



# zaino NUOVO

SEPTEMBRE / OCTOBRE N°1



**ZOOM**  
SUR L'ACTUALITÉ  
DU ZAINO

Pages 2-3

**SICILE**  
ZOOM SUR SA  
GASTRONOMIE

Pages 4-7

**PROLONGEZ  
L'ÉTÉ**  
AVEC LES RECETTES DE MARA

Pages 8-13

**ÉCOLOGIE**  
ZAINO S'ENGAGE  
POUR L'AVENIR

Pages 14 - 15



*Le coronavirus circule  
toujours et une nouvelle  
flambée de l'épidémie  
est redoutée à la rentrée.  
Restons tous vigilants*



**Protégeons nous !**

Dans tous nos établissements, l'ensemble de notre équipe doit porter un masque. Au déla de 11 ans, dès votre arrivée au restaurant et pour tous vos déplacements à l'intérieur du restaurant le port du masque est OBLIGATOIRE.

Le personnel du Zaino vous accueille dans le respect des gestes barrières et de la distanciation sociale !  
Gel hydroalcoolique à l'entrée du restaurant  
Service en terrasse privilégié  
Paiement à table.

Et si vous souhaitez déguster nos petits plats chez vous, nous vous proposons un service de vente à emporter.

[www.zaino-ristorante.fr](http://www.zaino-ristorante.fr)



# ZOOM SUR

**toute l'actualité**  
de notre marque Zaino

Durant tout le confinement, nous sommes restés actifs sur les réseaux sociaux en vous proposant des ateliers créatifs, des recettes de cuisine, des jeux pour vos enfants... Vous avez été très nombreux à nous suivre et grâce à vous notre communauté s'est agrandie, alors...

*on vous dit merci*

**157** **ET SUR CELLE DE THONON**  
**154**  
ABONNÉS DE PLUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK ÉVIAN  
abonnés de plus

Tous les jours, sur les réseaux nous vous proposons, les menus du jour, des actus, des jeux, des bons plans...

*alors suivez-nous*



**NUOVO - ZAINO # 1** - Septembre Octobre - Magazine gratuit offert par [www.zaino-ristorante.com](http://www.zaino-ristorante.com). **Directeur de la publication** : Yannick Gruber. **Direction artistique et rédaction** : Stefane Deblasi, Les Simones Collectif, [www.lessimones.fr](http://www.lessimones.fr) - [stefane@lessimones.fr](mailto:stefane@lessimones.fr). **Photos** : Stef Candé, Franck Paubel, Shutterstock. La reproduction même partielle des articles, photos et recettes publiés dans ce magazine est interdite.

# Qui dit automne



**dit aussi nouvelle carte  
et nouvelles saveurs**

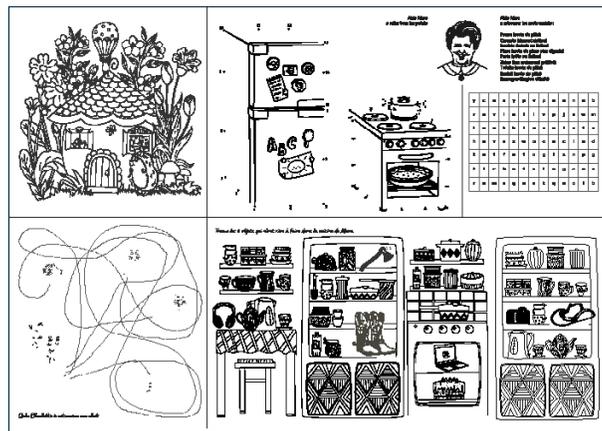
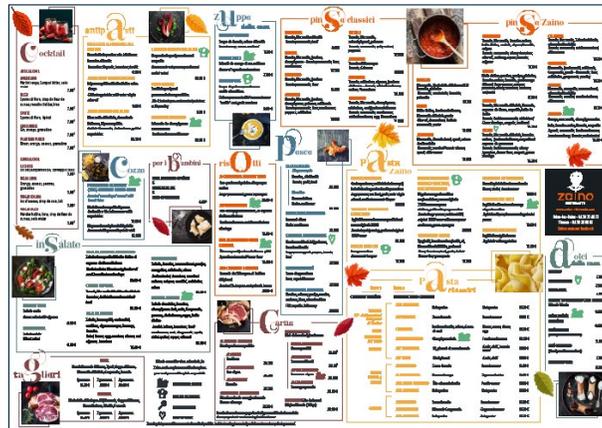
Au Zaino, comme nous aimons travailler avec des produits frais de saison, **notre carte s'adapte** pour vous proposer un maximum de fraîcheur et de saveur tout en favorisant les circuits courts.

Notre chef invente, ose, innove, pour vous proposer une carte variée et gourmande adaptée à la saison.

Cet automne, venez découvrir quelques plats tel que notre **risotto Al Funghi di bosco**, aux champignons des bois, et copeaux de Grana Padano ou encore l'excellente **Insalata autunno** à base de salade de mâche, tomates, champignons frais, noix, Gorgonzola, pomme, abricots secs, coppa, huile d'olive. Et que serait l'automne sans une **Zuppa di Zucca** délicieux velouté de courge et ses croûtons ?

Covid 19 oblige, notre menu sera sous forme de set de table, au dos duquel nous avons mis des jeux pour vos enfants.

Entre nous, ne laissons pas la routine s'installer !



**OUVERTURE  
D'UN COMPOIR  
ZAINO À VONGY**



Le comptoir est en quelque sorte le laboratoire secret du Zaino... Les cuisiniers, formés pour préparer dans les règles de l'art la savoureuse cuisine italienne du Zaino, cuisinent pour les deux restaurants d'Evian et de Thonon les produits de base des recettes : la sauce tomate, la pâte à pinse, les desserts... ainsi que le plat du jour.

**Nous vous ouvrons les portes de notre comptoir** les midis et vous proposons une formule plat du jour avec entrée et dessert. **Le principe est simple, vous commandez au comptoir et vous dégustez sur place ou à l'emporté.** Pas de chichis, un prix tout doux, des plats savoureux et fraîchement préparés qui changent tous les jours. Les cuisiniers vous accueilleront avec plaisir mais attention... N'essayez pas de découvrir l'épice secrète de la sauce tomate Zaino, ou d'espionner la préparation millimétrée de la pâte à pinse si croustillante...l'endroit est bien gardé !

Du lundi au vendredi de **11h30 à 13h30**, venez déjeuner au Zaino de Vongy 12 Avenue des Genévriers (face à Multi-coupes).

Sur place ou à emporter, chaque midi en semaine, nous vous proposons un menu comprenant une entrée, un plat et un dessert ainsi qu'une bavette ou burger.

Pourquoi se priver ?  
Formule complète 10 €  
Entrée + Plat au choix : Bavette ou burger  
ou plat du jour + Dessert  
Formule entrée + plat ou Plat + Dessert 9 €

Suivez-nous chaque jour sur facebook  
[@zainoristorante.vongy](https://www.facebook.com/zainoristorante.vongy)

## Scicile zoom sur sa gastronomie

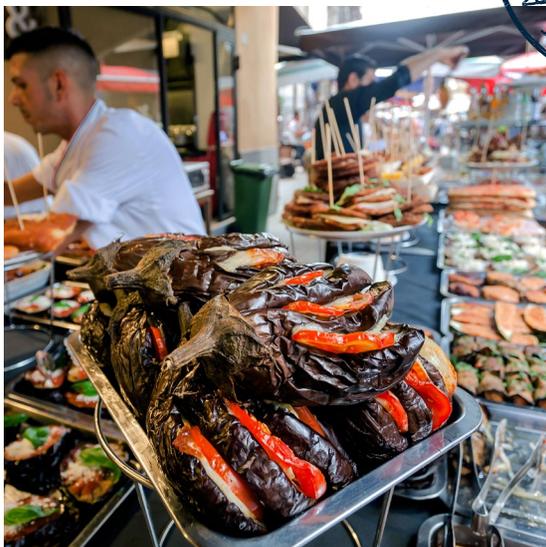
Riche, variée, gourmande, la cuisine sicilienne a été fortement influencée par les différentes civilisations qui ont peuplées l'île, tout au long de son histoire.

Au fil des siècles, les cuisiniers siciliens ont ainsi marié les saveurs insulaires aux influences de l'Italie péninsulaire, de l'Afrique du Nord et de nombreuses autres contrées comme la Grèce, l'Espagne ou la France pour créer l'une des plus belles traditions culinaires au monde. La cuisine sicilienne ou tout simplement unique



Lors des fêtes religieuses, on trouve toute sorte de beignets, salés ou sucrés, comme ceux de Catane à base de riz consommés à la Saint-Joseph.

Enfin on ne peut parler cuisine de rue sans citer les nombreuses paneterie réparties dans toute la ville. Elles préparent des sandwiches chauds avec divers assaisonnements et sauces, des saucisses et des oignons, qu'on peut confondre avec les stigghiole typiques de la cuisine de rue de Palerme mais qu'on ne retrouve qu'à Catane.



## La cuisine de rue

En Sicile, la cuisine de rue est une tradition très répandue. On y trouve des préparations rapides, nourrissantes et peu coûteuses, vendues sur les étals et les kiosques. Chaque ville propose des spécialités bien à elle.

Par exemple à Palerme, on mange souvent la panelle, beignet à base de farine de pois-chiche, ou du pane con la milza (pain à la rate), sandwich garni de poumon et de rate de veau, éventuellement agrémentée de fromage.



## Cannoli

Les cannoli sont certainement les rois de la pâtisserie sicilienne ! Il s'agit de tubes de pâte frite parsemés de poudre de chocolat ou de café, farcis de ricotta sucrée et fondante, et décorés de fruits confits. Une liqueur de cerise pour les puristes ou un peu de rhum dans la farce viendra en relever le goût. Un véritable péché gourmand !



## Arancini... véritable monument de la gastronomie sicilienne

Vous aurez du mal à ne pas succomber aux arancini et à la couleur orangée à laquelle elles doivent leur nom (orange se dit arancioni en italien).

### Mais que cache cette forme ovoïde ?

Il s'agit de boules de riz frites, traditionnellement préparées avec le risotto de la veille. Elles sont fourrées à la viande, aux légumes ou au fromage. En Sicile, il s'agit du plat street food par excellence ! Ainsi si un jour vous allez en Sicile, les arancini seront sans doute votre première rencontre avec la gastronomie sicilienne ; on en trouve à chaque coin de rue et à toutes les heures.

## Pasta alla Norma

La ricotta dans sa version salée n'est pas non plus dénuée d'intérêt, surtout dans la recette de la pasta alla Norma aux côtés de la sauce à la tomate et au basilic, et des aubergines frites. D'après la légende, la recette tiendrait son nom du chef-d'œuvre éponyme de Vincenzo Bellini, célèbre compositeur catanais. Un client aurait déclaré après l'avoir goûtée qu'il s'agissait d'une vraie Norma, en référence à l'œuvre et voulant dire que le plat était parfait.

**Prolongez l'été  
avec les recettes de**

*Mara Zaino*  
**Zaino**

*Même si l'heure de la rentrée à sonnée, il est encore temps de profiter de belles soirées de septembre pour des petits diners improvisés.*

*Mara Zaino, vous dévoile quelques recettes faciles, rapides, gourmandes, colorées et saines qui raviront toute la famille et les amis.*



# Tartines aux figues

Tartinez les tranches de pain de chèvre frais.  
Ajoutez une tranche de jambon cru. Coupez la figues en 4 quartiers.  
Ajoutez un quartier de figue et un filet d'huile d'olive.  
Décorez d'une branche d'estragon ou quelques pignons de pain grillés



# Petites tartines

**Sur de petites tranches de pain dorées au four**  
disposez une tranche de mascarpone, un quartier de poire rôti à la poêle dans un peu de beurre, un peu de chiffonnade San Danièle et un peu de roquette et un filet d'huile d'olive...

Vous pouvez également ajouter quelques pignons de pin

# Salade fraîcheur

**Mélangez délicatement**  
6 belles tomate Green zebra  
dans les tons verts, cette variété est dense et juteuse,  
1 Burrata  
300 gr d'olives vertes  
quelques belles tranches de jambon de Parme  
Roquette  
Huile d'olive extra vierge.  
Miam



**Toujours sur de petites tranches de pain dorées au four**  
disposez des lanières de courgettes crues, un peu de purée de petits pois et avocat, quelques billes de mozzarella, des jeunes pousses d'épinards, du poivre au moulin, quelques herbes...

A déguster avec un verre de CAVALIERE BIANCO – DOC de la maison TENUTA CASALI en vente à la boutique du Zaino

## Tagliatelles au pesto et gambas rôties

12 gambas  
500 g de tagliatelles  
50 g de pignons de pin  
10 cl d'huile d'olive  
gousse d'ail  
1 bouquet de basilic  
3 c. à s. de moutarde mi-forte  
Gros sel  
sel fin  
poivre blanc

Mettre l'eau des pâtes à bouillir  
avec du gros sel.

Laver et sécher le basilic.

Peler et dégermer l'ail.

Décortiquer les gambas.

Plonger les tagliatelles dans l'eau bouillante  
et cuire le temps indiqué sur le paquet.

Sauter les gambas assaisonnées avec 5 cl  
d'huile d'olive, les réserver sur assiette  
et filmer pour les garder chaudes.

Mixer ensemble le basilic, la gousse d'ail,  
les pignons de pin, 2 c à soupe de moutarde,  
du sel et le reste d'huile d'olive.

Égoutter les pâtes, en prenant soin de garder  
une petite louche de l'eau de cuisson.

Verser les pâtes dans la casserole,  
la moutarde Amora restante et mélanger,  
incorporer un peu d'eau de cuisson  
pour obtenir des pâtes bien enrobées  
de moutarde

et ajouter les gambas sur le dessus.

Servir de suite, avec le pesto moutardé.

## Tiramisù en petites verrines

3 Oeufs  
6 cuillère(s) à soupe de Sucre  
250 g. de Mascarpone  
4 tasse(s) de café froid  
200 g. de boudoirs  
1 cuillère(s) à soupe de Cacao

Émiettez les boudoirs grossièrement avant de  
les imbiber dans une tasse de café.

Séparer les blancs des jaunes, puis battez au  
fouet les 3 jaunes d'œufs avec le sucre.

Quand ce mélange blanchit et mousse  
légèrement, incorporez le mascarpone et  
travaillez encore pendant quelques minutes.

Montez les blancs en neige très ferme en y  
ajoutant une pincée de sel.

Incorporez la neige délicatement dans le  
mélange au mascarpone de façon à obtenir une  
crème lisse, homogène et sans grumeaux.

Vous arrivez déjà aux dernières phases de  
la préparation de ce dessert traditionnel : le  
montage et la décoration.

Commencez par prendre 6 petits verres  
transparents et remplissez-les au tiers de leur  
volume de biscuits imbibés de café noir.

Verser dessus la sauce de mascarpone pour  
remplir légèrement les verrines.

Pour terminer, saupoudrez de cacao en poudre  
chaque verrine avant de les laisser reposer au  
réfrigérant au moins 1 heure.

**ÉCOLOGIE**  
ZAINO S'ENGAGE  
POUR L'AVENIR



**Nous souhaitons nous inscrire durablement dans une démarche éco-responsable.**

*Clémence et Yannick Gruber  
les fondateurs du Zaino*

Au Zaino nous souhaitons agir pour préserver notre planète. Ainsi, nous avons mis en place des actions concrètes qui visent à réduire notre empreinte écologique.

Faisant de la vente à emporter, notre première action a été de mettre en place des contenants plus respectueux de l'environnement.

**DÈS LE 1 OCTOBRE ZAINO SE MET AU VERRE.**



**Bons pour la planète**

La première raison de notre choix et la plus importante est bien sûr écologique. Chaque année des tonnes de boîtes en carton ou en plastique provenant de plats à emporter sont jetées.

Nos bocaux en verre, eux, sont réutilisables à l'infini. Vous pourrez donc les garder pour y

mettre vos terrines, fruits secs, salades ou desserts maison, ou tout simplement nous les rapporter pour que nous puissions les réutiliser.

**Bons pour la santé**

Nous avons tous entendu parler du risque de toxicité que comportent les emballages alimentaires en plastique, dont certains composants contamineraient nos aliments et présenteraient des risques pour la santé.

Le verre, stérilisé après chaque usage, est sain et totalement hygiénique. Le fait que les bocaux ferment hermétiquement est aussi un gage de conservation optimale des aliments.

**Bons à emporter**

Qui n'a jamais fait l'expérience d'un plat à emporter dont la sauce coule à travers le sac en papier...pour dégouliner sur le

siège de la voiture, ou sur le devis important à remettre au client...Nos petits bocaux sont hermétiques, même en cas de virage un peu sec !

**Bons... et beaux !**

Il n'y a pas à dire, un tiramisu, une belle salade de pâtes colorée ou des petits légumes marinés dont on voit tous les étages en transparence, ça donne l'eau à la bouche. Au Zaino, nous n'avons jamais rien eu à cacher, en plus nous adorons jouer avec les couleurs de l'Italie. Nos bocaux vont régaler vos yeux...et vos papilles.

Ecolos, sains, pratiques et gourmands... vous allez adorer les bocaux du Zaino. Une consigne de quelques euros vous sera demandée et elle vous sera rendue des lors que vous nous rapporterez ce bocal.

Nous avons également mis en place une solution alternative pour ceux qui ne souhaitent pas de bocaux en verre. Ainsi nous pouvons mettre vos plats préférés dans des barquettes entièrement compostables en pulpe de canne à sucre avec un couvercle en PETLID 100% recyclable. La barquette (sans le couvercle) est micro-ondable ce qui vous permettra de réchauffer vos plats.

Cette barquette à un coût de 0.50 € d'éco-participation.



Et pour transporter vos petits bocaux ou barquettes, nous vous proposons des sacs cabas réutilisables aux couleurs de ZAINO que vous pourrez rapporter avec vous chaque fois que vous commanderez, au prix de 2 €.



**Mais notre démarche écologique ne s'arrête pas là.**



En effet, chaque jour, nous mettons de côté nos déchets alimentaires. Qu'il s'agisse de nos épluchures ou des plats que nos clients n'ont pas terminés, nous mettons tout dans de grands seaux.

Chaque jour, nous récoltons ainsi 30 litres de déchets alimentaires par restaurants que nous donnons à différents éleveurs de poules de la région.

**VOIR LA VIDÉO**





**ZAINO EVIAN**

5 Place du Port,  
74500 Évian-les-Bains  
04 50 75 46 73

**ZAINO THONON**

5 Boulevard du Pré Biollat,  
74200 Anthy sur Léman  
04 50 26 06 82

**ZAINO VONGY**

12 avenue des genévriers ZI VONGY  
74200 Thonon-les-Bains  
04 50 16 45 61

[www.zaino-ristorante.com](http://www.zaino-ristorante.com)