

Ammuri

A TAVOLA



CUCINA SICILIANA DI FAMIGLIA
FATTA IN CASA - PIZZA - CATERING - EVENTI



Amuri, ça veut dire amour en sicilien.

Et en Sicile, la cuisine, c'est ça avant tout : l'amour des bons produits, du partage, des rencontres, du soleil, de la famille et des amis. On peut la manger partout : des rues de Palerme aux petits villages, on s'arrête au café pour manger une arancina, on commande des panelle ou des crocche au bar, ou on déguste des stigghiola et des pizzas directement dans la rue.

C'est cette cuisine vivante, populaire et sincère qu'on veut partager. Vous pourrez découvrir, à la brasserie Spore le jeudi 9 et vendredi 10 avril entre autres, nos pizzas, faites maison et cuites au feu de bois, directement dans notre foodtruck !

De la farine au camion, rien n'a été laissé au hasard : choisir les bonnes farines et trouver les bons produits. Tester, rater, recommencer jusqu'à obtenir la pâte parfaite. Et puis rénover entièrement un camion Citroën des années 1970, pour en faire une vraie cuisine roulante.

Tout est prêt. Maintenant, place aux pizzas.





Derrière Amuri, il y a moi, Francesco Magazzù.

J'ai grandi dans un petit village du sud de la Sicile, face à la Méditerranée. Là où la cuisine n'a jamais été une question de tendance, mais une évidence. Là où l'on vit autour de la table, où l'on partage les repas, où la nourriture rassemble la famille, les amis, les voisins.

Mes souvenirs d'enfance sentent la sauce tomate qui mijote longtemps, préparée ensemble dans les rues du village. Ils ont le goût des cannolis du café, de la ricotta et du pecorino fabriqués avec mon grand-père à partir du lait de brebis fraîchement traité, des biscuits de la boulangerie de ma tante.

Ils parlent aussi des étés passés à ramasser les amandes, le blé et les raisins, de la boucherie familiale, des tisanes de ma grand-mère et du pressage du raisin en septembre.

Puis il y a eu Palerme. Les études, la ville, la rue. Et surtout la découverte essentielle de la street food sicilienne : les stigghiola mangées le soir dans la Vucciria, les arancinis, les mafalda, les fritolas. Une cuisine populaire, directe, sincère. Celle qui nourrit vraiment les gens.

J'ai commencé à travailler en cuisine en 2002, auprès de grands chefs palermitains comme Riccobono et Cappello. J'y ai appris les bases de la cuisine de Palerme, la rigueur et le respect du produit. Les postes se sont enchaînés : commis, chef de partie, sous-chef, pizzaiolo, jusqu'à remplacer des chefs. Plus tard, en travaillant dans de nombreux restaurants italiens à Paris, j'ai fait un constat : la cuisine sicilienne est trop souvent mal comprise, parfois déformée, alors même qu'elle est l'un des piliers de la diète méditerranéenne depuis des siècles.

Installé depuis quatre ans dans la vallée de l'Iton, j'ai aujourd'hui envie de revenir à l'essentiel et de partager mes origines. Ma cuisine s'inspire de l'ambiance des trattoria de l'ouest de la Sicile, des pizzerias et des rues de Palerme. Une cuisine de produits, de feu, de temps et de simplicité.

C'est aussi une histoire de famille que je souhaite faire vivre ici, en transmettant à mes filles le goût des bons produits, le sens du partage et l'héritage culinaire de ma terre natale.

Amuri
A TAVOLA









Ammuri

FATTA IN CASA
FRESCO
LOCAL
CATERING
PIZZA
EVENTI

ciao!

Ammuri

A TAVOLA

Francesco Magazzù

AMURI.ATAVOLA@GMAIL.COM

INSTAGRAM **AMURI_ATAVOLA**

**CUCINA SICILIANA DI FAMIGLIA
FATTA IN CASA - PIZZA CATERING - EVENTI**

ciao!