



PHOTOS CINDY JAUNIN

Les pâtes fraîches tréfilées en bronze, une spécialité renommée de la maison.

## PASTA E SFIZI, LE PARI D'UNE CUISINE ITALIENNE CRÉATIVE ET AUDACIEUSE

Informaticien reconverti dans la gastronomie, Luca Santoro expérimente au quotidien dans son «Taste lab» lausannois une gastronomie transalpine affranchie des codes qui régissent souvent les restaurants italiens de nos contrées.

Un «sfizio», dans la langue de Dante, c'est un caprice, une fantaisie, mais aussi une sorte de bouchée salée ou sucrée, un amuse-bouche trop tentateur pour se plier à l'ordonnement d'un vrai repas. Ce malicieux délice déclinable à l'envi, Luca Santoro en a fait l'emblème de sa cuisine – pas seul, mais flanqué de l'ingrédient le plus emblématique de la gastronomie italienne, les pâtes – en le donnant comme nom à son restaurant du haut de l'avenue d'Ouchy, à Lausanne. «Pasta e Sfizi» dévoile ainsi un peu de sa philosophie dans son nom: ici, on fait de la cuisine italienne, sans s'interdire l'impertinence.

### L'ennui d'une époque de pionniers

Il faut dire que le patron des lieux, qui en est également le chef cuisinier, entretient pour la gastronomie péninsulaire une relation qui tient plus de la passion amoureuse que de l'obéissance filiale. Sans doute parce qu'il n'est pas lui-même issu du sérail, et n'a épousé la profession que sur le tard, après vingt ans de carrière dans l'informatique. Ce quarantenaire né à Salerne, sur la côte amalfitaine, a travaillé quinze ans à Rome avant d'accepter un poste à Genève comme directeur technique d'une petite entreprise de la branche, en 2005; devenu consultant pour l'opérateur Orange, il se souvient par exemple avoir participé au lancement du

iPhone en 2009. Entré dans la profession en 1989, alors que l'informatique était encore jeune, Luca Santoro s'est petit à petit ennuyé de cette «époque de pionniers»; un accident ménager banal, mais aux conséquences sévères (une rupture du quadriceps qui lui vaut deux mois à la maison et onze semaines de béquilles) lui fournira l'opportunité d'imaginer un avenir bien différent. «Je m'ennuyais, alors j'ai commencé à faire un business-plan, explique ce quarantenaire placide, mais à l'œil perçant. A l'origine, je pensais investir dans un shop, un laboratoire de pâtes fraîches, un concept encore quasi-inconnu en Suisse.»

Toujours plâtré, ce père de famille amoureux de la bonne cuisine rencontre Priscille Veluz au cours d'un dîner organisé chez lui. Entre le cadre informaticien à l'esprit fourmillant d'idées et la diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne, où elle travaille à l'époque, le courant passe, et ils décident de s'associer. Au cours des recherches qu'ils mènent pour dénicher l'endroit idéal où implanter leur point de vente, le concept évolue. «Implanter un shop avec une cuisine était très compliqué, témoigne Luca. Au final, on a viré sur un véritable restaurant, mais en conservant l'idée d'ouvrir d'autres lieux avec le même concept.» Quelques



**LUCA SANTORO**

Quand tu as la passion, tu as aussi la sensibilité pour capter un geste, une méthode

mois après, Pasta e Sfizi ouvre ses portes, dans les locaux d'un ancien restaurant italien à la déco d'un goût doux. «On a refait les lieux nous-mêmes, petit à petit, se souvient le chef. Au début, comme nos moyens étaient limités, on a préféré investir dans l'assiette plutôt que dans les murs.» Le fourneau sera le premier à être remplacé; l'hiver suivant, l'équipe ferme le restaurant durant quatre jours, et troque la toque pour le casque de chantier; au programme, le parquet et les murs. Chic, sobre et chaleureux – et toujours flanqué de sa superbe terrasse avec vue sur les Alpes – l'endroit est désormais méconnaissable.

Désireux de faire partager son goût pour une cuisine transalpine affranchie des limites étroites que s'imposent souvent les restaurants italiens, le gestionnaire passe en cuisine, sans expérience professionnelle, mais mû par une passion enracinée de longue date. «En Italie, après le boulot, je ne manquais pas une émission des chaînes de télé spécialisées dans la cuisine, à l'époque très orientées vers les professionnels. J'y ai appris énormément de choses. Quand tu as la passion, tu as aussi la sensibilité pour capturer un geste, une méthode...» Les débuts n'en sont pas moins difficiles. Voire épiques: «Le premier service

a été horrible! On a fait trente personnes, dont deux tables de dix. Sur les huit plaques du fourneau, seuls quatre marchaient, dont une mobilisée pour la casserole à pâtes. Un vrai baptême du feu!» Conscients de leur inexpérience, Priscille, Luca et leurs quatre employés (deux en cuisine, deux en salle) démarrent doucement: cinq services de midi par semaine, trois soirées. «On a appris à s'organiser. C'est sur ce point que parfois, l'expérience nous a manqué, avoue sans détours le chef. Mais d'un autre côté, ça nous a obligé à réfléchir à chaque chose, ce qui n'est pas un mal.»

### Un «palais mental» comme cadre

Lors des débuts de Pasta e Sfizi, Priscille et Luca caressent toujours l'idée de faire de l'enseigne un concept décliné en plusieurs lieux. Première tentative en ce sens: un take-away consacré aux pizzas, sous les arcades de la Rue de Bourg; mais comme le dit Luca, «le projet s'est peu à peu trouvé en porte-à-faux avec notre concept de cuisine soignée et service de qualité, qu'il nous était difficile de reproduire ailleurs.» Du coup, loin de prendre progressivement ses distances avec les fourneaux, l'ex-informaticien y consacre de plus en plus de temps. Sans s'en plaindre, mais avec la lucidité du manager: «J'adore la cuisine, c'est comme un jeu pour moi, mais d'un point de vue entrepreneu-



Un calmar farci au lard de Colonnata et petits pois dans ses larmes d'oignons fumés.



Des aubergines au chocolat, loin de leur destin habituel.

rial, c'est dans la réflexion, la création de solutions, de recettes, que je donne le meilleur de moi-même. C'est ça qui m'a fait quitter l'informatique pour la cuisine: je voulais retrouver un esprit de pionnier.» De fait, avant de retrousser ses manches, le créateur Luca Santoro commence toujours par ouvrir son calepin. «J'imagine mes recettes dans ma tête, pas en cuisine! C'est comme un palais mental, constitué peu à peu avec l'expérience et la mémoire gustative. J'ai des idées très carrées: j'aime les saveurs très distinctes, les contrastes entre goûts et textures plutôt que les mélanges. Parfois, mes cuisiniers doivent deviner ce que je recherche. Pour moi, un plat doit compter quatre ingrédients, pas plus. C'est l'équilibre entre eux qui est important. Prends la pâtisserie: des œufs, de la farine, du beurre et du sucre – et tu fais tout ce que tu veux!» Une expression que le chef utilise fréquemment au sens littéral: chez lui, la mozzarella peut devenir dessert (comme l'aubergine d'ailleurs), le homard garnir un cocktail servi en amuse-bouche, la burrata s'interprète parfois en potage soyeux, et d'une façon générale, les limites entre le sucré et le salé sont constamment remises en question – et le contraste entre les saveurs exploré comme un terrain de jeu.

### En cuisine, on a besoin de cerveaux, pas de robots

Mais jeu ne veut pas dire facilité. Pas question de *convenience* au Pasta e Sfizi: tout ce qui entre en cuisine est frais, et non transformé. Les produits viennent des meilleurs fournisseurs de la gastronomie; pour s'assurer des poissons à la fraîcheur optimale, Luca Santoro n'a pas hésité à changer quatre fois de poissonnier, histoire de bénéficier du rythme de livraison le plus adéquat; certains produits proviennent directement d'Italie, et les pâtes, bien sûr, sont fabriquées sur place, avec la machine professionnelle équipée de filières en bronze qui trône dans la cuisine.

«Il faut toujours se demander, d'abord, ce qu'on veut obtenir, réfléchit Luca. La question du «comment» se pose directement après! Parfois, c'est un vrai challenge, d'autant qu'on ne dispose pas d'un temps illimité. Surtout lorsqu'on élabore le menu de nos soirées-dégustations.» Une spécialité de la maison introduite dès les débuts du restaurant, ces dernières donnent

tout son sens au petit nom du restaurant, *The taste lab* («le labo du goût»). Organisées sur une base thématique (le homard, la truffe, l'artichaut, la courge, etc.), ces soirées mensuelles au menu fixe sont très prisées des habitués, qui s'attendent à de la fantaisie, et ne sont jamais déçus. En cuisine, la création mobilise les forces de tous. «On a besoin de cerveaux, pas de robots!» Même philosophie, en salle: un service attentionné et haut de gamme – mais des gens «libres et autonomes». Ce positionnement n'a pas été facile à mettre en place; aujourd'hui que la mention «Pasta e Sfizi» devient intéressante sur un CV, les choses se sont améliorées. «Ceux qui ont travaillé dans les gastros de la région aiment venir chez nous: on est ouvert, on réfléchit aux choses, sans être *a priori* persuadé qu'une solution est la meilleure. Là aussi, on est toujours en recherche», explique le patron.

### Un lieu prisé des pros et des chefs de renom

Atypique, habité, innovant, Pasta e Sfizi n'a pas d'équivalent. Les connaisseurs ne s'y sont pas trompés; parmi les habitués, devenus des amis du chef campanien, plusieurs chefs et professionnels de renom comme Jacky Vuillet de l'Auberge de Lavaux, Gabriel Serero du Conte-Goûts, Philippe Blondiaux, pâtissier chez Zurcher à Montreux, etc. Mais en dépit de sa réputation chez les pros, côté grand public, le restaurant se heurte encore aux malentendus: un restaurant italien est forcément bon marché, une assiette de pâtes a un coût dérisoire. «Servir une entrecôte de la meilleure viande de la Boucherie du Molard me revient moins cher», observe pourtant Luca Santoro. Conséquence (outre quelques commentaires blessants enregistrés à chaud), l'homme se bat pour la rentabilité de son établissement, trois ans après son ouverture. Son *spin-off* de la rue de Bourg peinant à attirer les clients, il a dû se résoudre à le fermer, à la fin du mois – mais fera tout pour éviter de faire connaître le même sort au restaurant de l'avenue d'Ouchy. Avec de bonnes chances d'y parvenir: après tout, c'est dans l'adversité qu'est née l'idée de Pasta e Sfizi, et c'est dans le défi au quotidien que cet endroit attachant s'épanouit.

Blaise Guignard

www.pastaesfizi.ch

**Il faut toujours se demander d'abord ce qu'on veut. La question du comment se pose après.**



### LINGUINE AU HOMARD ET COURGETTES

\*\*\*  
Pour 2 portions

240 gr	linguine Pasta e Sfizi
1	courgette
1	homard
8 à 10	tomates cerises
1 bouquet	de persil plat
1 gousse	d'ail
	piment
	sel
	poivre noir
	huile d'olive vierge extra

Couper les courgettes en dés et les déposer sur une plaque; assaisonner de sel et poivre, ajouter un filet d'huile d'olive et glisser au four à 180 °C durant 20 minutes. Réserver.

Couper le homard en deux; le disposer dans une poêle avec une goutte d'huile d'olive, les tomates cerises coupé en quatre, la moitié du bouquet de persil haché finement et 1 dl d'eau. Couvrir et cuire à feu doux durant 5 à 6 minutes.

Enlever la chair du homard, remettre les demi-carapaces dans la poêle, ajouter l'ail finement haché, le piment et les courgettes. Verser à nouveau

1 dl d'eau, terminer la cuisson durant quelques minutes pendant que les linguine cuisent dans l'eau salée bouillante.

Retirer les linguine un ou deux minutes avant la fin de leur temps de cuisson; les égoutter et les verser dans la poêle pour achever leur cuisson avec la sauce et la chair de homard.

Pour le service, arroser d'un filet d'huile d'olive, parsemer de persil haché et décorer d'une pluche de persil.

Bon appétit!