

M A G A Z I N E

#Due

Vino e Gusto

GRUPPO



*Plus de goût.
Moins de folklore*

Le magazine pour ceux qui savent goûter



Le mot de Vino e Gusto gruppo

L'hiver italien est une saison lente, où la table sert surtout à tenir chaud aux mains, aux corps et aux conversations. En Italie, l'hiver commence rarement surtout dans la cuisine, quand on rallume les fourneaux comme on ressort un manteau familial. Les ragoûts reviennent sur le feu, les bouillons s'épaississent, le pain rassis retrouve une seconde vie. Rien de spectaculaire, mais une cuisine qui s'organise pour durer.

Au Nord, le froid appelle des plats amples et réconfortants. La polenta fume au centre de la table, les viandes braisent lentement dans le vin, les légumes d'hiver s'installent, soutenus par des fromages de vallée. En descendant vers le Sud, le climat s'adoucit, mais la logique reste la même : on continue de manger chaud, nourrissant, structurant. Les soupes de légumineuses prennent le relais, les pâtes passent au four, les poissons cuisent doucement, relevés par la vivacité des agrumes qui réveillent les sauces.

Dès décembre, bien avant les fêtes, les maisons se remplissent de l'odeur des fours. On prépare sans précipitation, en plusieurs temps. Les biscuits d'abord, puis le pain, puis les plats réservés aux jours importants. La veille de Noël reste souvent sobre, centrée sur le poisson et les légumes, comme une pause avant l'abondance.

Édito

Le lendemain, les tables se chargent de pâtes farcies en bouillon, de viandes rôties, de desserts que l'on partage et que l'on laisse vivre toute la journée.

Puis arrive la Befana, dans la nuit du 5 au 6 janvier, dernière figure des fêtes. Une soirée de plus pour se retrouver, terminer les restes, ouvrir la dernière bouteille mise de côté, refermer le cycle des fêtes. Après l'Épiphanie, la cuisine change de rythme. Les nappes se font plus discrètes, les plats plus quotidiens. L'hiver s'installe pour de bon, avec des recettes pensées pour accompagner la semaine.

Janvier et février sont des mois où les gestes sont répétés. Les soupes épaississent, se réchauffent, gagnent en profondeur jour après jour. Les pâtes trouvent leur place dans les bouillons, les plats passent du feu à la table dans un silence attentif. À la campagne, les repas s'allongent autour du four. En ville, les cafés servent des chocolats denses et des liqueurs amères, juste ce qu'il faut pour couper le froid.

Derrière cette cuisine d'hiver, il y a moins de folklore que de constance. On pétrit, on farcit, on laisse mijoter non pour perpétuer un décor, mais parce que ces gestes continuent, simplement, de tenir les familles ensemble. L'hiver n'est pas une parenthèse. C'est un tempo plus lent, où le bien manger ne cherche pas à impressionner, mais à faire durer les journées et les souvenirs.

Sommaire

Édito - Le mot de Vino e Gusto gruppo	3
Carte blanche - Ricetta di Aurelia - Minestrone	4
Histoire - La Befana	6
Pasta viva - Interview	7
À la loupe - Produit du mois, analyse fine - Barbera d'Asti	10
La réserve - Produits rares, lots limités - L'huile de Marina	11
En mouvement - Rest'hotel	12

Carte *blanche*

RICETTA DI AURELIA

| Le minestrone

Le minestrone, pour moi, c'est la façon italienne de ne rien perdre et de nourrir beaucoup de monde simplement.

On l'appelle souvent une soupe de pauvre, mais en vrai c'est surtout un plat de tous les jours, né dans les maisons où on cuisinait avec ce qu'il y avait : les légumes du potager, les restes de légumineuses, un morceau de couenne, une croûte de parmesan, un peu de pâtes au fond du bocal. Il n'appartient à aucune région précise. Au Nord il est plus épais, presque un ragoût de légumes, plus au Sud il est plus fluide, avec un peu plus de tomate et d'huile d'olive.

Après Noël, il revient naturellement sur la table. On sort de plusieurs jours de repas riches, avec beaucoup de viande, de dolci et de vins. On a besoin de revenir à quelque chose de plus simple qui repose un peu l'estomac sans être triste. En même temps, c'est le moment où il reste plein de choses à la maison : carottes, pommes de terre, céleri, choux, poireaux, restes de haricots, parfois un bout de jambon ou de pancetta.

Le minestrone permet de tout regrouper dans une seule casserole et de transformer ces restes en un plat complet qui tient au corps sans être lourd.

En hiver, c'est un réflexe. Il fait froid, les marchés sont remplis de légumes de saison comme des choux, des racines, des légumineuses, et le minestrone est une manière simple de les utiliser tous d'un coup. On le commence tôt pour qu'il ait le temps de cuire doucement, et on le laisse sur le feu pendant que la journée avance. Ce n'est pas un plat spectaculaire, c'est un plat pratique, simple et bon comme on aime : il se réchauffe bien, il se garde, il nourrit tout le monde avec un peu de pain à côté.

Je vous propose une recette, à vous de varier évidemment en fonction de vos envies et de ce que vous avez.





La recette

Dans ma cuisine, je fais revenir doucement ail, échalotes et céleri dans une belle huile d'olive, puis j'ajoute un peu de pancetta et quelques herbes pour donner du fond. Les légumes suivent, du plus ferme au plus tendre, avant d'être couverts d'eau et laissés à frémir tranquillement pendant une vingtaine de minutes.

En milieu de cuisson, ajoutez la croûte de parmesan dans le bouillon.

En fin de cuisson, j'ajoute les légumineuses et une poignée de petites pâtes qui lient naturellement le bouillon.

Hors du feu, un filet d'huile d'olive et un peu de parmigiano reggiano râpé

Le minestrone se mange bien chaud, simplement, et se bonifie souvent le lendemain.

Les ingrédients

Pour 6 personnes

- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 120g de pancetta grossièrement hachée
- 2 branches de Céleri
- 2 Carottes
- 1 Poireau
- 2 Pommes de terre
- Quelques brins de thym, sauge, persil
- 1 belle pièce de croûte de parmigiano
- Environ 1,5L d'eau ou bouillon léger
- 200g de fèves et haricots blancs, déjà cuits
- 120g de pasta mista ou petites pâtes
- Un peu de sel
- 2 cuillères à soupe de Parmigiano Reggiano râpé

Pour moi, c'est exactement ça, le minestrone : une grande casserole de légumes de saison, un peu de temps, et la satisfaction de servir quelque chose de simple, bon et cohérent avec ce que l'hiver propose vraiment.

Histoire

| La Befana

La Befana, c'est cette vieille sorcière à balai qui passe dans la nuit du 5 au 6 janvier pour remplir les chaussettes des enfants.

Du charbon pour les vilains, des bonbons pour les sages.

Elle a une figure ridée, noircie par la suie, et vole de cheminée en cheminée avec un sac de sucreries et un sourire en coin.

La légende raconte qu'elle vivait seule dans son village, balayant sans fin devant sa porte, quand les Rois Mages l'ont aperçue en route pour Bethléem.

Ils l'ont invitée à les suivre pour offrir un cadeau à l'Enfant Jésus.

Elle refuse d'abord, trop prise par son balai, mais regrette vite son choix. Elle remplit son sac de sucreries, grimpe sur son balai et s'élance à leur poursuite.

Ne les rattrapant pas, elle frappe à chaque porte pour distribuer ses friandises aux enfants, au cas où l'un d'eux serait le petit Jésus déguisé. Depuis, elle recommence chaque année cette quête infinie, à la recherche de l'Enfant, faisant de tous les petits son Jésus possible.

En Italie, la Befana est plus qu'une fête d'enfant : le 6 janvier clôt les fêtes de fin d'année.

Sapins dehors, derniers morceaux de panettone au petit-déjeuner et repas familial modeste autour de ce qui reste. Les enfants chassent leurs surprises au pied de la cheminée, tandis que les villages s'animent de stands de châtaignes grillées et de vin chaud. C'est un au revoir discret aux excès de Noël, avant les jours courts de janvier. On mange simple ce jour-là : un bouillon de restes pour ouvrir l'appétit, suivi d'un ragoût ou d'une viande en sauce douce.

Desserts régionaux sans chichi, torrone dur, struffoli collants au miel, panforte... le tout accompagné d'un vin léger.

La Befana, au fond, c'est surtout une figure populaire qui vient refermer les fêtes sans éclat. Elle passe après Noël, après les excès, avec ses sucreries et ses repas simples. Une dernière soirée d'hiver autour de la table, avant de ranger les décorations et de reprendre le quotidien, le cœur encore un peu réchauffé.



Pasta Viva

INTERVIEW

Avant d'être un atelier, Pasta Viva est née d'un constat simple : une bonne pâte doit d'abord fonctionner en cuisine.

Tenir la cuisson, accueillir une sauce, garder du goût et de la mâche même quand le service déborde. Ces exigences-là, elles ne viennent pas d'un cahier des charges, mais de quinze années passées derrière les fourneaux.

Pasta Viva prolonge ce vécu. Une fabrication à taille humaine, pensée par des gens qui savent ce que « service » veut dire. Pas pour réinventer la pâte, mais pour la faire exactement comme elle doit être quand elle arrive dans l'assiette.

Pour en parler, nous avons interrogé Yann et Aurélia. Qui mieux placés pour raconter une entreprise qu'ils ont d'abord fait vivre en cuisine.

Pasta Viva, c'est l'extension naturelle de Vino e Gusto Gruppo ?

Oui, c'est nous. Après 15 ans de restaurant où on faisait nos pâtes fraîches nous mêmes, il était naturel pour nous de proposer notre savoir faire aux restaurateurs. On connaît les contraintes que doivent respecter nos pâtes fraîches dans un restaurant : tenir le coup de feu, absorber une sauce sans se déliter, rester al dente même après une minute de trop. On met en place les recettes, puis c'est Clément qui fait les pâtes. Il travaillait déjà avec nous à l'époque, en cuisine. Il connaît les contraintes par cœur. On lui a confié l'atelier pour fabriquer les pâtes au quotidien, avec nos blés italiens, à la main, sans industriel.

Comment vous travaillez au quotidien ?

À taille humaine, ici à Cesson. Pasta Viva est née d'une idée simple : faire des pâtes comme on le ferait chez soi, mais avec la rigueur d'un atelier.

Alors on pétrit lent, on ajuste l'hydratation si besoin pour que la pâte prenne bien, sans mollir. Le séchage est contrôlé pour les formats secs et les pâtes fraîches sont préparées le jour même. On teste tout sur place, pendant l'heure du déjeuner. Si ça ne vient pas comme on l'aurait voulu, on ne distribue pas, jusqu'à ce que ce soit parfait.

Clément, comment se passe une journée type à l'atelier ?

Je commence par regarder avec Aurélia toutes les commandes du jour, pour bien voir ce qu'il faut produire. Ensuite, je pétris lentement pour que la pâte prenne bien l'eau sans mollir, tout doit être précis : les dosages, l'hydratation, la taille des pâtes. Si je vois que des pâtes ne sont pas comme il faudrait, j'arrête tout et je recommence. Ensuite, je les ensache au fur et à mesure, puis je les range dans l'entrepôt. Quand il y a une nouvelle recette, on teste directement dans notre cuisine pour s'assurer qu'elles tiennent en conditions réelles.



Qu'est-ce qui vous distingue des pâtes du commerce ?

Ce qui nous distingue vraiment des pâtes du commerce, c'est la qualité artisanale à chaque étape. Nous les fabriquons nous-mêmes avec des blés italiens soigneusement sélectionnés, et nos recettes ont été ajustées pour obtenir un goût authentique et une texture toujours parfaite, qui tient à la cuisson. La fraîcheur est garantie grâce à notre circuit court en Bretagne : les pâtes restent souples à la livraison et sont traçables du pétrin jusqu'à l'assiette. Nous n'utilisons aucun additif ni conservateur.

Y a-t-il des défis particuliers dans la production artisanale ?

Oui, l'artisanat, c'est exigeant. Chaque lot de pâte doit être parfait, et il n'y a pas de place pour l'approximation : l'hydratation, la texture, la cuisson... tout doit être contrôlé avec précision. Il faut aussi s'adapter aux variations des matières premières et aux saisons, tout en respectant nos standards de qualité. De plus, nous travaillons directement avec les restaurateurs qui nous demandent parfois des formats de pâtes particuliers. Alors, on s'adapte et on cherche à satisfaire les demandes de nos clients du mieux possible. Et c'est aussi ce qui rend le métier passionnant : chaque journée est différente, chaque recette est un défi, et ce défi constant nous pousse à innover et à ne jamais relâcher notre exigence.

Est-ce que vous proposez des pâtes spéciales ou des formats personnalisés ?

Oui, on aime créer des pâtes qui sortent de l'ordinaire : formes, tailles, recettes spéciales... Tout est possible. On a des pâtes en formes de coeurs, de sapins de Noël, de fleurs. On a aussi fait des pâtes à l'encre de sèche ou à la châtaigne. Nos pâtes s'adaptent en fonction des saisons, des demandes clients et de nos possibilités.





Qu'est-ce qui vous rend le plus fier dans votre travail ?

Ce qui nous rend le plus fiers, c'est de voir nos pâtes sur les tables des restaurants et dans les rayons des épicerie fines et de savoir qu'elles font la différence dans un plat. Chaque lot est travaillé avec soin, du choix du blé italien à la texture qui tient parfaitement à la cuisson, jusqu'à la livraison. Savoir que nos pâtes plaisent à ceux qui les dégustent, c'est vraiment gratifiant.

Et puis, il y a une certaine fierté à maintenir ce savoir-faire artisanal, à produire chaque jour avec constance, alors qu'on aurait pu prendre la facilité de l'industriel.

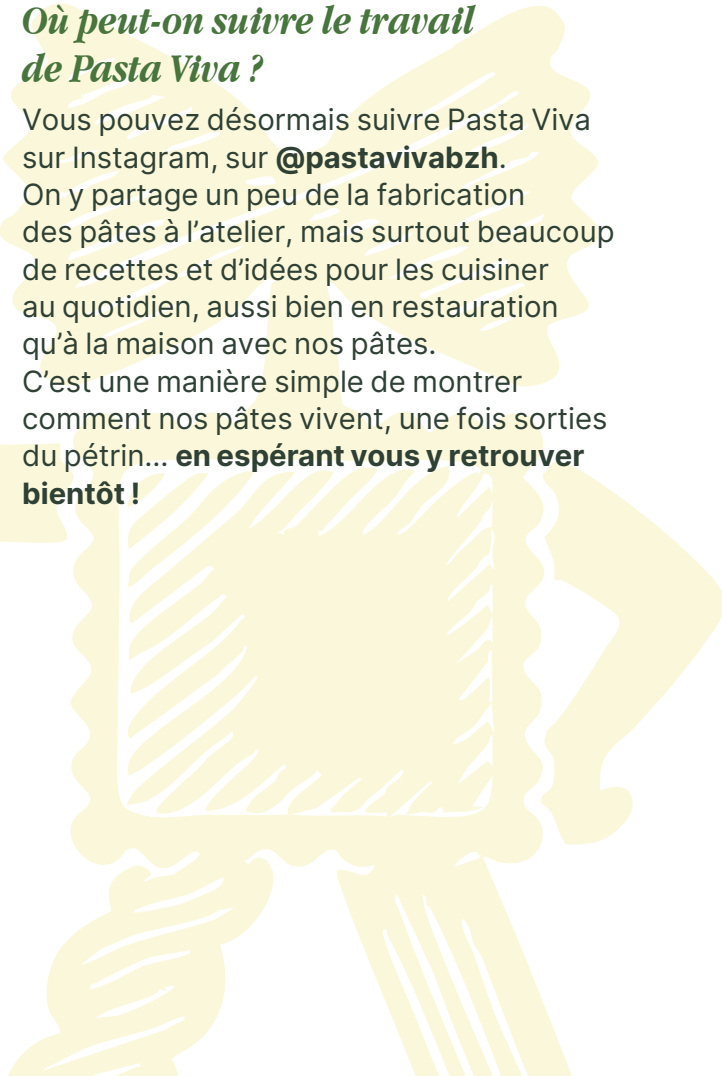
«Nos pâtes s'adaptent en fonction des saisons, des demandes clients et de nos possibilités.»

Où peut-on suivre le travail de Pasta Viva ?

Vous pouvez désormais suivre Pasta Viva sur Instagram, sur **@pastavivabzh**.

On y partage un peu de la fabrication des pâtes à l'atelier, mais surtout beaucoup de recettes et d'idées pour les cuisiner au quotidien, aussi bien en restauration qu'à la maison avec nos pâtes.

C'est une manière simple de montrer comment nos pâtes vivent, une fois sorties du pétrin... **en espérant vous y retrouver bientôt !**



À la loupe

Barbera d'Asti Paola Oberto

PIÉMONT

Un rouge jeune et frais du Monferrato, acidité vive pour soupes riches d'hiver. Zéro folklore. Juste du travail.

Ici, le sol argilo-calcaire impose le rythme.

Issue des Langhe au cœur du Piémont, cette cuvée reflète le travail précis de **Paola Oberto**. Héritière d'une tradition viticole familiale à La Morra depuis plus de quatre générations, elle a quitté l'entreprise familiale en 2017 pour monter son propre domaine à Cascina Santa Caterina, sur le versant sud-ouest de la colline. C'est un tout petit domaine de 2 ha et demi dans lequel elle magnifie 3 cépages emblématiques du Piémont. La favorita, nom piémontais du verdicchio. Cépage blanc avec lequel elle fait le Sanssusi. C'est un blanc vif et minéral, très droit qui se marie parfaitement avec des linguine aux palourdes ou des fruits de mer.

Elle travaille aussi le Nebbiolo, cépage du fameux Barolo. Le Matiné, sublime parfaitement le Nebbiolo, cépage emblématique du Piémont. C'est un vin très frais et délicats aux accents de prunes et de cerises marasca. Il se marie parfaitement avec des viandes blanches mais aussi des poissons. Et enfin la Barbera d'Alba, Santa Caterina. Vendanges manuelles fin septembre, vinification en acier sans bois pour préserver la fraîcheur, élevage court sur lies fines, rendements limités et sulfites minimes : une philosophie naturelle qui laisse chaque cépage exprimer son origine sans artifice.

La robe est rubis clair et vif. Le nez s'ouvre sur la cerise, la framboise, la violette, avec une note balsamique qui évoque les collines piémontaises. En bouche, c'est gouleyant, porté par une acidité tranchante qui nettoie le palais. Les tanins restent fins et souples, la finale épicée persiste sans lourdeur ni amertume. Ce rouge ne domine jamais : il accompagne, équilibre et laisse respirer les saveurs rustiques de l'hiver.



À table.

Il excelle sur un minestrone d'hiver ou une ribollita, où son acidité relève les légumes et son fruité structure sans écraser.

Servi entre 14 et 16°C, ouvert 30 minutes avant, il accompagne aussi la pasta in brodo, une polenta légère, de la viandes blanches rôties ou un pecorino jeune.

Pourquoi on le distribue ?

Parce qu'on l'a choisi pour ce qu'il est : un vin qui représente parfaitement son terroir, avec un goût vif et direct, parfait pour réchauffer l'hiver sans alourdir. Il sublime nos pâtes, les bouillons denses, la cuisine de saison, sans tricher ni en faire trop.

La réserve

PRODUITS RARES

LOTS LIMITÉS

L'huile de Marina

Gioacchini

TUSCANIA

On a rencontré Marina il y a longtemps, bien avant **Vino e Gusto Gruppo**. À l'époque, nous avions encore notre restaurant et ses huiles avaient déjà trouvé leurs place sur nos tables.

Depuis, rien n'a changé : même exigence, même sincérité. Dans le silence de **Tuscania**, au nord du **Latium**, sur un coteau calme entre le lac de Bolsena et la mer, sa famille cultive les oliviers **depuis 1936**. Les collines y sont baignées de soleil, les vents viennent du lac de Bolsena et les arbres semblent avoir tout le temps du monde. **Marina veille sur eux comme sur des amis : taille manuelle, récolte à la main, extraction à froid.** Chaque geste compte, rien n'est laissé au hasard.

Ce sont des huiles de caractère, mais sans démonstration. Elles ne cherchent pas à séduire par le folklore, mais par la vérité du goût. Un filet sur une burrata, quelques gouttes sur un carpaccio, ou simplement sur un morceau de pain encore tiède : il n'en faut pas plus pour comprendre le travail qu'il y a derrière.

C'est pour ça qu'on continue à la distribuer. Parce qu'on connaît Marina, parce qu'on sait ce qu'elle met dans chaque bouteille : de la patience, de la rigueur et cette élégance rare des choses simples.

"L'arbre parle, l'huile écoute."

Marina Gioacchini



De ces oliviers naissent trois huiles avec trois tempéraments différents :

LUI, issue à 100 % de la variété Frantoio, **exprime la finesse**. Son parfum évoque les herbes sauvages et la feuille d'olivier, sa bouche est nette, relevée d'un souffle poivré.

NOI, assemblage de Frantoio, Leccino et Caninese, **joue la rondeur**. On y trouve la pomme verte, l'artichaut, une touche de fruits secs. Elle s'étire en longueur, sans lourdeur.

VOI, enfin, monovariétale Caninese, est **la plus fougueuse**. Des notes de roquette, de tomate verte, d'amande fraîche, et une finale légèrement épicée.



En *mouvement*

Cet hiver, Vino e Gusto Gruppo vient à votre rencontre !

1^{er} et 2 février 2026

Parc des expositions

Rennes



*On quitte un moment
nos entrepôts pour présenter
nos produits italiens destinés
aux restaurateurs
et aux épiceries.*

Sur place, ce sera l'occasion de prendre le temps de regarder les produits, de les goûter ensemble et de parler concrètement de ce qu'ils doivent assurer au quotidien : tenue en service, régularité, cohérence des gammes. Distribuer, pour nous, ce n'est pas seulement livrer, c'est accompagner, conseiller et partager un savoir-faire acquis en cuisine et en salle. Notre sélection reste fidèle à notre ligne : des produits italiens cohérents, pensés pour les cartes de saison et les contraintes de service. L'idée est simplement de montrer ce que nous distribuons, d'expliquer comment les utiliser au mieux et de répondre à vos questions.





Vino e Gusto

UPPO

Pro

gôtés et validés

*Venez passer quelques minutes avec nous pour goûter,
discuter et comprendre, simplement.*



stand B7

Rest'Hotel
& Métiers de Bouche

RENNES

01.02 FÉVRIER 2026

REJOIGNEZ-NOUS POUR LA 5ÈME ÉDITION !

JE COMMANDE MON BADGE







Pour commander tous
nos produits, c'est ici !



vinoegustogruppo.fr



02 59 16 40 64

contact@vinoegustogruppo.fr

www.vinoegustogruppo.fr

Vino e Gusto
GRUPPO