

## Coupure de presse

**Titre** 24Heures

**Tirage**

**Date** 27 mai 2022

**Notation**

## Le coup de fourchette

### L'Accademia d'Ouchy célèbre les saveurs italiennes

L'adresse est bien connue des gastronomes. À la belle saison, avec sa terrasse longeant les quais d'Ouchy, elle tend ses bras aux clients plus franchement encore.

Filippo Tawil a repris les fourneaux de L'Accademia au début de l'année, après avoir officié notamment à la Clinique La Prairie (Montreux) et comme chef privé. «La cuisine italienne est celle de la régionalité, insiste le cuisinier originaire de la région de Bologne. Beaucoup de recettes se retrouvent dans tout le pays, mais avec des ingrédients différents: un vin, une viande... C'est cela que je veux mettre en avant. Le tartare de thon est servi à la façon sicilienne, par exemple.»

Restons en Sicile, justement, avec la caponata siciliana (salade d'aubergine et câpres, 18 fr.). Un plat très réussi, sublimé par des raisins secs très à propos. L'assaisonnement parfaitement simple, la saveur de chaque produit confère à cette entrée un goût d'évidence. Même précision du côté du poulpe grillé (28 fr.).

Suivent les pâtes «paccheri» aux moules et cima di rapa (32 fr.), avec une sauce safran réduite à souhait. Un nectar. Rien n'est superflu dans l'assiette, pas même les brins de persil rafraîchissant le palais.

À ne pas rater non plus: les raviolis «del plin», truffe et sauce nebbiolo (38 fr.). Cette valeur sûre - clin d'œil au Piémont - de-

vrait séduire le plus grand nombre.

À L'Accademia, ce sont aussi les détails qui font la différence. Les cuisiniers jonglent avec trois parmesans différents, plus ou moins costauds selon les plats. Sur la table, deux variétés de focaccia remplacent avantageusement les corbeilles de pain. Inutile de préciser que toutes les pâtes fraîches - par ailleurs cuites à la perfection - sont faites maison.

Pour la touche sucrée, n'écoutez pas votre estomac qui rend les armes et testez le tiramisù al bis-cotto cappuccino (17 fr.), modèle de légèreté.

Un beau choix de crus italiens mais aussi d'ailleurs est à la carte.

#### L'adresse

L'Accademia  
Place du Port 11, Lausanne  
021 613 39 74  
[angleterre-residence.ch/  
restauration/laccademia/](http://angleterre-residence.ch/restauration/laccademia/)  
Ouvert tous les jours



Cuisine italienne  
précise et savou-  
reuse.



De 70 francs  
à 110 francs par  
personne.



Beau choix de vins  
d'Italie mais aussi  
d'ailleurs.

Retrouvez nos dernières adresses  
sur: [cdf.24heures.ch](http://cdf.24heures.ch)



**Le chef Filippo Tawil vient de la région de Bologne, royaume des pâtes fraîches, qu'il met à l'honneur.** PATRICK MARTIN