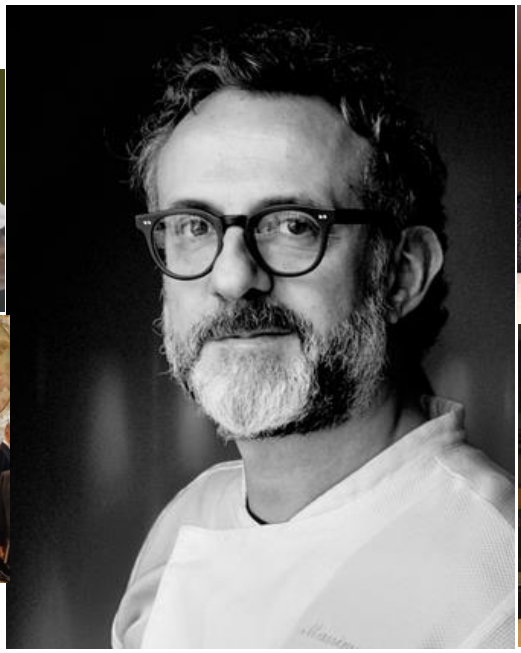
Massimo Bottura, un grand chef italien



Massimo Bottura est un grand chef cuisinier italien né le 30 septembre 1962 (56 ans) à Modène.

Son père voulait le pousser à être avocat mais il abandonne ses études de droit à 23 ans pour travailler dans un restaurant nommé « la Trattoria del Campazzo » à Modène.

Il découvre ensuite la grande cuisine française auprès de Georges Coigny puis Alain Ducasse en 1992 dans son restaurant « le Louis XV » à Monaco. Il suit une formation à New York, en 1995, puis il rentre à Modène où il ouvre la même année une trattoria traditionnelle, « l'Osteria Francescana », auréolée depuis 2011 de trois étoiles au Guide Michelin et élu meilleur restaurant au monde en 2016 et en 2018 par le classement Fifty Best.

Il est également le fondateur de plusieurs restaurants solidaires, à Milan et à Londres, et est le président de l'association « Food for soul » (=Nourriture pour l'âme) à l'origine de l'ouverture du « Reffetorio Paris 14 », un restaurant associatif lancé à Paris en 2018 et offrant des repas qualitatifs aux sans-abri et aux réfugiés tout en luttant contre le gaspillage alimentaire en travaillant uniquement avec des produits invendus issus du surplus alimentaire.

Massimo, qui est aussi un homme de culture, apprécie les grands auteurs, la peinture et la musique. Il est également l'auteur de plusieurs ouvrages sur la gastronomie.