



LE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP UN FROMAGE REFLET DE SON TERROIR

De la rencontre entre Christian Duc, directeur de Vacherin Fribourgeois, fils d'agriculteur qui a fabriqué son premier fromage à l'âge de 12 ans, et de Carlo Crisci, grand chef étoilé du Restaurant gastronomique Le Cerf à Cossonay, est née une fondue Magnificents. Plat rassembleur par excellence, cette fondue sur mesure révélera ici son accord parfait avec le M'16, Räschling élaboré dans les caves du Domaine Schwarzenbach.

LE SECRET DU CHEF

Carlo Crisci a pris autant de plaisir à déguster cette fondue qu'à la créer. Son astuce? «Trempez votre bouchée de pain dans une fine brunoise de gingembre fraîchement coupé. Elle n'en sera que meilleur et plus digeste.

DE L'APÉRITIF AU DESSERT

Le Vacherin fribourgeois, s'il est



CARLO CRISCI, LE RESTAURANT LE CERF

Au cœur de la vieille ville de Cossonay, Le restaurant Le Cerf, membre Relais & Châteaux, a désormais une réputation internationale grâce au savoir-faire de Carlo Crisci et de sa brigade. Le chef, deux étoiles au Guide Michelin, choisit ses produits avec un soin tout particulier et donne vie à des recettes qu'il a peaufinées durant de nombreuses années. Chaque plat est une véritable œuvre d'art au niveau des saveurs. Rien que le nom de ses plats donne l'eau à la bouche: «Aubergine rôtie aux moules de bouchot et velours de tussilage», «Croustillant de homard bleu, chou rouge au polypode commun» ou encore «Frivolité de sole en émulsion de coquillages parfumée à la berce». Il suffit de se laisser surprendre par les saveurs. Bon appétit!

→ **RESTAURANT LE CERF** Rue du Temple 10 1034 Cossonay
+41 21 861 26 08 www.lecerf-carlocrisci.ch

réputé pour la fondue, est aussi délicieux à déguster dès l'apéritif et jusqu'au dessert. C'est un fromage à pâte mi-dure si fondante, à la fois fine et délicieusement raffinée, Il

tire ses saveurs de la richesse du lait de vaches, nourries des terres grasses des alpages et villages fribourgeois. ■

4.S.

