

Ferran Adria apportera El Bulli à la Somerset House de Londres. RelaxNews



Voici les grands événements gastronomiques à venir partout dans le monde.

"ElBulli: Ferran Adrià and The Art of Food"

Jusqu'au 29 septembre

Londres, Angleterre

Après son succès de l'année dernière à Barcelone, le chef cuisinier Ferran Adria apportera cet été son exposition ElBulli à la Somerset House de Londres. Le restaurant catalan, qui a maintenant fermé ses portes, avait été élu cinq fois meilleur restaurant du monde. On pourra y apercevoir des notes manuscrites et des dessins, des menus de dégustation, de la coutellerie, des photos et des articles de presse sur le **restaurant**, de l'époque où il grimpait vers la gloire. www.somersethouse.org.uk/visual-arts/elbulli-ferran-adri-and-the-art-of-food

Los Angeles Food and Wine **Festival**

Du 22 au 25 août

Los Angeles et **Beverly Hills**, États-Unis

Festival somptueux qui sort le tapis rouge à l'Hollywoodienne, le **Los Angeles** Food and Wine Festival rassemble les célèbres chefs cuisiniers comme Giada de Laurentiis, Masaharu Morimoto et Curtis Stone. Il faudra s'attendre à des démonstrations de cuisine étoilée et à des dégustations luxueuses tout au long du festival.

www.lafw.com

MAD Symposium

Du 25 au 26 août

Copenhague, Danemark

Une nouvelle édition de la conférence gastronomique annuelle du chef cuisinier René Redzepi se tiendra à Copenhague cette année, et sera centrée sur les abats. La liste des intervenants et des participants comprend David Chang des USA, Alex Atala du Brésil, Frédéric Morin et David McMillan du Canada et Margot Henderson du Royaume-Uni.

<http://madfood.co>