



zaino

La gazzetta golosa

traditions

Vivez les fêtes
à l'heure italienne

Pages 2 & 3

actus

Découvrez toute l'actu
de vos restaurants

Pages 4 à 7

recettes

Savoureuses
et gourmandes

Pages 8 à 15

bricolage

Vos étiquettes
de fête

Pages 16 à 17



des histoires très ancrées dans la tradition italienne

Traditionnellement les Italiens célèbrent Noël le soir du 24 décembre.

Cependant, si vous vous déplacez dans le nord-est de la botte, du côté de Bergame, de Vérone ou encore de Parme, vous verrez que les célébrations débutent dès le 13 décembre, jour de la Sainte-Lucie.

Là-bas, les enfants envoient à Sainte-Lucie et non pas au père Noël, la liste des cadeaux qu'ils souhaiteraient recevoir. Ils prennent bien soin de lui donner quelque chose à manger ainsi qu'à son âne volant, pour qu'ils reprennent des forces et puissent distribuer tous les cadeaux.

S'ils ne sont pas sages, ils recevront du charbon !

Du côté de Rome, c'est **la Befana**, sorte de sorcière sympa qui se déplace à l'aide de son balai volant, qui apporte friandises et cadeaux la veille de l'Épiphanie (la nuit entre le 5 et le 6 janvier).

Pour ceux qui célèbrent Noël le 24 décembre, l'ouverture des cadeaux apportés par le **Babbo Natale** (père Noël) se fera le 25 au matin !



des coutumes fortes

En Italie, les festivités débutent le 8 décembre. Cette date marque l'immacolata concezione, un jour férié très important au cours duquel les familles décorent leur sapin de Noël. Très attachés aux différentes traditions catholiques, les italiens décorent la crèche, marqueur fort des festivités, neuf jours avant le 25 décembre, jour qui symbolise la naissance de Jésus, appelé ici Gesu Bambino. Le 26 décembre, fait également l'objet d'une célébration particulière. Le *Giorno di Santo Stefano* "jour de la Saint-Stéphane" ouvre une nouvelle période de festivités qui se déroulent dans les rues et qui s'achèveront à la Befana (l'Épiphanie), le 6 janvier. Ce n'est qu'à cette date que les décorations de Noël seront rangées dans les cartons jusqu'à l'année suivante.

des recettes emblématiques

Le repas du réveillon, ou la *cena della vigilia*, se compose essentiellement de poissons, de fruits de mer et de légumes. Exit notre traditionnel chapon et notre indétrônable foie gras ! Pour les fêtes en Italie, il vaut mieux aimer les produits de la mer.

La *cena della vigilia* se compose de nombreux plats qui peuvent différer selon les régions :

La *pasta e broccoli in brodo di arzilla* à Rome.

La *frittelle di baccalà* à Naples.

Les *spaghetti con la mollica e le alici* en Calabre.

Pour les amateurs de viande, il faut attendre le 25 midi pour déguster des plats à base de viande. Et comme on est en Italie, les pâtes sont à l'honneur. Farcies, en lasagnes, au four... Les recettes sont aussi diverses qu'il existe de familles italiennes !

En Calabre, le dîner du 24 est composé de neuf plats, comme pour les neuf mois qui conduisent à la naissance de l'enfant Jésus.

Certains servent même jusqu'à 13 plats, en rappel du nombre des Apôtres.

des desserts à profusion

Sur les tables du Piémont et de la Lombardie, en dessert on trouve le *panettone* bien-sûr, assorti de crème au mascarpone.

En Vénétie, le *pandoro* supplante le *Panettone* ; dans le Trentin Haut Adige, ce sera le *zelden*, un dessert riche en fruits secs. Dans l'Argentario en Toscane, on sert la *pagnotta* de Noël, faite de figues séchées, des *befanini* à Livourne, parfumés au rhum et le célèbre *panforte* à Sienne, riche en amandes. A Rome, le *pangiallo*, à base de miel et de fruits secs.

En Calabre c'est la *pitta 'mpigliata*, une pâtisserie à base de raisins secs et épices, qui trône sur les tables.

et que boit-on ?

Chacun privilégie le vin de sa région naturellement. Pour les bulles, on préfère le *Spuma Di Mare* ou le *Franciacorta*.

Cin cin et Auguri !



INTERVIEW

Clémence Gruber *Gérante de Zaino* nous parle de la décoration des restaurants cette année.

Parlez-nous de la décoration de vos restaurants

Comme les années passées, Nous allons repartir avec "l'Atelier vert" sur une ambiance à base de bois flotté, de boules dans les tons violets et roses, d'étoiles en bois et de rubans. Ces matières et ces couleurs s'accordent parfaitement avec les matériaux présents dans nos restaurants. Nous souhaitons créer une ambiance festive et joyeuse au sein de nos restaurants. Cette décoration apporte une dimension féérique et magique que nos clients et nos équipes apprécient particulièrement.

Comment vous est venue cette idée ?

Cliente de "l'Atelier Vert", j'aimais beaucoup leur travail et c'est tout naturellement que cette collaboration est née. La travail fait l'an passé par leur équipe a remporté un très grand succès auprès de nos clients.

Qu'apporte la décoration ?

Pour laisser l'esprit de Noël s'inviter au Zaino, quoi de mieux qu'une belle décoration ? Pour nous, Noël c'est la joie de donner et de recevoir. Quel bonheur de voir dans les yeux de nos clients et des enfants cette petite étincelle, surtout en cette période très compliquée. Nous espérons que cette année, la magie sera au rendez-vous.



OUVERTURE

Mathieu Guillermont et son épouse Célia viennent d'ouvrir un Zaino à Saint-Cergues



Une véritable envie

C'est un peu avant la pandémie que l'idée germe dans la tête de Mathieu, issu du secteur et surtout ancien collaborateur Zaino. Avec son épouse, ils choisissent le modèle de la franchise Zaino. Originaires de la région, ils sont séduits par le concept et par les valeurs de la marque. Ils décident alors de devenir franchisés.

Des avantages forts

Ils vont alors bénéficier d'un accompagnement personnalisé avant, pendant et après ouverture de leur restaurant de Saint-Cergues.

Un véritable positionnement

En salle, on découvre une ambiance chaleureuse et contemporaine, véritable marque de fabrique du groupe. En cuisine, on retrouve les influences italiennes, une dose de modernité et beaucoup de générosité ! Une carte qui évolue au fil des saisons, des petits plats maison à base de produits frais, des producteurs soigneusement sélectionnés, c'est ce qui fait le succès de ZAINO.

Un beau démarrage

Ouvert depuis octobre le restaurant ne désemplit pas. Venez donc en juger par vous-même
239 Route des Vouards, - 74140 Saint-Cergues
04 80 16 12 24





NOTRE CHALET

de spécialités

Rendez-vous à partir
du 10 décembre

5 Place du Port, 74500 Évian-les-Bains

On vous attend tous les jours
de 12h à 14h30 et de 18h à 20h30,
dans notre chalet en bois devant le
Zaino d'Évian-les-Bains.

Au programme,
vente de produits festifs,
vin chaud, bière,
planche de charcuterie,
dégustation de spécialités....

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS GOURMANDS & idées cadeaux



PANIER GOURMANDS

Préparés avec amour
par Zaino, avec de
nombreux produits
gourmands typiques
de l'Italie...



COFFRET "PASTA"

Un coffret designé par
Dolce et Gabbana...
Quand le beau
est aussi bon



SAUMON FUMÉ

fumé au feu de bois
pendant plusieurs
heures, pour vous offrir
le meilleur du meilleur



FOIE GRAS

Pas de repas festif sans une
véritable terrine maison,
préparée dans le respect
de la tradition



HUÎTRES

Plateau d'une douzaine
d'huîtres, fermées
ou ouvertes,
selon vos envies



PLATEAU DE FRUITS DE MER

Huîtres
Crevettes roses
Bulots
Langoustines
½ homard
what else ?

PETITS APÉRITIFS
gourmands

Les recettes de
NOËL
de



Mara Zaino
zaino



**QUEUE DE HOMARD
AU GRILL**

Passer simplement vos queues de homard au grill ou au barbecue, assainonnées d'une sauce au citron safran. Un délice.



**FEUILLETÉS
AU SPECK**

Réalisez des feuilletés originaux en forme de sapin de Noël, avec du speck, du fromage frais et une petite olive au sommet. Vos enfants vont adorer.



**ST-JACQUES À LA PURÉE
DE CHOU-FLEUR,
PANCETTA, POIS VERTS**

Présentez vos Saint-Jacques snackées sur une purée de choux-fleur accompagnées de légumes croquants et pancetta en chips.



régaliez
vos invités
AVEC LES
**viandes
& volailles**

de



Mara Laino
zaino



VOL AU VENT ET FOIE GRAS POËLÉ

Mettez les 40 gr de morilles à tremper dans un bol d'eau tiède.

Emincez 2 échalotes puis les faire suer jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

Ajoutez les morilles dans la poêle et laissez cuire quelques minutes en les arrosant avec le beurre fondu.

Salez, poivrez. Ajoutez 10 cl de bouillon de légume, et laissez-le réduire.

Ajoutez 3 cl à soupe de vin blanc et versez 10 cl crème liquide. Mélangez et laissez mijoter à feux doux pendant 10 minutes.

Tranchez le foie gras.

Déposez les tranches de foie gras dans une seconde poêle chauffée à sec.

Assaisonnez et laissez cuire jusqu'à coloration, pendant 5 minutes.

Garnissez les vol-au-vent avec la sauce aux morilles. Déposez le foie gras poêlé par-dessus et dégustez immédiatement.



SOURIS D'AGNEAU CONFITE

Dans la cocotte faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites dorer vos souris d'agneau de chaque côté. Salez, poivrez.

Ôtez la viande de la casserole et mettez y les gousses d'ail en chemise, faites les saisir 2 mn.

Ajoutez 30 gr de beurre environ.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de miel et 15 cl de vin blanc ou d'eau,

remettez la viande, ajoutez du thym couvrez et mettez au four 130 pour 3 h

Au bout de 3 h ôtez le couvercle

et arrosez la viande avec le jus

Remettez au four pour 30 mn, sans couvercle, et en arrosant 2 ou 3 fois

Servez très chaud,

en écrasant l'ail dans le jus.

Servez avec quelques légumes rôtis.

conseil



Pour cuire des escalopes de foie gras, faites chauffer votre poêle sans ajouter de matière grasse. Et saisissez-les environ 1 minute 30 de chaque côté. Elles doivent être légèrement colorées mais pas trop grillées. Assaisonnez pendant la cuisson avec du sel et du poivre. Déposez-les dans du papier absorbant et servez rapidement car ils refroidissent vite.

POUR NOËL
AVEC



Mara Laino
Zaino

vos
poissons

prennent un air
de fête!



POULPE GRILLÉ

Rincez les tentacules de poulpe.

Pour cuire le poulpe. Plongez-le dans une grande casserole d'eau bouillante et laissez-le cuire 30 min à gros bouillons.

Égouttez le poulpe. Déposez-le sur une plaque à four. Arrosez-le d'un généreux filet d'huile d'olive et de vin rouge.

Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 1 h environ.

Servez-le sur un lit de pâtes aldente à l'encre de seiche.



PÂTES FRAÎCHES ET GAMBAS GRILLÉES

Mettez 1,5 litre d'eau salée à bouillir. Épluchez et dégermez les gousses d'ail puis les hacher.

Lavez, effeuillez et hachez le persil.

Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le paquet.

Décortiquez les gambas en laissant le dernier anneau de la queue.

Faites chauffer l'huile dans une poêle avant d'y saisir les gambas pendant 3 minutes sur chaque face.

En fin de cuisson, ajoutez l'ail et le persil en remuant avec une spatule afin que l'ail soit juste coloré, puis saler et poivrer.

Pour finir, dressez les pâtes fraîches dans le fond des assiettes, puis déposez les gambas à la verticale.

conseil



Pour éviter que la chair ne soit caoutchouteuse, congelez-le au moins 24 h, puis laissez-le décongeler au réfrigérateur.

Happy
New Year

les
desserts
gourmands
et festifs
de



Mara Laino
Zaino



POIRES CUITES AUX NOISETTES, MIEL ET GRANOLA

Lavez les poires, pelez-les, retirez le trognon puis coupez-en deux. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson puis enfournez pour 30 minutes à 180°.

Entre temps, dans un bol, placez 3 cuillerées à soupe de miel liquide et 2 cuillerées à soupe d'huile de noixette et 2 cuillerées à soupe d'eau puis faites chauffer.

Placez 100 g de flocons de céréales dans un saladier puis versez-y le liquide chaud. Mélangez bien et laissez refroidir. Concassez 40 g de noixettes grossièrement. Sur une 2ème plaque de cuisson four recouverte de papier cuisson étalez les céréales en essayant de « grouper » par pépites. Placez les noixettes concassées à côté. Enfournez pour 15 minutes à 180°C (3). Mélangez les céréales à mi-cuisson pour qu'elles dorent sur tous les côtés.

Assemblez le tout dans sur une belle assiette une fois tous les éléments refroidis.



PANNA COTTA À LA GELÉE D'AGRUMES

POUR LA GELÉE D'AGRUMES

Faites ramollir 4gr de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Dans une casserole faites chauffer le jus des agrumes (mandarine, citron et orange), ajoutez 3 c à s de sucre en poudre. Essorez la gélatine et ajoutez-la hors du feu, dans le liquide chaud. Coulez cette préparation vos verre de présentation. Entreposez au frais minimum 2 heures pour que la préparation se fige.

POUR LA PANNACOTTA

Dans un récipient avec de l'eau froide, faites tremper 8gr de gélatine. Dans une casserole, versez 350g de crème fraîche liquide 35 % de MG et ajoutez le zeste de citron (avec une râpe pour obtenir un résultat plus fin). Laissez 10 minutes puis ajoutez 150g de lait entier et 80gr sucre en poudre, portez à ébullition. Retirez du feu, essorez la gélatine et incorporez la dans la casserole, feuille par feuille. Mélangez bien pour vérifier qu'elle est bien fondue. Versez cette préparation dans les moules sur la gelée lorsqu'elle est prise. Laissez prendre les panna cotta au frais pendant 3 heures minimum.



Les petites étiquettes
de Noël de Marafaino
Zaino





zaino

ZAINO EVIAN

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

ZAINO SAINT-CERGUES

239 Route des Vouards,
74140 Saint-Cergues
04 80 16 12 24

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



La
gazzetta
golosa

traditions

Vivez les fêtes
à l'heure italienne
Pages 2 & 3

actus

Découvrez toute l'actu
de vos restaurants
Pages 4 à 7

recettes

Savoureuses
et gourmandes
Pages 8 à 15

bricolage

Vos étiquettes
de fête
Pages 16 à 17