

Bienvenue à Madrid

Madrid Fusión Food from Spain, le congrès gastronomique le plus en vue au monde, organise sa 22ème édition en présentiel regroupant tous ses stands et le salon professionnel au pavillon 14 du parc des expositions IFEMA MADRID en janvier 2024 (dates à confirmer). Cette prochaine édition mise sur l'aspect expérimental, grâce à de nombreuses activités à réaliser ainsi que de nouveaux espaces de formation.

Le congrès intensifiera une fois de plus son contenu expérimental et sensoriel, destiné en exclusivité aux participants du congrès, et proposera davantage d'espaces de formation. Au programme, les tendances et les recettes les plus innovantes et les plus authentiques de la haute cuisine mondiale. À l'instar des éditions passées, cette manifestation sera diffusée sur Internet pour être accessible aux quatre coins du monde.

Les propositions sont articulées autour des restaurants de contrées éloignées, de la gastronomie urbaine, ethnique, populaire ou technologique, des chefs qui puisent leur inspiration dans les rivières et les lacs, sans oublier les grands spécialistes de la découpe.

Madrid Fusión accueille chaque année le congrès **MF The Wine Edition** et le congrès de la pâtisserie et de la boulangerie, **Madrid Fusión Pastry**, qui a fêté sa deuxième édition en 2023. Un événement très ambitieux où on attend la présence de grands chefs nationaux et internationaux, faisant écho aux tendances actuelles.

L'événement gastronomique annuel le plus important

Consolidé comme un grand événement annuel pour sa contribution à la création d'une scène mondiale de la haute gastronomie, la découverte de nouveaux chefs et la détection et la promotion des tendances d'avant-garde, ce congrès alliera présentations en face à face avec des activités en direct et des sessions virtuelles diffusées sur les cinq continents.

La dernière édition de 2023, dont le slogan était *Sans Limites-No Limits*, a encore une fois battu des records, avec 21 106 visiteurs (25% de plus qu'en 2022), plus de congressistes (1 771 et 708 jeunes issus des écoles hôtelières) et plus de journalistes (1 216). La 21e édition a affiché les meilleurs chiffres de son histoire et a été marquée par la créativité du chef Dabiz Muñoz, les produits de Ricard Camarena, le chef Quique Dacosta et les réalisations personnelles de Paul Andrias Ziska, Nicolai Tram et Virgilio Martínez ou encore Pía León, tous venus des quatre coins du monde.

Le 20^{ème} anniversaire de Madrid Fusión a réuni de grands chefs tels que **Dabiz Muñoz**, récompensé de trois étoiles Michelin ; **René Redzepi** qui travaille à réinventer et affiner une nouvelle cuisine et alimentation nordiques ; **Gastón Acurio**, qui a réussi à faire valoir la tradition locale de la gastronomie péruvienne ; la chef et femme d'affaires **Antonia Klugmann** ; **Joan Roca**, avec ses trois étoiles Michelin ; le chef japonais **Hisato Hamada**, dont la spécialité est la viande de wagyu ; et le Brésilien **Alex Atala**, l'un des chefs les plus importants d'Amérique Latine. Une édition spéciale où **Pedro Aguilera**, élu Chef Révélation 2022, exerce dans le restaurant familial Mesón Sabor Andaluz, à Alcalá del Valle (Cadix).

[Consulter le programme complet](#)



Practical Information

Quand

Janvier 2024 (Nouvelles dates à confirmer)

Adresse

Avenida
del Partenón, 5
28042

Téléphone

Adresse électronique

madridfusion@madridfusion.net

Métro

Feria de Madrid (L8)

Train de banlieue (Cercanías)

Prix

Consulter le site officiel

Type

Salons et congrès
Alimentation

Où

IFEMA MADRID

Zone touristique

Aeropuerto / Feria de Madrid

Fax

Site Internet

<https://www.madridfusion.net/es/>

Bus

73, 104, 112, 122, 828, SE709

Vélos en libre-service (BiciMAD)

--

Horaire

Consulter le site officiel



Official Toursim Website

 | MADRID