

## une idée de cadeau de fin d'année : un livre de cuisine italienne + 3 vins italiens

### le livre

**Georges Hausemer /  
Véronique Kolber :**  
**Cucina mia - La cuisine  
italienne au Luxembourg**

Ce livre réunit plus d'une centaine de recettes familiales que les immigrés italiens ont amenées au Luxembourg et qui ont été préservées par plusieurs générations. « Cucina mia » ne se contente toutefois pas de présenter des spécialités traditionnelles et modernes, plus ou moins connues – des aubergines farcies au sabayon et au limoncello fait maison en passant par le cochon de lait rôti. Il met également en scène toutes ces mammas et tous ces nonnos qui ont ouvert les portes de leurs cuisines à Véronique Kolber et à Georges Hausemer. Après leur avoir exposé leurs albums photos, ils leur ont non seulement révélé leurs recettes favorites, mais ils les ont aussi préparées spécialement pour cet ouvrage. Ce livre souhaite d'abord rendre humblement hommage à ces voisins méridionaux et à leurs délices culinaires. Ensuite, il a pour but de contribuer à entretenir le souvenir de la grande histoire de l'immigration italienne tout comme celui des petites histoires de tous ces expatriés.

existe en langue français  
auch in deutscher Sprache erhältlich  
prix 45 €



### vins rouges

**Poggio Trewalle  
Morellino di Scansano  
Toscana 2008 (vin bio)**

Ce vin issu de Sangiovese nous vient de la côte toscane quelques kilomètres au sud du fameux Bolgheri. C'est une merveille de fruité et d'élégance, un vin pas du tout surfait mais très respectueux de ce qu'un vrai Sangiovese peut être. Raison pour laquelle la revue vinicole "Merum" a décerné la meilleure cote de 3 coeurs à ce vin

avec le commentaire suivant : "Rouge moyennement clair, arômes de fruits rouges, invitant, très rond et souple, beaucoup de nuances, facile à boire, plait beaucoup."

prix 8,5 €

**Franco Conterno  
Barolo Il Pietrin Piemonte 2006**

Un grand vin avec une structure terrible une belle élégance et une utilisation parfaite de barrique. Le Nebbiolo, cépage qui nous donne les Barolos, reste sans aucun doute un des plus grands cépages du monde et combiné au savoir-faire d'un bon vigneron on retrouve dans la bouteille que du régal.

prix : 29,90 €

### sparkling

**Il Colle Prosecco Veneto**

Le Prosecco est un cépage dont l'utilisation est entretemps limité à la production de vins mousseux autour des village de Valdobbiadene et Conegliano dans le Veneto. Il Colle est l'exemple type de ces mousseux très plaisants qui sont plus aérés, plus fruités et beaucoup plus élégants que la plupart des Crémants et Champagnes.

prix : 6,90 €

**Special OFFER**

~~-90,30.-~~ **82,00.- €**

吃茶去  
Cha  
zen food

郑记厨房  
LA CUISINE DE ZHENG

LE ZAI  
鮮心在首

Les restaurants Zheng & Vinoteca  
présentent le nouveau menu d'hiver

# ORGANIC WINES & ASIAN FOOD

54.- €/personne, vin inclus

**Soirée vin:  
30 novembre 2012**  
en présence du vigneron  
Joan Cusiné du domaine Parés Baltà  
**apéro et dégustation offerts**

les vins bio espagnols  
de la Parés Baltà & Domino Romano  
(Penedès & Ribera del Duero) accompagnent les repas  
**du mercredi 30 novembre au mercredi 30 décembre 2011**

## Assortiment sushi (au Le Zai et au CHA)

*Parés Baltà Honey Moon Late Harvest  
Penedès Espagne 2010*

## Duo de Coquilles St. Jacques (à La cuisine de Zheng)

*Parés Baltà Blanc de Pacs  
Penedès Espagne 2010*

## Scampis basilic à la vapeur

*Parés Baltà Ros de Pacs  
Penedès Espagne 2010*

## Hot Pot de Shanghai - 3 bouillons au choix

*Domino Romano Camino  
Ribera del Duero Espagne 2008*

les vins des  
3 domaines  
seront également  
disponibles en vente  
à emporter au  
Ginko Sushi  
TakeAway

LA CUISINE DE  
ZHENG

L-8363 LÉISBECH  
T. 26 30 06 60

[www.cuisinedezheng.lu](http://www.cuisinedezheng.lu)

Cha  
zen food

275, route d'Arlon - Strassen  
tél. 27 39 74 7787

[www.zenfood.lu](http://www.zenfood.lu)

LE ZAI

273, route d'Arlon - Strassen  
tél. 27 39 74 76

[www.lezai.lu](http://www.lezai.lu)

en collaboration avec

[vinoteca.lu](http://vinoteca.lu)