

YVAN PERRIN

«J'AVAIS  
TOUT PRÉPARÉ  
POUR EN FINIR»

PLAYBOY

LA VRAIE  
HISTOIRE DE  
HUGH HEFNER

+70 TABLES  
PRIMÉES  
NOS ADRESSES  
EXCLUSIVES

**Franck  
GIOVANNINI**

GAULT & MILLAU 2018

# L'ÉLU

LE CHEF DE CRISSIER NOMMÉ  
CUISINIER DE L'ANNÉE





---

**«C'EST TOUJOURS  
UN PLAISIR QUAND  
GÉRARD VIENT  
À CRISSIER»**

FRANCK GIOVANNINI

---

# LES ARTISANS de L'EXCELLENCE

«On aime nos fournisseurs, insiste Franck Giovannini. Ces producteurs deviennent des amis à la longue. Et pourtant, nous sommes très exigeants. Il n'est pas rare qu'on les fasse revenir plusieurs fois par jour. En voici six que j'ai tenu à mettre en avant parce qu'ils sont particulièrement liés à l'Hôtel de Ville de Crissier.»

## 1. GÉRARD BRÖNNIMANN

### Le boute-en-train

«C'est quelqu'un d'admirable non seulement par l'extrême qualité de ses produits, mais aussi par sa bonne humeur, son look original. C'est toujours un plaisir quand Gérard Brönnimann vient chez nous à Crissier. On sait qu'on va s'amuser à chaque fois. Cette photo de lui avec ses légumes démontre d'ailleurs son sens de l'humour. A côté de ses végétaux exceptionnels, il élève des vaches highland, sa deuxième passion.»

Pour s'informer sur la production de viande highland de Gérard Brönnimann: [www.valnor.ch](http://www.valnor.ch)

## 2. PHILIPPE GREMAUX

### Boulangers maison

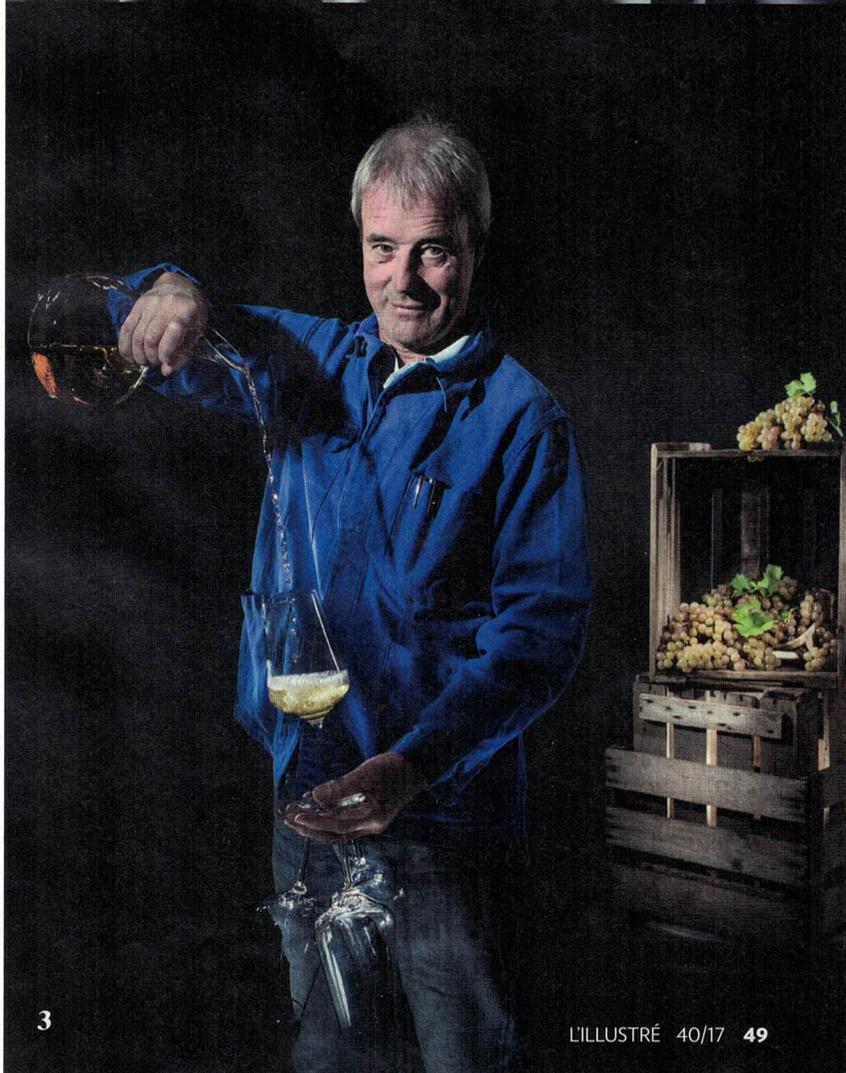
«Nous avons notre propre boulangerie à Cheseaux depuis dix ans. C'est une petite entreprise à elle seule. C'est Philippe Rochat qui l'avait ouverte. Philippe Gremaux est donc notre boulanger. Son équipe de onze personnes travaille pour nous et pour d'autres professionnels. Le pain, c'est aussi important que le reste, il fallait viser l'excellence. J'avais donc envie de mettre Philippe en avant en le citant. Son équipe est constituée de passionnés qui nous font des produits d'exception. Dès qu'on a besoin de trois brioches, ils nous les font dans les règles de l'art. Ils ont l'amour du métier bien fait autant que nous en cuisine.»

## 3. RAYMOND PACCOT

### «Il est incroyable»

«C'est l'homme des sélections de vins blancs vaudois de Crissier depuis Frédy Girardet. Il connaît donc parfaitement la maison dont il a suivi toute l'évolution. Et dans le canton de Vaud, Raymond reste une référence. C'est vraiment un vigneron incroyable.»

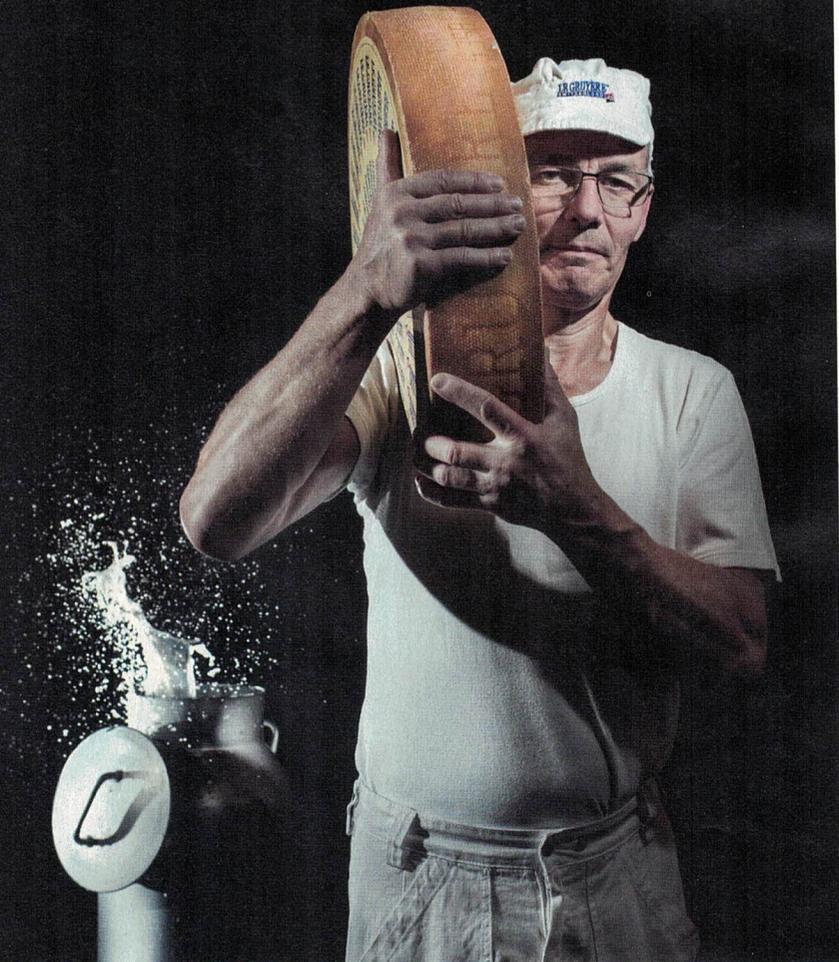
Domaine de Raymond Paccot: [www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch) ●●●





4

5



4. **FABIEN LIECHTI**

## Le roi des herbes

«Ce qui est génial avec ce genre de producteur, c'est qu'on peut lui dire «j'aimerais ça»! Par exemple, j'achète en Suisse alémanique des petites cresses, des petites pousses. Il y en a une rouge, qui a un goût de betterave, une autre verte, qui a un goût de persil. Sans être capitaux, ces ingrédients permettent tout de même d'affiner l'esthétique et la fraîcheur d'un plat. J'aimerais bien en avoir qui poussent plus près de chez nous. Etre en contact étroit avec un maraîcher passionné comme Fabien Liechti, prêt à cultiver de nouveaux produits, cela permet de progresser.

Possibilité d'acheter sur l'exploitation:  
Route de la Sarraz 38  
1317 Orny

5. **GILBERT GOLAY**

## L'indétrônable

«Ah Golay, c'est l'indétrônable de Crissier! Ce laitier de Penthérez livre le beurre, la crème et le gruyère depuis toujours ici à Crissier, bien avant mon arrivée, explique Franck Giovannini. Ce sont trois produits très importants pour un restaurant comme le nôtre. Avec lui aussi, c'est la bonne humeur garantie. Et c'est du local, c'est du régional. Il est vraiment capital d'avoir des artisans d'ici de son niveau. Cette fidélité, c'est non seulement parce qu'on s'apprécie, mais aussi parce que la qualité est toujours au rendez-vous.»

Fromagerie Golay à Penthérez (VD):  
Du lundi au samedi: 6 h 30-12 h et 18 h 15-19 h 15.  
Dimanche: 18 h 15-19 h 15.

6. **ANDRÉ CARRAT**

## Du bœuf suisse

«Je n'ai pas souvent affaire directement à cet éleveur de Presinge. Toute sa production, il la livre en effet directement à la Boucherie du Palais, à Carouge(GE), dirigée par Blaise Corminbœuf. Une boucherie avec laquelle nous travaillons étroitement. Mais j'ai voulu que ce soit l'éleveur qui soit en photo. Cela fait plaisir aux clients de manger du bœuf suisse d'une telle excellence. Cette race parthenaise, au persillé d'une grande finesse, est absolument exceptionnelle.»

Boucherie du Palais: [www.vidonne.ch](http://www.vidonne.ch)

