

SPÉCIAL MONDIAL FOOTBALL

UN MONDIAL GOURMAND

EXIT LES PIZZAS ! CETTE ANNÉE, LES CHAMPIONS DE NOS SOIRÉES FOOT, CE SONT LES TRAITEURS.

PAR NINA SEDDIK ET ANNA DE ANGELIS

100% FAIT MAISON

HomeGourmet. C'est sur les bancs de la prestigieuse Ecole hôtelière de Lausanne qu'est né HomeGourmet, un traiteur nouvelle génération. Le cœur du projet ? Mêler savoir-faire local et concepts innovants. Des innovations concrétisées dans les airs en 2015, avec le service d'un repas chaud gastronomique dans une montgolfière ! Une approche créative et un amour des produits locaux qui poussent l'équipe de chefs, tous des anciens de restaurants étoilés, à élaborer des recettes gourmandes, inattendues et fait maison au gré des saisons. Traiteur VIP du Lausanne Hockey Club, HomeGourmet se met aussi au service des particuliers, avec des cocktails dînatoires notamment.

Nos plats préférés : Panna cotta aux asperges blanches et thym citronné, crevette Black Tiger flambée au pastis : avec le menu «Panier du Marché», aucune chance d'être hors jeu.

Le plus : la rencontre des chefs en cuisine au moment d'aller chercher sa commande.

Sur homegourmet.ch, tél. 021 825 40 45.

Delicatessen Traiteur

DES PRODUCTEURS LOCAUX

Delicatessen Traiteur. Spécialiste des événements de grande envergure, le traiteur Delicatessen l'est aussi dans l'organisation de soirées privées. Cette maison de haute gastronomie genevoise propose une cuisine gourmande, généreuse et dans l'air du temps. Les fondateurs sont tous diplômés de prestigieuses écoles hôtelières à travers l'Europe et ont sélectionné les meilleurs producteurs de la région. Alors on n'hésite pas une seconde à renvoyer le livreur de pizzas chez lui.

Nos plats préférés : le pavé de canard en robe de vinaigre de Banyuls ou le navarin de Saint-Jacques accompagné de carottes confites et navets jaunes. Et pour finir sur une touche sucrée, on craque sans mauvaise conscience pour la tarte à la fraise et à la rhubarbe. Avec ça, on se réjouirait presque que la Coupe du monde commence.

Le plus : chaque commande est livrée avec une petite surprise gourmande. Sur delicatessen-traiteur.com, tél. 022 808 00 19.

Home Gourmet

DES PLATS REVISITÉS

3T By Steph. Traiteur, table d'hôte, take-away : Stéphane Goubin est un chef tout-terrain. Ce véritable passionné embarque ses clients pour un voyage culinaire au cœur de la gastronomie depuis plus de six ans et s'inspire de ses expéditions aux quatre coins du monde. Des plats revisités et des saveurs exotiques préparés avec amour par Stéphane et Matthieu, le second chef de l'équipe, dans leurs locaux du Mont-sur-Lausanne.

Nos plats préférés : un thon rouge au foie gras des Landes et pinot noir vaudois devant un match Suisse-Japon, on craque aussi pour le menu spécial Coupe du monde. Une équipe gagnante composée de miniburgers aux épices de cajun, d'un sundae à l'avocat au miel d'acacia et de fruits rouges façon tiramisu. Miam !

Le plus : Stéphane ou Matthieu livrent en personne chaque commande à domicile et divulguent leurs petits secrets pour sublimer les plats. ■

Sur 3tbysteph.com, tél. 079 252 90 55.



ET AUSSI

D'ici et d'ailleurs. Si on hésite entre cuisine européenne ou exotique, Smood est là pour nous livrer les plats de notre restaurant préféré. Il faut compter environ 45 minutes entre la commande et la livraison à domicile. Sur smood.ch.

