



JÉRÔME FERRER

BIOGRAPHIE

Sa grand-mère lui avait dit... «Si tu cuisines dans un établissement, ça va devenir ton chez-toi. Tu risques d'être plus là-bas que dans ta maison».

Elle avait bien raison. Jérôme Ferrer cuisine déjà depuis plus de 30 ans. En assistant assidûment sa grand-mère à la préparation des repas familiaux, il sait qu'il a lui-même signé un contrat pour la vie avec la gastronomie.

Il est diplômé en hôtellerie, tout comme ses amis de toujours et associés, Ludovic Delonca et Patrice De Felice. Le trio s'est lancé en affaires et a évolué ensemble. Proactifs et toujours soucieux de se surpasser dans leurs passions et dans leur profession, les membres étaient complémentaires les uns envers les autres et ont réalisé leur rêve de posséder leur propre restaurant.

Europea propose une cuisine techno-émotionnelle pour une expérience culinaire inédite. Rapidement, cet établissement est devenu une destination prisée. En 2009, 2010, 2011 et 2012, Europea a été nommé restaurant de l'année par la Société des chefs, pâtissiers et cuisiniers du Québec, le quotidien *Le Devoir*, *Le Journal de Montréal* et le *Guide Debeur*. Jérôme Ferrer a été élu en 2011 chef de l'année par la Société des chefs du Québec et Grand Chef Relais & Châteaux.

Europea a été classé en 2012 parmi les 10 meilleures tables au monde par le sondage Travellers Choice du site bien connu TripAdvisor. Puis, en 2014, deuxième table au monde par la même organisation.

Depuis 2013, Europea fait partie de la famille des Grandes Tables du monde, qui regroupe 166 restaurants d'exception dans 24 pays et cinq continents.

Au cours des années, Jérôme Ferrer a ouvert l'Espace Boutique Europea, la Brasserie Beaver Hall, le restaurant Andiamo ainsi que le Birks Café et le Café Grévin avec son grand ami Francis Reddy. En 2012, le service de traiteur s'ajoutait à ses activités. En 2013, Jérôme a racheté à son cousin les quelques hectares de vignes ayant autrefois appartenu à son père vigneron pour créer le domaine La terre de mon père. En avril 2015, il a ouvert le Cellier du Roi, destination champêtre située dans le club de golf raffiné Le Royal Bromont. Ce restaurant chic offre une cuisine européenne à base d'aliments locaux. En octobre 2015, il a ouvert le casse-croûte du terroir Chez Jerry et s'est lancé dans l'univers de la franchise dans tout le Québec. Dès l'été 2016, des roulottes gourmandes de cuisine de rue

Europea Mobile et Jerry Mobile ont sillonné les rues de Montréal et les festivals québécois. Un partenariat avec l'organisation internationale Juste pour rire a été mis sur pied afin de développer une bannière de franchise aux couleurs de Montréal et du Québec partout dans le monde.

Jérôme Ferrer résume sa philosophie en une seule phrase: «Ne rêve pas ta vie, vis tes rêves».