

## 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](http://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?