

Laura Zavan

PARTAGE DE SAVEURS
SHARING FLAVOURS

TEXTES NICOLAS MUET - PHOTOS HUGUES LAROCHE

Partager une culture gastronomique et les saveurs des produits de son Italie d'origine, Laura Zavan vous emmène en voyage avec la plus grande simplicité, laissant la part belle au goût plutôt qu'à la mise en avant de son talent et de sa personne.

Sharing the gastronomic culture of her native Italy and the flavours of its products, Laura Zavan takes you on a trip marked by wonderful simplicity, letting tasting be the star rather than trumpeting her own talents and persona.

Si nous étions partis en Italie avec elle, ce serait juste avec un sac sur le dos et non pas avec une berline luxueuse lancée sur l'auto-route. Explorer les petits chemins de la gastronomie italienne pour en apprécier chaque produit, voilà ce à quoi vous invite Laura, tant dans les pages de ses ouvrages, que dans sa cuisine où elle donne également quelques cours. Si elle a écrit des livres, c'est pour offrir à tous ses recettes ; si elle cuisine pour les autres, c'est pour leur apporter les saveurs d'une Italie qu'elle n'a pas oubliée.

DU PAPIER GLACÉ À L'ASSIETTE

Coucher ses recettes dans les pages d'un livre, c'est son activité principale, puisque Laura n'en est pas à son premier ouvrage consacré à la gastronomie italienne. Elle collabore avec les éditions Marabout depuis 2005, année de publication de son premier livre. Depuis, le succès est au rendez-vous avec de nombreuses autres parutions, des rééditions à l'étranger et des milliers de lecteurs qui ont découvert et partagé ce goût pour la gastronomie transalpine. Laura a aussi collaboré avec différents magazines, occasionnellement ou avec des rubriques régulières. "Mettre en scène son plat" pour une prise de vue reste un jeu auquel elle se prête volontiers. "J'aime cette idée d'essayer de faire passer ce que j'aime par l'image, de travailler sur les ambiances et les lumières. Pour moi, c'est d'ailleurs quelque chose qui a aussi une importance dans la vie ! Je n'apprécie un bon plat que si je passe globalement un bon moment, dans un bel endroit et dans une bonne atmosphère."

Tant de choses à découvrir dans la gastronomie italienne !

If you went to Italy with Laura Zavan, it would probably be wearing a backpack and not in a luxury saloon cruising down the motorway. Exploring the byways of Italian gastronomy to appreciate every product is what Laura invites you to do, as much in the pages of her books as in her kitchen where she also gives cooking courses. If she writes books, it is to offer everybody these recipes. If she cooks for other people, it is to show them the flavours of an Italy that she has never forgotten.

FROM GLOSSY PAGE TO PLATE

Presenting her recipes in the pages of a book is her main activity, and she has certainly brought out more than one on Italian gastronomy. She has been collaborating with the publishers Éditions Marabout since 2005, the year her first book came out. Since then, her success has led to more books, foreign editions and thousands of readers who have discovered and share her taste for transalpine gastronomy. Laura has also collaborated with various magazines, as a feature writer or with her own column. "Staging her dish" for a photoshoot remains a challenge that she tackles willingly. "I love the idea of trying to make happen what was in my head, working with ambience and lighting. For me, it's also something that's important in my life! I don't really appreciate a good dish unless it's part of a good moment, in a lovely place and in a nice atmosphere." Her second activity is catering, which also takes up much of her time, but she limits the number of projects she accepts in order to

Sa seconde activité, celle de traiteur, lui prend aussi beaucoup de temps, mais elle se limite par rapport au nombre de demandes afin de conserver cette philosophie d'échange autour de sa cuisine. "C'est totalement différent, c'est aussi beaucoup de préparation, mais au final c'est un contact direct avec ceux qui vont déguster mes recettes. C'est très important pour moi, et c'est le meilleur moyen de faire apprécier, souvent très simplement, ces saveurs italiennes. Il y a ce que je prépare, mais aussi les fromages, charcuteries, et autres mets que les gens ne connaissent pas forcément, ou alors pas avec la qualité qu'ils méritent." C'est dans son pays d'origine que Laura s'est passionnée pour la cuisine avec sa tante qui venait lui rendre visite durant les vacances.

"Elle venait chez nous pendant un mois et débarquait avec tous ses produits régionaux ! Elle m'a appris énormément de choses. Elle m'a transmis son savoir-faire et ses recettes, mais aussi l'envie de partager tout cela avec les autres." C'est pourtant dans la mode que Laura va commencer sa carrière, jusqu'au jour où elle va décider de changer de vie. "Tout était trop simple, trop posé..."

"Il me fallait une nouvelle vie et un nouveau challenge !" Elle a donc pris la direction de la France et travaillé 6 ans dans la restauration. C'était une bonne chose pour découvrir le métier et la vie parisienne, mais de grosses équipes de travail, beaucoup de temps passé en dehors des cuisines, et surtout peu de créativité pour développer de nouvelles recettes et faire partager la cuisine de son pays. Elle a donc choisi de se mettre à son compte et de devenir traiteur, tout en ayant l'occasion de faire ses premiers livres. D'année en année, Laura Zavan s'est fait un nom, celui d'une vraie passionnée qui aime plus que tout partager l'esprit et la gastronomie de son Italie.

So much to discover in Italian gastronomy!

maintain her philosophy of sharing ideas about cooking. "Catering is completely different, it also takes a lot of preparation, but ultimately it's direct contact with people who want to taste my recipes. That's important for me, and it's the best way of getting people to appreciate Italian flavours, often very simply. It's what I prepare, but it's also cheeses, charcuteries, and other delicacies that people don't necessarily know, or at least not in the quality that they deserve." It is in her native country that Laura fell in love cooking with her aunt who used to visit her in the holidays. "She used to come to us for a month and would then leave with every conceivable regional product! She taught me an enormous number of things. She gave me her know-how and her recipes, as well as the desire to share it all with others." However, it was in the fashion world that Laura began her career, until one day she decided to change her life. "It was all too easy, too posey... I needed a new life and a new challenge!" It was good to discover fashion, and Paris life, but the big production crews, the vast amounts of time spent away from actually cooking, and above all little room for creativity to develop new recipes and share her country's cuisine put a damper on it. She therefore decided to strike out on her own and become a caterer, while taking the opportunity to write her first books. Year by year, Laura Zavan made her name as a real food-lover who, even more than that, loved sharing the spirit and gastronomy of her Italy.

Tortellini au Parmigiano Reggiano, jambon de Parme & artichauts violets poêlés

Tortellini with Parmigiano Reggiano, Parma Ham and pan-fried purple artichokes

POUR 6 PERSONNES

Ingrédients

/ 400 g de farine bio T65
 / 4 œufs bio moyens
 / 150 g de Parmigiano Reggiano
 fraîchement râpé
 / 150 g de ricotta fraîche
 / 150 g de Jambon de Parme
 / 1 gros œuf
 / 6 artichauts violets (poivrade)
 / 1 gousse d'ail
 / 3 cuillerées à s. d'huile d'olive,
 sel, poivre
 / 40 g de beurre
 + 50 g de Parmigiano Reggiano
 pour assaisonner

SERVES 6

Ingrédients

/ 400 g organic T65 flour
 / 4 medium-size organic eggs
 / 150 g freshly ground Parmigiano Reggiano
 / 150 g fresh ricotta
 / 150 g Parma Ham
 / 1 large egg
 / 6 purple artichokes ("Poivrade" type)
 / 1 clove of garlic
 / 3 tablespoons olive oil, salt, pepper
 / 40 g butter
 + 50 g Parmigiano Reggiano
 for seasoning

PRÉPARATION

Pour la pâte : Faire un puits dans la farine et y casser les œufs. Mélanger avec une fourchette, puis incorporer la farine en travaillant avec les bouts des doigts. Travailler la pâte avec la paume de la main au moins 5 min jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Former une boule et laisser reposer 30 min, à température ambiante enveloppée dans du film alimentaire, sinon elle sèche.

Pour la farce : Mélanger la ricotta avec le Parmigiano et l'œuf, poivrer. Dans une poêle faire revenir 2 min le jambon coupé en petites lanières avec une noix de beurre. Ajouter 2/3 du jambon à la farce. Réservez le reste pour la présentation

Pour la garniture : Enlever les feuilles dures des artichauts (environ une douzaine). Plonger les artichauts dans l'eau citronnée pour éviter qu'ils deviennent noirs. Les couper en fines quartiers et les faire sauter à la poêle avec l'huile d'olive et l'ail coupé en deux (qu'on enlève en fin de cuisson), cuire en mélangeant souvent, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 5 min). Saler et poivrer.

Confectionner les tortellini : Étaler finement la pâte, à l'aide d'un rouleau ou avec le laminoin. Découper des carrés de 5 cm avec la roulette, mettre au centre une noisette de farce, replier la pâte en triangle. Souder les bords en pressant avec les doigts. Rabattre deux des coins de la pâte autour de l'index pour les faire toucher. Cuisson : Cuire les tortellini dans l'eau bouillante salée pendant environ 3 min., puis les égoutter à l'aide d'un écumoire

Assaisonnement : Faire fondre le beurre puis le mélanger avec 3 c. à s. d'eau de cuisson des tortellini. Assaisonner les tortellini avec le beurre, parsemer de jambon restant et saupoudrer de parmigiano.

Présentation : Dans chaque assiette faire une rosace d'artichauts poêlés et disposer dessus les tortellini et quelques copeaux de Parmigiano

METHOD

For the pasta: Break the eggs into a well in the flour. Break up with a fork, then mix with the flour with the tips of your fingers. Work the dough with the palm of your hand for at least 5 mins until smooth. Form into a ball and let rest for 30 mins at room temperature covered with cling film so that it does not dry out.

For the filling: Mix the ricotta with the Parmigiano and egg. Add pepper. In a pan, brown thinly sliced ham in a knob of butter for 2 mins. Add 2/3 of the ham to the filling. Reserve the rest for presentation.

For the garnish: Remove any hard leaves from the artichokes (about a dozen). Immerse the artichokes in lemon water to prevent them from discolouring. Quarter them and sauté in the pan with olive oil and the garlic clove cut in half (which you will remove at the end), cook on medium heat, stirring often, until they are tender (about 5 mins). Salt and pepper to taste.

Make the tortellini: Roll out the dough thinly using a roller or pasta machine. Cut into 5 cm squares using a pastry wheel, place a knob of filling in the centre of each square, fold opposite corners together to make a triangle. Seal the edges by pressing with your fingers. Wrap two corners of the pasta around your index finger so they touch. Cook: Cook the tortellini in boiling water for 3 mins, then drain in a sieve.

Seasoning: Melt the butter then mix in 3 tablespoons of the water that the tortellini was cooked in. Season the tortellini with butter, then sprinkle the remaining ham and parmigiano over it.

Presentation: On each plate use the artichokes to make a rosette then arrange the tortellini and some slices of Parmigiano on top of it.

