

Bienvenue à Madrid

La ville de Madrid sera le théâtre des *The Best Chef Awards 2022*, les 18, 19 et 20 septembre prochain, le grand événement gastronomique international considéré comme le prix Nobel de la cuisine. Un congrès international où, outre des conférences, les 100 meilleurs chefs du monde seront distingués.

Cette cérémonie est née à Varsovie (Pologne) en 2017 et s'est depuis déroulée à Milan (Italie) en 2018, à Barcelone en 2019 et à Amsterdam (Pays-Bas) en 2021, l'édition 2020 s'étant tenue en ligne en raison de la pandémie de Covid-19. Ainsi, lors de la dernière édition, le **madrilène Dabiz Muñoz**, qui compte trois étoiles Michelin pour son restaurant DiverXo, a remporté le trophée de meilleur chef du monde.

L'événement est promu par Perlage et, cette année, 13 prix spéciaux ont été annoncés, outre la **célèbre liste des 100 meilleurs**. Parmi ceux-ci figurent les prix du meilleur chef pâtissier, du meilleur chef étoile montante, du meilleur chef scientifique ou du meilleur nouveau chef.

Comme nouveauté, trois nouvelles distinctions seront décernées : le prix du meilleur chef Pristine, promu par Gin Raw, décerné au chef affichant le plus grand respect envers l'utilisation de produits locaux de la meilleure qualité, le prix du meilleur chef innovation, promu par Custom Culinary® et le prix du meilleur chef d'expérience gastronomique, promu par Ron Matusalem.

Parmi les 100 nouveaux candidats, l'Espagne est le pays le mieux placé avec **Fina Puigdevall et Martina Puigvert**, mère et fille chez Les Cols, **Dani García** (Grupo Dani García), **Javier et Sergio Torres** (Cocina Hermanos Torres), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena Restaurant), **Jordi Vilà** (Alkimia), **Javier Olleros** (Culler de Pau), **Bittor Arguinzoniz** (Etxebarri), **Paco Pérez** (Miramar), **Mario Sandoval** (Coque), **Albert Sastreger** (Bo.TiC) et **Paulo Airaud** (Amelia).

Viennent ensuite l'Italie et la France, même si l'Amérique Latine est également bien placée, grâce à des experts culinaires tels que **Paco Ruano** (Mexique), **Matías Perdomo** (Uruguay), **Fernando Rivarola** (Argentine) ou **Álvaro Clavijo** (Colombie), entre autres.

En parallèle, *The Best Chef Awards* prévoira des débats **Area Talks**, avec deux panels de discussion avec des experts partageant des idées inspirantes, des solutions originales et des expériences passionnantes, ainsi que la conférence **Food Meets Science** où, sous le thème principal « Avant-garde et conscience », les professionnels des fourneaux profiteront de démonstrations culinaires et d'interventions d'autres chefs et scientifiques.

[Consulter la programmation complète](#)



Practical Information

Quand

Du 18 au 20 septembre

Adresse

*Comentarios Dirección
Sede pendiente de confirmación*

Téléphone

Adresse électronique

info@thebestchefawards.com

Métro

Train de banlieue (Cercanías)

Prix

Consulter le site officiel

Type

Salons et congrès
Alimentation
Entreprises, monde des affaires

Où

Zone touristique

Fax

Site Internet

<https://thebestchefawards.com/the-best-chef-awards-2022-madrid/>

Bus

Vélos en libre-service (BiciMAD)

Consulta el mapa de estaciones .

Horaire

Consulter le site officiel



