines émissions de show culinaire qui risquaient de faire croire qu'on peut devenir cuisinier en trois mois. «Être cuisinier, c'est toute une vie», disait-il en contrepoint.

Avec le tempo imposé à l'Hôtel de Ville, de huit heures du matin à minuit, cinq jours sur sept, et des week-ends souvent entamés par des manifestations en tout genre, Franck Giovannini n'a pas beaucoup de temps à consacrer à sa famille. Ne parlons pas de loisirs. Facteur aggravant, son travail, comme celui de ses prédécesseurs, n'a rien d'une simple routine, aussi noble



soit-elle. Il lui faut encore imaginer les cartes et les menus des saisons à venir, qui ne naissent pas dans l'illumination d'un «Eureka!». Elles sont, comme le reste, le fruit d'un long travail, à raison d'une heure par jour en moyenne...

### LE COUP DE POUCE DU DESTIN

Appelé cela main invisible, bonne étoile, coup de pouce du destin, à un moment donné, il y a dans la vie des chefs qui se sont succédé à Crissier la rencontre avec une personne qui leur ouvre l'horizon. Pour Fredy Girardet, ce fut d'abord la perspicacité du syndic de Crissier de l'époque, Claude Perey, devenu plus tard conseiller d'État. Typographe et mécanicien de formation devenu garagiste, Claude Perey venait régulièrement à l'auberge tenue par Benjamin Girardet, dont il appréciait le tour de main. Mais il avait aussi repéré Fredy. «Toi, tu devrais prendre un restaurant, lui dit-il. Comme tu fais la cuisine, tu auras du succès.» Et Claude Perey a tout fait, il s'est battu pour vaincre les résistances de celles et ceux qui s'opposaient à la vente de l'Hôtel de Ville de Crissier à Fredy Girardet. «Sans cette grande amitié, reconnaît ce dernier, sans Claude Perey

et les gens qui ont voté pour la vente du bâtiment, qui parlerait aujourd'hui de l'Hôtel de Ville de Crissier? C'est lui qui a vu clair pour Crissier, pour l'Hôtel de Ville et pour moi. C'est grâce à lui que j'ai pu faire honneur, ici même, à mon père.»

**Fredy Girardet  
et Philippe  
Rochat entourent  
«Monsieur Paul».**



**Un grand nom de la  
gastronomie française :  
Pierre Troigros.**

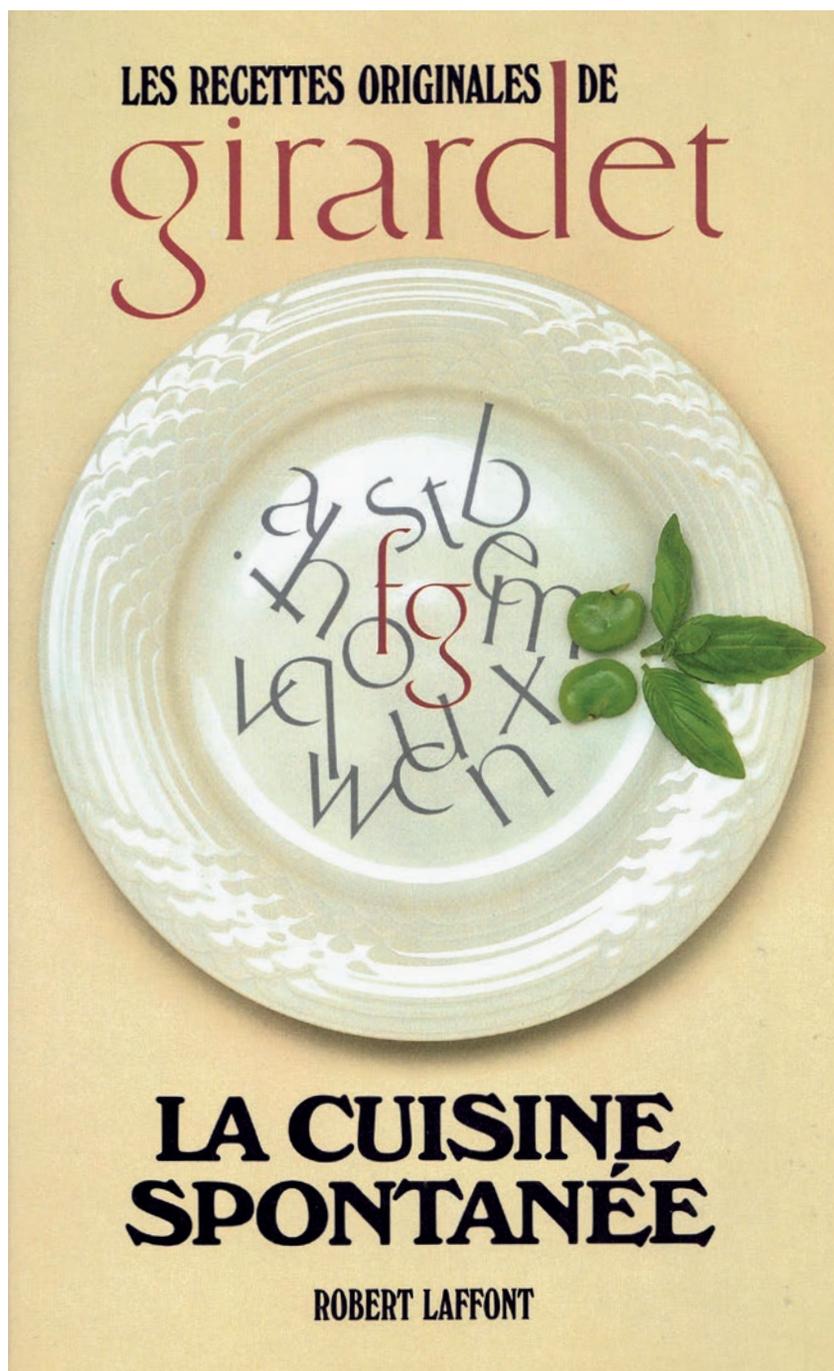
Une autre rencontre a été décisive pour Fredy Girardet, celle du vigneron Jacques Parent, à Pommard, qui lui a fait découvrir Paul Bocuse et les frères Troisgros. Ce fut le déclic. La cuisine, cela pouvait aussi être cela, une autre manière de traiter les produits, de les assembler, une approche originale dans la présentation des plats, mais dans le respect des règles de l'art. C'est après ces rencontres que Fredy Girardet s'est lancé dans ce qui va faire son succès : la cuisine spontanée.

Philippe Rochat rêvait d'être un grand cuisinier, «sans lier ça au succès ou à la renommée», et sans vraiment savoir quel chemin prendre. C'est un copain qui lui a mis le pied à l'étrier. Le fils du cuisinier chez qui Philippe avait fait son apprentissage à Romont, Gérard Cavuscens était parvenu à se faire une place au sein de la brigade de Crissier. C'est lui qui a fait découvrir la table de Bocuse, puis celle de Girardet, à un Philippe Rochat qui n'a dès lors plus pensé qu'à une chose : se faire engager chez Fredy, avant d'y parvenir... en 1980.

Aspirant compagnon du Tour de France, Benoît Violier avait été remarqué par Joël Robuchon : «Benoît était quelqu'un qui était très motivé. Il avait beaucoup d'ambition. Il voulait réussir. Il avait une passion, on le sentait. C'était quelqu'un qui arrivait très tôt au travail et qui finissait très tard.» Alors quand Benoît envisage de poursuivre son parcours à Strasbourg, Joël Robuchon lui dit. «Pour continuer, il faut que tu ailles chez Girardet.» C'est là que l'attendait son accomplissement.

Le premier coup de pouce, Franck Giovannini l'a reçu de son père : «C'est lui qui m'a poussé. Tu n'auras pas à faire du plâtre, m'a-t-il dit. C'est en commençant l'apprentissage que je me suis rendu compte que c'était mon truc. La passion est venue en faisant.» Plus tard, quand il se retrouve à New York, aux côtés d'un ancien de Girardet, le chef Gray Kunz, c'est ce dernier qui le recommande à Crissier...

Dès avant le passage de témoin de Philippe Rochat à Benoît Violier, l'Hôtel de Ville de Crissier a également bénéficié d'une bonne étoile incarnée par quelques investisseurs qui ont créé une société anonyme au nom du restaurant. Fondée à l'origine par deux industriels, l'Argovien Franz Wassmer et le Vaudois André Kudelski, deux héritiers de la maison Hoffmann-La Roche, André Hoffmann et Vera Michalski l'ont rejointe par la suite. Cet appui n'enlève rien au mérite essentiel de la brigade et de ses chefs au fil des jours et des années, mais il constitue un gage non négligeable de stabilité et de pérennité.



*Menu à Fr. 100.—*

---

Le Foie Gras Frais de Canard en Terrine  
Le Pain Paysan

★

La coquille Saint-Jacques Gratinée à la Fleur de Thym

★

Les Crépinettes de Lotte en Laitues à la Fricassée de Homard

★

Les mignons de Veau Poêlés à la Compote de Raves et d'oignons  
Sauce Bordelaise

ou

La Crapaudine de Pigeonneau au Coulis de Poireaux

★

Les Fromages du Pays

★

Les Jus de Fruits Glacés et les Glaces à la Crème  
Les Desserts et les Pâtisseries à choix  
Les Petits Fours

(Le menu n'est servi qu'à partir de 2 personnes)

CHAMPAGNE CRÉMANT DE CRAMANT

BLANC DE BLANCS  
SÉLECTION GIRARDET

C'était en 1980,  
un menu signé  
Fredy Girardet.

Chauffeur, photographe, caviste mais avant tout ami fidèle, Marcel Gillièron (à droite) a vécu de grands moments à Crissier.



### L'ENVIE DE FAIRE PLAISIR

Après avoir pris sa retraite, Fredy Girardet dira un jour: «Il me manque le plaisir de faire plaisir, le plaisir de voir le plaisir.» Voilà certainement l'une des profondes motivations qui animent toutes celles et ceux qui aiment faire la cuisine: avoir envie de faire plaisir aux autres, aux proches quand l'exercice se limite au cercle familial et amical, à tous les clients quand on tient un restaurant, à plus forte raison quand il vise les sommets.

La recherche de l'excellence conduit sans doute un grand chef à se montrer très exigeant avec lui-même, et sans doute avec les autres. Cela ne l'empêche pas d'être doté d'une vraie générosité, dont nombre de collaborateurs de Crissier d'hier et d'aujourd'hui peuvent témoigner. Et d'abord Philippe Rochat lui-même: «Ma vie a changé quand je suis arrivé à Crissier. C'était un autre monde, avec un patron, Fredy Girardet, qui était un être humain, un vrai. Il m'a fait réfléchir, dans ce climat de générosité et de rigueur, dans cette grande famille d'exception.»

Bien que d'un naturel un peu rugueux, Philippe Rochat faisait, lui aussi, preuve d'une très grande générosité. Tout le monde le souligne à sa manière et d'abord ses compagnes, Franziska et Laurence, même quand elles lui reconnaissent une certaine dureté. «Philippe ne m'a jamais ménagée, dit Laurence. Il m'a endurcie pour les épreuves de la vie. Il était adorable mais dur.» Son ami Marcel Gillièron, qui le voyait tant donner, inviter, offrir, lui dit un jour, «on devrait t'appeler 'Philippe j'offre.»

Cette générosité dans l'effort, dans l'attention aux autres, dans le temps consacré à des actions bénévoles, malgré une charge de travail hallucinante, est une des marques de fabrique que tous les chefs de Crissier ont eu à cœur de perpétuer. Ne voit-on pas Franck Giovannini tenir un brunch à la salle polyvalente de son village pour soutenir une association qui achète et achemine du matériel orthopédique destiné aux enfants handicapés au Bengale. Ne le voit-on pas organiser, avec son équipe, une fête nationale inédite dans les annales du restaurant, le 1<sup>er</sup> août 2020. En cette

année de pandémie libérticide, il a simplement voulu offrir un peu de joie alors que l'horizon manquait pour le moins de perspective.

### LA VOLONTÉ DE TRANSMETTRE

Le chef le plus brillant ne peut tenir à lui tout seul un restaurant gastronomique. Il a besoin à ses côtés d'une équipe certes professionnelle, mais qu'il faut conduire et contribuer à former pour atteindre l'excellence.

La constitution initiale d'une brigade à la hauteur de cette démarche de perfection n'a pas été facile. Dans les années 1970, les règles appliquées en matière de permis de travail limitaient de manière très stricte l'engagement d'étrangers. « Personne ne venait se présenter, se souvient Fredy Girardet. Pas facile dans ces conditions de constituer une brigade d'une bonne quinzaine de cuisiniers ». D'autant qu'arriver à Crissier, c'était comme faire un second apprentissage. Il fallait souvent

deux ans pour qu'un cuisinier intègre complètement l'esprit de la maison.

C'est d'ailleurs la transmission de son savoir et de son expérience, qu'il a si bien réussie dans son restaurant, qu'il aurait aimé poursuivre auprès des jeunes, sous une forme ou sous une autre. Comme il l'expliquait en octobre 2000: « J'aimerais non plus cuisiner – parce que je n'ai plus envie de réaliser toutes les préparations – mais créer, insuffler, corriger... J'ai toujours aimé l'idée de l'équipe, comme j'ai toujours aimé le football, parce qu'il procure le rayonnement de se donner pour les autres. »

Cette volonté de transmettre le savoir, le sens du goût, le respect de la nourriture est une constante des chefs de l'Hôtel de Ville. Le rôle de parrain que Philippe Rochat accepte de jouer en 2010 pour la dixième édition de la Semaine suisse du goût constitue son engagement le plus connu dans ce domaine. Mais il

**Transmettre un savoir peut commencer très tôt à Crissier! Les cours sont là pour ça.**



## MENU

VINAIGRETTE DE COUTEAUX DE L'ATLANTIQUE  
ET PETITS COQUILLAGES À L'ANIS

GROSSES ASPERGES VERTES DE PERTUIS AU CAVIAR OSCIÈTRE

FOIE GRAS DE CANARD CHAUD, ARTICHAUTS VIOLETS  
FLEURS D'HIBISCUS À L'HUILE DE NOISETTE

FLAN LÉGER D'ÉPINARDS AUX TRUFFES NOIRES

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE EN COQUILLE  
AU CITRON DE MENTON

DOS DE SAUMON SAUVAGE D'ÉCOSSE MI-CUIT  
À LA PULPE DE FENOUIL

LANGOUSTINE DE LOCTUDY CROUSTILLANTE  
AU CURRY MADRAS

AILE DE PIGEON BRESSAN AUX COURGETTES, OLIVES NOIRES  
ET TOMATES SÉCHÉES

FROMAGES FRAIS AFFINÉS

CHARLOTTE DE FRAISES GARIGUETTES  
AU COULIS DE FRUITS ROUGES

SOUFFLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION, FAÇON FG

MACARONS, PÂTES DE FRUITS  
ET CHOCOLATS PURES ORIGINES

MENU CHF. 360

Un menu de Philippe  
Rochat en 2009.

y en a d'autres qui ont tout autant porté leurs fruits. En 2008, par exemple, Philippe Rochat a jeté les fondements d'une Académie des métiers de bouche que Benoît Violier et Franck Giovannini ont ensuite largement développée, à l'attention des professionnels et des particuliers, enfants comme adultes.

Ce projet est parti d'un constat, comme l'expliquait Philippe Rochat: «La gastronomie est à la mode, mais quand on gratte, il n'y a pas grand-chose derrière. Chez moi, on ne peut pas lâcher un jeune, ce serait comme envoyer un footballeur débutant en Champions League. Un restaurant comme le mien devrait être le dernier échelon. Il faut institutionnaliser ça, créer une université dans un resto, mais, surtout dès le départ, redonner envie de faire de la cuisine et revaloriser les métiers de services.» (*Hôtel Revue*, 13 mars 2008).

Depuis longtemps, les étoilés de Crissier participent aussi à des opérations de sensibilisation du public, notamment contre le gaspillage de la nourriture qui a pris des proportions ahurissantes dans notre société. En 2012, alors qu'une exposition itinérante sur le gaspillage de la nourriture est inaugurée à Berne, Philippe Rochat n'hésite pas à faire le déplacement pour transmettre son expérience. Le langage est direct: «Un bon cuisinier ne jette jamais rien», dit-il. Mon maître d'apprentissage, Marcel Cavuscens, au Buffet de la Gare à Romont, était très sévère. Nous ne devons rien gaspiller ni jeter. Pour s'en assurer, Monsieur Cavuscens allait jusqu'à vider les poubelles après le service. Nous avons appris à tout réutiliser: épluchures de pommes de terre, déchets de légumes et bien d'autres choses. Et ces corvées, que je jugeais alors inutiles, se sont rapidement révélées un enseignement précieux dans ma vie. Il faut montrer du respect envers la nourriture.» (*24 heures*, 18 octobre 2012).

Franck Giovannini n'a pas hésité davantage, en mars 2020, à quelques jours des mesures de confinement contre le coronavirus, à participer à une soirée «2° Service» à la Brasserie de Montbenon, à Lausanne. Il a préparé ce soir-là un menu uniquement à partir d'aliments destinés à la poubelle alors qu'ils ont encore toutes les qualités pour figurer dans nos assiettes. Il s'agit de produits

issus de la grande distribution, dont la date de vente, mais pas celle de péremption, est dépassée. L'organisation Table suisse récupère ainsi chaque année 4000 tonnes de nourriture qu'elle redistribue à des œuvres sociales ou à des banques alimentaires.

Pour les chefs de l'Hôtel de Ville, un déficit grave d'instruction doit être comblé, au sein de la famille, à l'école, avec le concours des cuisiniers. Comment leur donner tort? Et qui de mieux qu'un chef de Crissier pour promouvoir le goût et le plaisir de manger comme le respect de la nature qui alimente nos tables en multiples produits.

### TOUJOURS AU POSTE

Un dernier point commun mérite d'être souligné, et plutôt deux fois qu'une. Aucun des chefs de Crissier n'a été atteint par la folie des grandeurs. Non seulement, chacun d'entre eux est resté simple, mais tous ont toujours respecté leurs clients. Alors que de nombreuses

P

**Caves Ouvertes, c'est samedi!**

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Fabien Tonetto et Raymond Meister  
Domaine de Champvigny, Satigny

SWISS WINE | SANS HÉSITER  
**GENÈVE**

Horaires des caves  
sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

Suisse. Naturellement.



**La force de frappe de Crissier.**

**Franck Giovannini avec le président de l'association Asha Bengal qu'il soutient en organisant un brunch en faveur des enfants handicapés du Bengale.**

toques, parmi les plus célèbres, fondaient leur chaîne de restaurants à travers la planète ou se plaisaient à « tenir » ou à « conseiller » plusieurs établissements de Paris à Monaco, quand ce n'était pas de Las Vegas à Tokyo. À Crissier, le chef ne manquait pas à l'appel. Il était toujours là pour accueillir le client.

La place d'un chef est dans son restaurant; s'il n'est pas là, on ferme. C'est ce qui s'est passé quand Paul Bocuse a proposé à Fredy Girardet

de l'accompagner durant une croisière gastronomique. C'est ce qui s'est passé quand la brigade de Philippe Rochat, dont Benoît Violier et Franck Giovannini faisaient déjà partie, est allée montrer son exceptionnel talent à New York ou à Singapour.

Pour se tenir à cet engagement, chacun d'entre eux a décliné beaucoup de juteuses propositions. Ils ont tous préféré conserver le contact avec les clients, être présent, faire le



M E N U

360 CHF

Deux fines gelées tremblotantes de **Caviar Osciètre Impérial**  
l'une aux plantes potagères et l'autre au maïs doux Bio

Vitello **d'Araignée de mer des Îles Anglo-Normandes**  
aux jeunes pousses de shiso rouge

**Morille pointue de Corrèze**  
au jus de marasmes de montagne

Tronçon de grosse **Sole de ligne de St-Martin-en-Ré**  
au citron de Menton

Crispy de **Grenouilles de Tarce "minute"**  
aux pointes d'asperges du massif du Luberon

**Homard Bleu de l'archipel de Chausey** raidi au beurre de Penthéréaz  
petits artichauts épineux et Barigoule perlée à l'huile de Bouteillan

Belle pomme de **Ris de veau des alpages helvètes**  
dorée à la marjolaine

ou

Côtelettes d'**Agneau de Lozère**  
poêlées au serpolet

les deux accompagnés de petits pois, fèves  
et pommes nouvelles truffées

**Fromages** frais et affinés

Milk-shake de **Mangue et fruits exotiques**  
rafraîchi au vieux Rhum

Blanc-Manger de **Fraises des bois**  
spoom glacé à l'italienne, croquant au touron

Sélection de **Mignardises**

TVA 8% incluse

Benoît Violier  
a concocté ce  
menu en 2014.



**Le moment est solennel, Benoît Violier reçoit la clé de l'Hôtel de Ville.**

tour des tables en y passant du temps et y trouver du bonheur. C'est certainement une autre clé de cette formidable réussite qui s'est inscrite dans la durée.

A Crissier, la vraie chaîne qui va de Fredy Girardet à Franck Giovannini, en passant par

Philippe Rochat et Benoît Violier, c'est celle de l'indéfectible fidélité à des valeurs. Entre passion née dans l'enfance – moteur de l'effort –, et plaisirs comme récompense d'un travail au long cours. • FD