

# LAURA *Zavan*

Rayonnante et chaleureuse  
comme ses recettes « made in Italy »,  
l'auteure culinaire transmet ses astuces  
et sait les faire apprécier.

TEXTE ANNE WIÈME PHOTOS PIERRE NICOU



« *J'*  
adore manger et recevoir. Ma cuisine est toute simple et se revendique du terroir italien. Le pays d'où je viens. Là-bas, toute petite, je suis tombée amoureuse des tortelli au potiron et aux herbes de ma grande tante Vige, originaire d'Emilia Romagna près de Bologne, la patrie des pâtes fraîches. J'ai hérité de ce patrimoine culinaire authentique riche en goûts et en saveurs, rehaussé de romarin, d'origan, de thym et d'huile d'olive. Dans ma famille paternelle, tout le monde était gourmand », raconte Laura, qui cuisine depuis l'âge de seize ans. En parallèle avec ses études supérieures, pour le plaisir, la jeune femme prend des cours de cuisine qui lui font découvrir toute l'Italie gastronomique, pour laquelle elle se passionne. Puis elle travaille dans la confection comme acheteuse et, capitale de la mode oblige, se rend fréquemment à Paris. « C'est sans aucun doute, la ville que je connaissais le mieux après Trévise, où je suis née. Déjà, lors de mon premier voyage avec ma mère, à l'âge de quatorze ans, je savais qu'un jour j'y vivrai », continue-t-elle.

## Des recettes et des souvenirs

Les années passent, Laura réalise enfin son rêve. Sa passion pour la cuisine devient un travail à plein temps. Française d'adoption depuis maintenant vingt ans elle va, dans un premier temps, devenir responsable de cuisine dans un grand restaurant italien puis dans une célèbre enseigne parisienne, Ladurée. De fil en aiguille, elle prend de l'assurance et décide de voler de ses propres ailes. « Je souhaitais aller de



« Quand on est arrivé, on a cassé les murs et agrandi cet espace, Piera Grandesso, une amie, architecte vénitienne, l'a conçu sur mesure et agencé autour d'un flot central, ouvert sur le séjour. Quand je cuisine, j'aime être avec mes invités, ne pas me sentir exclue. C'est une pièce conviviale, il m'arrive parfois de demander à mes amis de faire leurs raviolis sur le plan de travail. Avant, j'ai préparé la pâte et les farces que je mets sur mes planches en bois de la marque « Vud », fabriquées à Trieste. C'est amusant d'observer comment mes amis se débrouillent. »

L'avant, cuisiner en live les recettes qui font partie de mes souvenirs. Cette cuisine simple et très forte, très ancrée dans la culture familiale. » À la fois au four et au moulin, les cocktails professionnels défilent. Ses légumes, ses pâtes, ses petites bouchées, ses risottos, tous à base de produits de saison, frais et légers, estampillés 100 % Italie, séduisent. Des journalistes lui demandent de collaborer en tant que styliste et auteure culinaire. Elle travaille aussi pour un traiteur, anime des ateliers et commence à se faire un nom. Et le monde de l'édition s'intéresse à elle...

En dix ans, quatorze livres ont déjà vu le jour. L'avant-dernier, c'est une ode à Venise, qui révèle une centaine de recettes pour ne plus passer à côté des merveilles culinaires que cette ville réserve. La parcourir est une invitation à réaliser les *rigatoni al baccala e cipolla* (rigatoni à la morue et aux oignons), les *polpette* (boulettes de viande), le *calamari farciti su polenta nera* (calamars farcis sur polenta noire) ou encore la *focaccia veneziana* (brioche vénitienne) ou la *fregolotta* (pâte sablée aux amandes) en attendant d'aller visiter la célèbre Cité des Doges. ■

Laura Zavan  
Tél. : 06 74 49 42 49  
[www.laurazavan.com](http://www.laurazavan.com)

## SES OBJETS FÉTICHES



**1. Les roulettes à pâte** « Avec elles, crostoli (bugnes vénitiennesses), ravioli et lasagnes prennent forme. Elles sont aussi très utiles pour découper la pâte à l'huile d'olive pour la tarte aux herbes, les biscuits de pasta frolla (pâte sablée) et la tarte à la ricotta. »

**2. Le couteau à parmesan** « Ça ne se coupe pas comme du comté. Sans cet outil, il n'est pas cassé dans les règles de l'art. »

**3. La cuillère à risotto** « En bois, dotée d'un trou, elle permet de mélanger avec douceur ce plat typique de l'Italie du nord et de le rendre bien crémeux. »

**4. La collection de spatules** « Originaires de Venise, elles sont en bois et de différentes tailles. J'aime m'en servir mais surtout les collectionner, car je trouve que ce sont de beaux objets. »

**5. Les emporte-pièces** « De formes différentes, à l'exception de celui avec un manche qui permet en plus d'enlever l'air des pâtes salées et sucrées, afin qu'elles collent bien lorsqu'on les farcit. »

**6. L'écumoire** « 100 % italienne, je l'utilise pour prendre directement les pâtes avec juste ce qu'il faut comme eau pour, ensuite, les poêler avec la sauce, avant de les servir. Elles absorbent ainsi tout le goût. »

**7. La râpe à parmesan** « Le fromage de mon pays d'origine. Inutile de vous préciser qu'il agrémenté presque tous mes plats salés. »

