

Coupure de presse

Titre L'illustré

Tirage

Date 7 avril 2022

Notation

ADRESSE

Talent à l'Accademia!

Attention, talent: Filippo Tawil vient d'arriver à Ouchy. Sa «caponata» est un enchantement, ses pâtes sont inoubliables.

Passé par les meilleures maisons d'Italie, puis de France (Georges Blanc), Filippo Tawil développe ici sa signature culinaire transalpine épatante dans les cuisines de l'Accademia, à Ouchy. Au menu, un festival de saveurs qui se répondent avec une incroyable justesse. Tout commence par les *panzerotti* (chaussons de pâte à pizza) de l'amuse-bouche. On poursuit avec une *caponata* d'anthologie ou le poulpe, idéalement saisi, assorti d'un coulis pimenté. Puis les pâtes sont excellentes. Enfin, une poularde tout en tendresse accompagnée d'un ravioli farci de sa cuisse: ça fond en bouche! Le plaisir continue avec une dacquoise pistache à la crème de fenouil aux parfums envoûtants ou avec cette espuma tiède au chocolat intense: que du bonheur! ●

L'ACCADEMIA Place du Port 11, Lausanne, 021 613 39 74, www.angleterre-residence.ch



Le nouveau chef de l'Accademia donne du relief à ses plats: «Paccheri au safran, vongole et cima di rapa».



Déguster une cuisine transalpine au soleil... what else?