



# osteria ferrara

## Fabrizio Ferrara

Fabrizio Ferrara naît en Sicile et à l'âge de dix ans déménage à Milan avec sa famille. À peine adolescent, il comprend que sa voie est celle de la cuisine. Après l'école hôtelière Carlo Porta, il passe aux fourneaux du chef doublement étoilé Claudio Sadler, qui, en remarquant son talent, lui suggère d'aller à Paris. Il part donc vers la capitale française, en pensant de n'y rester que six mois, mais lors de son expérience à La *Brasserie Italiana* il ne passe pas inaperçu : cette fois c'est le chef **David Rathgeber** (L'Assiette), à l'époque second de Philippe Marc au Relais Plaza à le repérer. Il commence ainsi son expérience au sein de la maison Ducasse, qu'il ne quittera qu'après six ans, pour se lancer dans une nouvelle aventure. Il ouvre en 2008 le **Caffè dei Cioppi**, petite perle cachée au milieu d'un étroit passage parisien : dans une minuscule cuisine, ouverte sur une salle de seulement quatorze couverts, Fabrizio concocte des recettes simples, issues de la meilleure tradition italienne, qui ont fait de cette table un des repaires incontournables du onzième arrondissement, étape obligée pour tous les amateurs de cuisine transalpine.

Après sept ans, un changement s'impose: pas vraiment une rupture mais plutôt une évolution naturelle, celle qui a conduit à la fermeture du **Caffè dei Cioppi** et, un an plus tard, à la naissance de l'**Osteria Ferrara**.

L'esprit qui rendit célèbre le **Caffè dei Cioppi** reste aujourd'hui intact mais, dans la nouvelle cuisine de l'**Osteria Ferrara**, l'imagination de Fabrizio a finalement trouvé la place de mieux s'exprimer et de dévoiler toute la profonde richesse de la cuisine italienne. Un lieu plein de charme et d'histoire, ancien rendez-vous d'anarchistes italiens, transformé en bistrot par un ébéniste en 1932, où Fabrizio et sa nouvelle équipe, écrivent jour après jour un nouveau chapitre d'une très belle histoire de convivialité et de partage.