

ZANI

GROUP

FOOD & BEVERAGE





Nicolas Panzani,

créateur du Zani group, est un pur produit corse originaire de Bonifacio. Issu d'une famille de restaurateurs, il grandit dans la petite pizzeria familiale du centre-ville. Durant un été qu'il passe chez sa mère, employée d'une villa en bord de mer à Porto-Vecchio, il décide de vendre des boissons sur la plage en contrebas pour gagner quelques sous.

À seulement 17 ans, il est déjà à la tête d'un joli petit commerce composé d'une glacière et d'une vingtaine de matelas.

L'année suivante, il construit lui-même une cabane de jardin à même le sable, où il vend des sandwiches.

Avec le temps, cette modeste échoppe de bric et de broc s'est agrandie jusqu'à devenir un beach club renommé dans toute la France. Afin d'insuffler un vent de nouveauté sur la sublime plage de Palombaggia, des événements musicaux sont organisés chaque après-midi. Ces rendez-vous musicaux les pieds dans l'eau deviennent un repère incontournable, et dès 2011 les plus grands DJ internationaux se bousculent pour jouer dans ce lieu d'exception.

En 2017, Nicolas Panzani a l'opportunité d'acquérir une parcelle de terrain surplombant son établissement : il se lance dans d'importantes rénovations. La plage festive Sea Lounge devient alors Da Mare, une table

méditerranéenne sophistiquée dans ce petit coin de paradis corse.

Pour ce projet ambitieux de plus de 2 000 mètres carrés, il fait appel aux architectes Patrice Gardera et Philippe Pastre rencontrés en Indonésie des années auparavant. Ils vont réaliser au fil des années les quatre établissements du Zani group. Cette harmonie dans la conception architecturale des différents lieux permet une cohérence des établissements qui leur confère une identité si reconnaissable à travers la Corse du Sud. Si chaque restaurant possède son propre design, l'attention particulière accordée à la décoration – de la qualité des artisans jusqu'aux matériaux utilisés – permet de distinguer ces tables dans le paysage culinaire corse.

En 2015, Nicolas Panzani fait l'acquisition d'un établissement sur le port de Bonifacio : le Zani Group naît avec la création de cette table à la fois corse et contemporaine, Da Passano. Il baptise le restaurant en souvenir de son arrière-arrière-grand-mère et de la maison dans laquelle il a grandi. Da Passano est une adresse qui révèle un nouveau visage de l'Île de Beauté, loin des clichés. Nicolas Panzani souhaite célébrer la diversité et la richesse du terroir corse, dans un lieu design et chaleureux. Lorsqu'en 2021, l'établissement adjacent à Da Passano est mis en vente, il ne peut laisser passer l'occasion. Le Bonifacien peut enfin réaliser le rêve qu'il entretient depuis des années : ouvrir la première table gastronomique de sa ville natale.

C'est à l'étage, dans une magnifique pièce voûtée de cinq mètres de haut, que Finestra est née. Avec une fenêtre immense surplombant les mâts des voiliers, les convives sont à l'abri des tumultes du Quai Jérôme Comparetti, tout en admirant son singulier ballet. Le rez-de-chaussée devient quant à lui D'Amore, une table italienne solaire et généreuse. Ces deux établissements sont dirigés par le Chef étoilé Italo Bassi, main dans la main avec le jeune prodige Edoardo Menna – ce dernier ayant carte blanche pour célébrer la Corse chez Da Passano.

Aujourd'hui, le Zani Group abrite un restaurant gastronomique, une table italienne, une taverne corse et un lieu hors du commun en bord de plage. Leader de la restauration haut de gamme dans l'extrême-sud de la Corse, chaque établissement est une expérience unique. Des plats raffinés, des ingrédients d'exception, un accueil chaleureux et un design contemporain : les adresses de Nicolas Panzani sont toujours synonyme de qualité. Cette continuité dans l'excellence reflète une vision d'un certain art de vivre où partage, authenticité et convivialité sont les maîtres mots.







Finestra

by Italo Bassi

En entrant dans la magnifique salle de Finestra, on est immédiatement envoûté par cette immense fenêtre qui donne sur le port de Bonifacio, et qui a inspiré le nom de ce restaurant gastronomique.

Depuis juin 2023, cet écrin intimiste de 25 places est une ode à la gastronomie italo-corse, avec un menu signé par le **Chef étoilé Italo Bassi** et son **Chef exécutif Edoardo Menna**. Le temps d'un dîner, rien ne compte plus que le gnocchi farçis au homard, le rouget au lardo di Colonnata et la catalana de langoustine qui défilent sur la table au rythme des vagues que l'on aperçoit par la baie vitrée.

Cette élégante façade détonne sur le port de la ville aux falaises.



Le lieu

Dans cet ancien chantier naval de l'époque génoise, on découvre un univers unique où rien n'est laissé au hasard. Entièrement pensé par le cabinet d'architecture Gardera-Pastre et réalisé par le célèbre atelier Gohard cet établissement marie héritage maritime et design contemporain : un plafond en bois rappelant la coque d'un bateau, deux hélices dorées à l'or fin 22 carats qui tournent doucement donnent l'impression d'avoir embarqué sur un navire surplombant les flots.

Cette ambiance feutrée est sublimée par l'immense fenêtre en demi-cercle qui offre une vue à couper le souffle sur le quai d'honneur de Bonifacio. Une finestra panoramique qui permet aux visiteurs d'admirer l'azur de la mer le jour, et les lumières du port une fois la nuit tombée.





La palette de couleurs est à la fois élégante et chaleureuse : la nuance ocre des murs, l'or fin décorant les pales au plafond, le chêne clair des tables... La paroi en inox martelée qui trône au fond de la salle prolonge l'ondulation de la Méditerranée et diffuse la lumière orangée des fins de journées d'été. L'atmosphère hors du temps qui règne à Finestra fait vivre aux convives une expérience culinaire en totale osmose avec le lieu.



La cuisine _____

Cette épopée maritime se prolonge par une immersion dans l'univers des deux Chefs compatriotes Italo Bassi et Edoardo Menna. Rigueur technique et expériences personnelles sont réunies pour un voyage entre l'Italie et la Corse, avec un menu qui change au fil des saisons. Chaque plat est le fruit d'un savoir-faire acquis dans les plus prestigieuses tables d'Europe et de rencontres avec les pêcheurs, les producteurs et les artisans du Sud de la Corse. Chaque matin, les pêcheurs bonifaciens viennent amarrer leurs bateaux devant l'établissement et déchargent leurs trésors devant les yeux ébahis des terrasses voisines.

Leur pêche du jour sert notamment à réaliser le plat phare « Risotto comme une soupe de roche » parfumé par des herbes du maquis. Son maquereau est quant à lui servi avec un brocciu et des noix de Cervione.

La fusion italo-corse se retrouve dans chaque détail, jusque dans la typologie de pains qui accompagnent le repas : de la focaccia aux tomates confites jusqu'à la boule de campagne de farine corse, sans oublier l'huile d'olive extra-vierge travaillée sous forme de beurre.

Au cours des trois menus dégustation, on retrouve des plats iconiques du Chef étoilé Italo Bassi tel que (le double ravioli en deux farces, burrata et mijoté de pintade et sa réduction de crème légère de parmesan et de thym frais) et des assiettes signatures d'Edoardo Menna tel que le thon Rossini, escalope de foie gras et lamelles de truffe .

Le tout assorti d'une carte des vins célébrant autant les vignerons de l'île que les grands crus internationaux.

« Finestra est un trait d'union entre l'Italie et la Corse, nourrie de mes rencontres avec ses pêcheurs, producteurs et artisans. »

Italo Bassi

Même les desserts signés par la cheffe pâtissière Maria Cugusi fêtent le mariage italo-corse, comme le cannolo à la tomme du Domaine de Tanella ! Et, afin de clore ce ballet de plats, les clients sont invités en cuisine pour rencontrer les équipes qui ont savamment orchestré ce dîner en tête-à-tête avec Bonifacio.

Juste en dessous de Finestra, les mâts de la marina ne cessent d'onduler sous le souffle du libeccio – mais le temps d'une soirée, on est transporté ailleurs, pour un voyage gastronomique. C'est le lieu idéal pour des repas d'épicuriens, des déjeuners d'affaires ou tout simplement des moments qui comptent. L'équilibre parfait entre produits d'excellence corses, passion italienne et savoir-faire français.





Finestra
by Italo Bassi

51 Quai Jérôme Comparetti, 20169 Bonifacio, France

Site web : finestra-d-amore.fr

Tous les jours de 18h à 21h30, d'avril à octobre.

MICHELIN 2024



« Finestra c'est la rencontre entre deux régions sœurs qui ont tellement de points communs. C'est la première fois qu'il y a une véritable table gastronomique à Bonifacio »

Nicolas Panzani

La table italienne

d'Amore

il y a comme un air de Dolce Vita sur le port de Bonifacio !





Au rythme des piatti caldi et des dolci, l'ambiance éclatante de cette table promet de nous faire voyager, le temps d'un dîner, vers la Riviera italienne. Risotto al salto, focaccia gourmande, battuta de bœuf, spaghetti alla chitarra à la truffe fraîche... chaque assiette est une déclaration D'Amore à l'Italie simple et généreuse. Vite, direction la marina afin d'embarquer pour une découverte des spécialités de la Botte !

Le lieu _____

Derrière la grande verrière ouverte, l'ambiance chaleureuse de l'établissement donne envie de s'engouffrer dans cette salle aux couleurs pétillantes. Ce design coloré, imaginé par l'atelier d'architecture Gardera-Pastre en 2023, donne au lieu une atmosphère solaire qui insuffle un vent de fraîcheur sur la scène culinaire corse. Avec une terrasse couverte sur les quais de Bonifacio, cet ancrage marin se retrouve dans les détails architecturaux. Les camaïeux de bleu et de vert du mobilier sont un hommage aux flots méditerranéens tandis que les teintes claires des murs en chaux rappellent les vieilles pierres de l'embarcadère.

Le bar en nacre émeraude est quant à lui un rappel aux fonds sableux des îles Lavezzi. La Toscane est également évoquée par les œuvres en terracotta de la céramiste Paola Paronetto qui ornent l'espace. Des intimes banquettes bordées de verdure aux grandes tablées, D'Amore est la promesse de plaisirs simples et des moments de partage.





La cuisine

Cette table italienne élégante élève l'amour familial de la cucina della nonna à celui d'art gastronomique grâce au talent des Chefs Italo Bassi et Edoardo Menna. Dans ces céramiques colorées, une cuisine traditionnelle revisitée avec créativité et produits d'exception. Gnocchetti cacio e pepe, carpaccio de gambas aux œufs de truite, spaghetti de thon, carbonara réinventée en ravioli del plin, crudo de pêche du jour ou encore profiteroles parfumés aux agrumes corses et millefeuille au panettone : c'est un feu d'artifice, la gastronomie italienne s'exprime dans toute sa splendeur. Ce périple à travers les différentes régions transalpines est assorti d'une carte de vins corses, italiens et internationaux, savamment choisis par la sommelière Charlotte Hellek. Sans oublier les cocktails imaginés par les Chefs pour compléter ce pétillant voyage vers la Riviera. Ça nous Botte !



« Italo Bassi et Edoardo Menna forment une très belle équipe. Ce sont deux Chefs passionnés par la cuisine et les matières premières d'exception. Ils sont tout le temps en train de créer, de trouver des idées, de découvrir des produits. »

Nicolas Panzani



D'Amore

51 Quai Jérôme Comparetti, 20169 Bonifacio, France

Instagram @damore.bonifacio

Site web d-amore.fr

Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h, d'avril à octobre.

Gault & Millau



Benvenuti chez Da Passano, une table de partage profondément ancrée dans l'âme de la Corse. Cette adresse conviviale célèbre l'héritage gastronomique de l'Île de Beauté dans une dimension moderne que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. À travers chaque plat, ce restaurant bonifacien réécrit l'histoire culinaire locale.



Le principe est simple : un voyage à travers les différentes régions corses grâce à une multitude de petites assiettes.

Ici, pas de formule classique de l'entrée au dessert mais une farandole de mets à partager avec tous les convives. Les longues tables abondent de plats où chacun pioche à sa guise ! Des traditionnels revisités – comme l'aubergine à la bonifacienne ou les migliaccioli de Bastia – et des créations autour de produits de la région, tel que le tartare de veau corse aux huîtres de Diane.

L'excellence des ingrédients corses est sublimée par la créativité du Chef Edoardo Menna qui travaille le terroir de façon unique : les anémones de mer Uritigaïa et le tartare de loup à la noisette de Cervione sont devenus des plats iconiques de la région. On termine évidemment avec quelques desserts à partager, comme un cannolo au brocciu ou un fiadone revisité. Côté vins, les artisans locaux sont également à l'honneur : la cave à vin entièrement vitrée qui trône au milieu de la salle abrite plus de 300 références représentant toutes les régions et vigneronnes corses.





La modernité des plats s'accorde parfaitement avec le design de l'établissement, conceptualisé par l'atelier d'architecture Gardera-Pastre.

Les matériaux bruts, tels que le métal, le béton ciré et le bois, renforcent l'aspect contemporain tout en appelant à la convivialité.

En pleine journée, Da Passano s'éclaire aux rayons du soleil qui se reflètent sur la Méditerranée, et la nuit aux petites bougies qui valsent sous le souffle des embruns marins. Sur le port de Bonifacio, le temps semble suspendu : on profite d'un radieux déjeuner sur la terrasse extérieure, en enchaînant par un apéritif entre amis debout au comptoir. Et lorsque le soleil se couche, on pénètre dans cette grotte creusée au fil des siècles par les pêcheurs, à même la falaise, qui abrite la salle principale. Cette authentique identité corse est renforcée par les entrelacements de bois recouvrant le plafond : un hommage aux paniers de châtaigniers emblématiques de la région.





Da Passano

53 Quai Jérôme Comparetti,
20169 Bonifacio, France

Instagram @dapassanobonifacio

Site web www.da-passano.com

Du mardi au samedi de midi à 2h, d'avril à octobre.

Gault & Millau
MICHELIN 2024

DA MARE

by sea lounge

À Porto-Vecchio, sur la mythique plage de Palombaggia, se trouve un petit coin de paradis baptisé Da Mare. Ce restaurant contemporain est un écrin d'exception entre la mer turquoise, le maquis sauvage et le sable blanc. Une adresse réputée à l'ombre des pins parasols, où l'on profite d'une expérience culinaire unique au plus près de la Méditerranée.



A photograph of an outdoor restaurant terrace. In the foreground, there are several light-colored wicker chairs and a long wooden table set with plates, glasses, and small vases. The terrace is covered by a large, light-colored umbrella. In the background, a large tree trunk is visible, and beyond it, a blue sea with white waves and a clear blue sky. A small island with rocks is visible in the distance.

« À Da Mare comme dans toutes les adresses du Zani Group, on retrouve un accueil chaleureux, une certaine authenticité, générosité, une profonde envie de partager, de faire plaisir aux clients. »

Patrice Gardera

Pensé pour s'intégrer parfaitement avec le paysage, chaque détail du design de Da Mare répond à la beauté sauvage qui l'entoure. Le travail des couleurs, des nuances de vert inspirées de la cime des arbres jusqu'au bleu de la mer, se fait le récit de la nature environnante. Lieu incontournable de Porto-Vecchio, l'établissement évolue aux différentes heures de la journée, au rythme du soleil. En arrivant sur ce site naturel parfaitement préservé, il est possible de lézarder sur la plage privée ou se baigner dans l'eau cristalline.



À l'heure du déjeuner, les convives s'installent confortablement dans le mobilier tressé, imaginé par l'atelier d'architecture Gardera-Pastre. Au menu de Da Mare ? Une cuisine méditerranéenne célébrant la pêche du jour. La Cheffe Stéphanie Ruelle sublime chaque produit de la mer en crudo ou avec une simple cuisson à la plancha. Sur les tables en bois sous de larges parasols défilent des assiettes estivales : fritures d'éperlans, rouleau de printemps à la raie et saint-pierre snacké accompagné de légumes aux herbes du maquis.

Lorsque le soleil se couche, l'ambiance se fait plus intimiste. Ce superbe restaurant au bout du monde propose une expérience culinaire haut de gamme éclairée par les petites lanternes et le reflet de la lune sur la mer. Le comptoir à ceviche nikkei (rencontre explosive entre gastronomie japonaise et péruvienne) éblouit les palais avec l'un des plats signatures, le tartare de thon rouge aux figues fraîches, émulsion d'ananas, sauce teriyaki et foie gras poêlé. Sur la carte, tout donne envie : fleur de courgette farcie au fromage de chèvre, spaghetti aux palourdes et moules, entrecôte maturée et pommes de terre grenailles, ceviche de daurade, avocat, patate douce et citron vert. Da Mare est l'un des rares restaurants de plage en Corse à disposer d'un service de sommellerie, avec plusieurs centaines de références de vins qui sauront séduire tous les épicuriens.

L'ambiance festive de Da Mare est galvanisée durant les événements Sea Lounge qui ont lieu épisodiquement pendant l'été. Pour l'occasion, les artistes les plus en vogue tels que Black Coffee, Blondish ou encore &ME viennent enflammer Palombaggia le temps d'une soirée inoubliable.

Da Mare

Plage de Palombaggia,

20137 Porto-Vecchio

Instagram @sealounge

sealounge-portovecchio.com

Tous les jours de 10h à minuit, de mai à octobre.





LES CHEFS

ITALO BASSI
& EDOARDO MENNA



ITALO BASSI

Chef iconique de Finestra et D'Amore, Italo Bassi est l'une des personnalités les plus émérites de la gastronomie italienne. Originaire de Fusignano dans la province de Ravenne, l'amour de sa région inspire chacune de ses créations culinaires.

Après une formation à l'école hôtelière de Riolo Terme, il intègre le prestigieux Trigabolo di Argenta à Ferrare. C'est le Chef Igles Corelli – auréolé de cinq étoiles et précurseur de la cuisine expérimentale – qui le forme à la cuisine de haut vol. À seulement 19 ans, il rejoint l'équipe du très renommé Enoteca Pinchiorri dans lequel il va gravir chaque échelon jusqu'à devenir le symbole de cet établissement florentin. Après une année à Tokyo pour l'ouverture de Enoteca del Sol, il réintègre la maison mère en tant que premier Chef de cuisine. C'est à ce poste qu'il décrochera, de 2003 à 2015, les trois étoiles au guide Michelin. En 2016 il choisit d'ouvrir son propre restaurant en Sardaigne : Confusion devient le seul établissement étoilé de la Costa Smeralda.

Apprécié aussi bien pour ses talents de Chef que ses qualités humaines, il développe le concept d'Eno-Gastro-Hédonisme expérimental.

Il s'agit pour lui de marier dans ses assiettes rigueur technique et expériences personnelles. Particulièrement attaché à ses racines italiennes, son savoir-faire est toujours sublimé par les produits d'excellence recueillis chez des artisans, des pêcheurs et des producteurs de la région.

En 2023, avec son Chef exécutif Edoardo Menna, il s'installe à Bonifacio afin de prendre la tête de Finestra, le premier restaurant gastronomique de la cité des falaises, et de D'Amore, la table italienne bistronomique du Zani Group.



EDOARDO MENNA

Chef exécutif du Zani Group à seulement 28 ans, Edoardo Menna éblouit chaque jour les convives par ses assiettes raffinées et créatives. À la tête des trois établissements sur le port de Bonifacio, sa passion et son parcours dans les meilleures maisons d'Europe lui permettent de réaffirmer sa quête d'excellence à Finestra, D'Amore et Da Passano.

Natif de Toscane, il commence son apprentissage très jeune dans des pizzerias de l'arrière-pays florentin. Diplômé de l'Institut hôtelier de Castelfiorentino, il entre à La Torre l'année où l'établissement décroche sa première étoile. Après un passage au Bristol de Florence, il ouvre la deuxième table du Chef étoilé Luciano Zazzeri, La locanda del Sole, dans un château de sa région natale. Le jeune cuisinier tombe alors amoureux du travail de la viande dans toute sa complexité. Insatiablement curieux, il rejoint la brigade d'Alain Ducasse lors de l'ouverture de la première péniche gastronomique de Paris. C'est auprès du Chef le plus étoilé du monde qu'il découvre la rigueur du savoir-faire classique français. Ne s'arrêtant pas en si bon chemin, il rejoint Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen, auréolé de trois étoiles. Entre tradition et modernité, il y parfait ses techniques et apprend un respect sacré des matières premières.

Alors âgé de 24 ans, Edoardo Menna devient le Chef de l'éminent Italo Bassi dans son établissement sarde : main dans la main, ils décrochent la première étoile de Confusion à Porto Cervo. Toujours dans cette complicité et ce respect mutuel, les deux Chefs italiens collaborent dans les cuisines de Finestra et D'Amore à Bonifacio. En plus de ces deux adresses, Edoardo Menna signe seul la carte de Da Passano. Il marie son savoir-faire classique avec des ingrédients méticuleusement choisis auprès d'artisans et producteurs corses, s'éprenant du terroir local et de la grande richesse de produits à sublimer.

ZANI

GROUP

FOOD & BEVERAGE

Finestra
by Italo Bassi

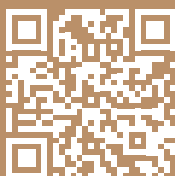
d'Amore



DA MARE
by sea lounge

Media Kit

zani-group.com/mediakit



Contact Presse

Nicolas PANZANI

Tel : +33 (0)6 83 20 84 49

Contact communication

New Agency

Rue Maréchal Juin

20137 Porto-Vecchio

Tel : +33 (0)4 95 28 34 83