

Abo **Le coup de fourchette**

# Il faut goûter la «cucina d'amore» de Sofia, à Lausanne

Le restaurant italien de Diego Navas a ouvert mi-septembre dans l'ancien Monsieur 14, à Mon-Repos.

La rédaction

Publié aujourd'hui à 11h00



Le patron Diego Navas et le chef Alessio Bucca.



Écoutez cet article:



00:00 / 02:56 1X

[BotTalk](#)

C'est les «meilleures pizzas sans gluten que j'ai goûtées de ma vie!» On ne pouvait pas commencer autrement que par ce cri du cœur d'une intolérante au froment venue s'asseoir à la nouvelle table italienne du quartier de Mon-Repos, Sofia, cucina d'amore. Installée dans les anciens locaux de Monsieur 14 depuis mi-septembre, l'enseigne renoue avec le Gigio's d'antan, les nappes blanches en moins.

Diego Navas sourit à l'évocation. «Quand je suis arrivé à Lausanne, en 2009, j'allais toujours chez Gigio's! Je me disais que j'aimerais bien reprendre ça un jour.» Le Napolitain passera d'abord dans les cuisines du Raisin, à la Palud, puis ouvrira le Leonardo, au Flon, toujours avec Graziano De Luca. Il est également associé au serial restaurateur pour Sofia, «son» premier restaurant.

## Des pizzas sans gluten

On commence donc par les pizzas sans gluten (supplément 5 fr.), qui existent aussi avec, entre 15 fr. et 27 fr. La farine (riz et maïs), moulue à la pierre, provient des Grandi Molini Italiani de Venise et le pizzaiolo est formé en continu à son utilisation. La pâte est gonflée sur les bords et fine dessous, à la napolitaine. En entrée, il faut aussi goûter le Tris de Montanarine (15 fr.), trois beignets salés garnis de tomate, truffe noire ou encore ricotta et salami. De quoi ouvrir l'appétit.

Les raviolis farcis à la saucisse et bolets (33 fr.), tomates cerises confites et fondue de parmesan sont épatants. La farce et les tomates sont hautes en saveurs et on ne laisse rien de la sauce. Le filet de baccalà (29 fr.) – «on cuisine beaucoup la morue en Italie!» rappelle le patron – vient juste cuit en tempura sur une salade tout en fraîcheur de fenouil en fines lamelles et quartiers d'orange. Sa

mayonnaise de piquillos assied les influences méditerranéennes, et pas uniquement italiennes, du chef.

Le tiramisu au café (10 fr. 50), déstructuré, paraît presque léger. Le baba napolitain (10 fr. 50) aurait mérité une plus grande rasade de rhum plutôt que sa crème au chocolat, qui noie un peu le propos.

Quant aux vins, c'est la marotte du patron, qui laisse une belle place aux crus rares de Campanie.

---

## L'adresse

Sofia, cucina d'amore

Avenue Mon-Repos 14

Lausanne

Tél. 021 616 14 14

[www.sofia-restaurant.ch](http://www.sofia-restaurant.ch) ↗

Fermé le dimanche.

**2 fourchettes:** Une délicieuse cuisine méditerranéenne.

**2 écus:** Environ 60 fr. par personne sans les boissons.

**2 bouteilles:** Belle carte de vins italiens, même au verre.

---

NEWSLETTER

«**Gastronomie & Terroirs**» «24 heures» suit depuis toujours l'actualité gastronomique et culinaire du canton. Recevez, chaque vendredi, une sélection d'articles sur la restauration, la cuisine, les produits du terroir et le vin.

[Autres newsletters](#)

S'inscrire

---

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)

**1 commentaire**