

Publié par 24 heures (<http://www.24heures.ch>)

**LE COUP DE FOURCHETTE** | Au sommet de l'avenue d'Ouchy, l'endroit a connu des destins divers, entre pizzeria et bistro de quartier. Depuis ce printemps, pourtant, le décor tout rafraîchi indique un changement de propriétaire et de philosophie.



© PATRICK MARTIN | Priscille Veluz dans un décor très dépouillé.

VQ | 17.09.2010 | 00:01



Celui-ci est incarné par Priscille Veluz, dont le sourire est la première carte de visite de Pasta e Sfizi. Si le restaurant se veut résolument italien, Priscille est née ici, où elle a fait l'Ecole hôtelière. L'authenticité transalpine, il faut la chercher aux fourneaux, où son associé Luca Santoro prépare une cuisine italienne «comme là-bas».

Oui, mais «Sfizi», c'est quoi? Les *sfizi* sont à la Botte ce que les *tapas* sont à l'Espagne, des petites douceurs qu'on dégustera à l'apéro ou entre les repas. Avis aux amateurs de jambon San Daniele, par exemple.

Priscille et Luca proposent une carte différente entre midi et soir. Pour le déjeuner, dix sortes de pâtes originales, cinq salades et cinq plats permettent de satisfaire les gourmands pressés, avec trois plats du jour. La pasta *sette profumi* décline ail, tomate et cinq herbes (20 fr.). La classique salade *caprese DOP* mélange de belles tomates à une mozzarella de bufalonne authentique (20 fr.).

Le soir, les pâtes changent, comme ces pacheri à l'aubergine et à la mozzarella de belle tenue (28 fr.). Pour ceux qui voudraient autre chose que des pâtes, le tagliatta de bœuf (filet de bœuf coupé en tranches) est accompagné de balsamique et de beau parmesan (39 fr.). Le tartare de saumon se pare de fenouil et orange (32 fr.). Celui de bœuf de quatre parfums (45 fr.).

Une fois par mois enfin, les deux compères proposent un mercredi à thème, sur réservation. celle de l'aubergine, en août, déclinait le légume jusqu'au dessert, une tranche d'aubergine

	Cuisine italienne authentique
	De 60 à 80 fr. par personne
	Joli choix transalpin

A Lausanne, ces petits riens qui font le goût de l'Italie

au chocolat et noisette étonnamment bonne.

La carte des desserts, justement, propose des classiques italiens juste retouchés comme il faut. Les vins sont de là-bas, avec de jolies découvertes.

*Pasta e Sfize, av. d'Ouchy 3, 1006 Lausanne. 021 323 23 50. [www.pastaesfizi.ch](http://www.pastaesfizi.ch). Fermé lundi soir, samedi midi et dimanche.*

Restaurants italien Lausanne Le coup de fourchette restaurant

---

**Source URL (Extrait le 02.11.2010 - 12:27):** <http://www.24heures.ch/loisirs/restaurants/lausanne-petits-riens-font-gout-italie-2010-09-17>