



GESTIÓN DEL TALENTO  
*Talent Management*

MADRID FUSIÓN

25.26.27 ENERO.2011



# CIENCIA & COCINA

*Science and cooking*

*Brassica Oleracea Italica*

# 25





# 25 MARTES ENERO TUESDAY, 25<sup>th</sup> JANUARY

## 09:30 GUARNICIONES AROMÁTICAS

Eneko Atxa (*Azurmendí*, Vizcaya, España) y  
Josu Trebolasa (Experto en biodiversidad y gestión de  
ecosistemas, País Vasco, España)

## AROMATIC GARNISHES

Eneko Atxa (*Azurmendí*, Vizcaya, Spain) and  
Josu Trebolasa (Expert in biodiversity and  
the management of ecosystems, Basque Country, Spain)

## 10:00 EL VAPOR: NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS

Flavio Morganti (*Restaurante Galileo*, Orense, España)

## STEAM: NEW APPLIED TECHNOLOGY

Flavio Morganti (*Galileo Restaurant*, Orense, Spain)

## 10:45 SALSAS MICROEMULSIONADAS

Dani García (*Calima*, Málaga, España) y Jesús Jiménez  
(Dr. Ciencias químicas de Biotech, Granada, España)

## MICROEMULSION SAUCES

Dani Garcia (*Calima*, Malaga, Spain) and Jesús Jiménez  
(Doctor of Biotech Chemical Sciences, Granada, Spain)

## 11:15 ESTRUCTURAS NATURALES

Wout Bru (*Chez Bru*, Eygalieres, Francia), Yves MATTAGNE (*Sea grill*, Bruselas, Bélgica),  
Onno Kokmeijer (*Le Ciel bleu*, Amsterdam, Holanda), Jaume Drudis (Director Culinario Técnico I+D  
Unilever Europe, Barcelona, España), Steve Bonnyns (R&D Global Chef, Unilever Foodsolutions),  
Dr. Michel Van der Stappen (Discover Category Leader Savoury & Food Solutions) y  
Zbigniew Lewicki (Programme Director for Soups&Cooking Products Unilever)

## NATURAL STRUCTURES

Wout Bru (*Chez Bru*, Eygalieres, France), Yves MATTAGNE (*Sea grill*, Brussels, Belgium),  
Onno Kokmeijer (*Le Ciel bleu*, Amsterdam, Holland), Jaume Drudis (Culinary Theoretical  
Director I+D Unilever Europe, Barcelona, Spain), Steve Bonnyns (R&D Global Chef, Unilever  
Foodsolutions), Dr. Michel Van der Stappen (Discover Category Leader Savoury & Food Solutions)  
and Zbigniew Lewicki (Programme Director for Soups&Cooking Products Unilever)

## 11:45 CUMBRE DEL PODER GASTRONÓMICO: ENCUENTRO INTERNACIONAL DE GUÍAS

Carnet de Route, Gault Millau, Gourmetour,  
L'Espresso, Lo Mejor de la Gastronomía,  
Michelin, Repsol, Restaurant Magazine,  
Slow Food, Makansutra y Zagat.  
Moderado por Víctor de la Serna

## SUMMIT ON GASTRONOMIC POWER: INTERNATIONAL GUIDES MEETING

Carnet de Route, Gault Millau, Gourmetour,  
L'Espresso, Lo Mejor de la Gastronomía, Michelin,  
Repsol, Restaurant Magazine, Slow Food,  
Makansutra and Zagat.  
Moderated by Victor de la Serna

## 12:30 HOMENAJE A LAS GUÍAS GASTRONÓMICAS

12:45 EL NUEVO BULLI  
Ferran Adrià (*Elbulli*, Roses, España)

## TRIBUTE TO GASTRONOMY GUIDES

THE NEW BULLI  
Ferran Adrià (*Elbulli*, Roses, Spain)

## 13:30 COMIDA-DEGUSTACIÓN

## LUNCH-TASTINGS

15:00 COCINA CON ALTAS PRESIONES  
Andoni Luis Aduriz (*Mugaritz*, Errentería, España)

## HIGH PRESSURE CUISINE

Andoni Luis Aduriz (*Mugaritz*, Errentería, Spain)

15:45 NUEVA CULTURA DEL FRÍO  
Kristoff Coppens (*Apriori*, Haaltert, Bélgica)

## THE NEW CULTURE OF COLD

Kristoff Coppens (*Apriori*, Haaltert, Belgium)

## 16:15 GASTRONOMÍA MULTISENSORIAL: ALTA COCINA Y ELECTRÓNICA

Juan Mari y Elena Arzak (*Arzak*, San Sebastian, España)

## MULTISENSATIONAL GASTRONOMY: HAUTE CUISINE AND ELECTRONICS

Juan Mari and Elena Arzak (*Arzak*, San Sebastian, Spain)

## 17:30 RODABALLO SOSTENIBLE: EL REY DE LOS PECES PLANOS

Beatriz Sotelo (*La Estación*, Cambre, España),  
Angel Palacios (*La Broche*, Madrid, España) y  
Ricardo Sanz (*Kabuki Wellington*, Madrid, España)

## SUSTAINABLE TURBOT: THE KING OF FLAT FISH

Beatriz Sotelo (*La Estación*, Cambre, Spain),  
Angel Palacios (*La Broche*, Madrid, Spain) and  
Ricardo Sanz (*Kabuki Wellington*, Madrid, Spain)

## 18:30 ECOLOGÍA MARINA: EMBUTIDOS DEL MAR

Ángel León (*Aponiente*, Cadiz, España)

## MARINE ECOLOGY: SEA SAUSAGES

Ángel León (*Aponiente*, Cadiz, Spain)

19:00 LA COCINA ÁCIDA  
Bricio Domínguez (*El Jardín de los Milagros*, Guanajuato, México)

## SOUR CUISINE:

Bricio Domínguez (*El Jardín de los Milagros*, Guanajuato, México)

19:30 COCINA LÍQUIDA  
Javier de las Muelas (*Dry Martini*, Barcelona, España)

## LIQUID COOKING

Javier de las Muelas (*Dry Martini*, Barcelona, España)



eneko *Ara*



Desde que inauguró *Azurmendi*, el caserío donde la investigación culinaria y su propia cocina se entrelazan como tramas de una novela fantástica, hemos visto nacer los caldos concentrados, las centrifugaciones, los aromas en los vacíos... La suya es una cocina vizeaína que vuela en brazos de la imaginación, la ciencia y una sensibilidad gustativa muy desarrollada \*\*\* *Since opening Azurmendi, the farmhouse in which culinary investigation and his own way of cooking intertwine like the plot of a fantastic novel, we've witnessed the creation of concentrated stocks, centrifugations, vacuumed aromas... His Vizcaya way of cooking flies with the wings of imagination, science and a really developed taste sensibility.*

flavio *Morganti*



Después de formarse y cocinar en Italia y Suiza durante varios lustros, Morganti recaló en Galicia, la tierra de su esposa, hace ahora doce años. Desde entonces es el responsable de la cocina de *Galileo*, en las proximidades de Ourense. Allí ha publicado varios libros y diseñado un ingenio denominado aromati-ahumador, todo un hallazgo para la cocina con vapor \*\*\* *After he finished both his formal education and more than ten years work as a chef in Italy and Switzerland, Morganti went to Galicia, the home land of his wife, twelve years ago. Since then, he has presided over the kitchen of Galileo, near Ourense. Here he has published various books and designed a device named an aromati-ahumador, a real discovery for stem cooking.*

dani *García*



Responsable de los restaurantes *Calima*, en Marbella, y de los dinámicos locales *La Moraga*, (buena cocina a bajo coste), este cocinero malagueño ocupa un lugar destacado entre los representantes más destacados de la vanguardia culinaria española e internacional. Cocinero de hondas raíces andaluzas, traduce el lenguaje ancestral de los sabores de su tierra al idioma culinario de la modernidad. \*\*\* *Manager of the Calima restaurants in Marbella and of the dynamic La Moraga premises (haute cuisine on a budget), this Málaga chef holds an important place among the most renowned national and international culinary representatives. A chef with deeply Andalusian roots, he translates the oldest language of his native land's flavours into modern culinary language.*

jaume *Drudis*



Hijo y nieto de cocineros, trabajó en varios restaurantes en España, Francia y Alemania antes de empezar a formar parte del equipo de investigación y desarrollo del Centro de Excelencia de Unilever. Actualmente ejerce como chef ejecutivo y director técnico de la compañía, lo que le ha llevado a desarrollar proyectos y presentaciones en todo el mundo. \*\*\* *The son and grandson of chefs, he has worked in several restaurants in Spain, France and Germany before joining the Unilever Excellence Centre team for research and development. Today, he works as an executive chef and technical manager for the same company; which has allowed him to develop certain projects and presentations around the world.*

ferran *Adrià*



Tras el terremoto provocado por su anuncio de la pasada edición de *madridfusión*, cuando hizo saber al mundo que *elBulli* cerraría durante dos años y trascendería su actual modelo como restaurante para transformarse en una fundación, el cocinero de *Roses* vuelve a Madrid tras un año dedicado a pergeñar el futuro. \*\*\* *After the huge stir caused by the announcement at the last edition of madridfusión, when he made it known to the world that elBulli was going to close its doors for two years and change from being a restaurant to become a foundation, the Roses chef returns to Madrid once again, after a year dedicated to preparing his future.*

andoni *Luis Aduriz*



Pese al dramático incendio de *Mugaritz* acacido apenas finalizada la pasada edición de *madridfusión*, Aduriz regresa a la cumbre madrileña para descubrir sus últimos avances en la cocina con altas presiones. Demasiado grande para desfallecer, este gran cocinero y pensador de la cocina donostiarra volverá a imprimir el sello de su particular poética culinaria en Madrid. \*\*\* *Despite the dramatic fire that occurred in Mugaritz not long after the last edition of madridfusión, once again Aduriz comes to the Madrid summit to show us his latest discoveries in high pressure cuisine. Too big to fade, this great chef and thinker on San Sebastián cuisine will leave the influence of his personal culinary poetry in Madrid.*





kristoff Coppens



Regenta el restaurante *Apriori*, en Haaltert, Bélgica, desde hace diez años. Su cocina persigue una sencillez intencional en la que un limitado número de ingredientes expresan al combinarse todo su potencial de sabor. Ha participado en la creación y desarrollo del *Crycotuv*, un ingenio que reinventa la congelación de los alimentos en la cocina combinando las técnicas de vacío y el nitrógeno líquido.\*\*\* *He has managed the Apriori restaurant, in Haaltert, Belgium, over the last ten years. His way of cooking pursues an intentional simplicity in which a limited number of combined ingredients express all their flavor potential. He has taken part in both the creation and development of the Crycotuv, a device which has reinvented food freezing in cuisine, combining vacuum techniques with liquid nitrogen.*

Juan Mari Elena Arzak



Juan Mari y Elena Arzak son el ejemplo más fructífero de convivencia intergeneracional al frente de un gran restaurante. Él encarna la evolución de la cocina vasca, española y europea en las últimas décadas. Ella, su hija, es el fruto más brillante de un árbol inmenso que continúa firme en su raíz. Ambos consiguen que hoy, como ayer, *Arzak* sea un mito de la vanguardia.\*\*\* *Juan Mari and Elena Arzak are the most successful example of two generations living and working together at the helm of a great restaurant. He embodies the evolution of Basque, Spanish and European cuisine over the last few decades. She in turn, his daughter, is the most brilliant fruit of a huge tree which keeps to its strong roots. Today, like yesterday, they both make Arzak a myth of avant garde cuisine.*

beatriz Totelo



Mejor cocinera del año en España en 2008, esta coruñesa que dirige el restaurante *A Estación*, en Cambre, a quince kilómetros de A Coruña, realiza una cocina sin aspavientos creativos, afirmada sobre la base del producto y apoyada en una gran habilidad para combinar elementos, sabores y técnicas en el plato.\*\*\* *2008 Best Chef of the Year in Spain, this woman from La Coruña manages the A Estación restaurant, in Cambre; 15 Km from A Coruña, where she has developed a cooking style without creative affectations, product based and supported with a great capability to combine elements, flavours and techniques on the dish.*

ángel Palacios



Se atrevió a asumir la responsabilidad de conducir a una nueva etapa el restaurante *La Broche* y lo está consiguiendo. Su cocina honesta, avanzada en lo técnico y con una impecable puesta en escena, otorga todo el protagonismo al producto, empleando la inspiración creativa en la justa medida que exige alcanzar la excelencia en un plato.\*\*\* *He has dared to take on the responsibility of managing to a new stage La Broche restaurant and in doing so has succeeded. His way of cooking is honest, technically advanced and with an impeccable staging, giving pride of place to the product and using just the right measure of creative inspiration to achieve excellence on the plate.*

ricardo Janz



Desde *Kabuki Wellington* practica una cocina singular, que parte de los principios técnicos de la tradición culinaria japonesa para expresar una forma muy personal de entender los productos y sabores mediterráneos y españoles. Su cocina es detallista, compleja en su concepción, pero sencilla de entender y brillante en sus resultados.\*\*\* *From the Kabuki Wellington he practices a distinctive way of cooking which starts from the technical principles of Japanese culinary tradition in order to express in a really personal way his understanding of Spanish and Mediterranean products and flavours. His way of cooking is precise, complex in its conception but easy to understand and the results are brilliant.*

# 25

MARTES ENERO  
CIENCIA&COCINA

ángel León



Su restaurante en el Puerto de Santa María, *Aponiente*, se ha transformado en un auténtico templo a la riqueza gastronómica del mundo submarino. Ángel es un investigador infatigable de los recursos que el mar regala a la cocina, un cocinero pescador y un científico loco capaz de extraer del océano lo que ni siquiera Poseidón sabía que existía. Este año, embutidos del mar.\*\*\* *His restaurant in the Puerto de Santa María, Aponiente, has become an authentic temple of the culinary wealth from the submarine world. Angel is a tireless researcher into the resources which the sea grants to cuisine; a chef, a fisherman and a mad scientist capable of extracting from the ocean things that not even Poseidon knew existed. This year: sea sausages.*

bricio Domínguez



Su trabajo representa la forma más contemporánea y estilizada de entender la cocina mexicana actual. Atento a todos los avances técnicos que ofrece el presente culinario, bucea en los productos y técnicas ancestrales de su Guanajuato natal para diseñar recetas que trascienden ampliamente lo local sin distanciarse un milímetro de sus raíces.\*\*\* *His work represents the most contemporary and stylized way of understanding current Mexican cuisine. Always attentive to the technical advances which the culinary present offers, he delves into both the products and old techniques used in his home town, Guanajuato, in order to design recipes which widely transcend the local without distancing themselves in the least from their roots.*



26

INNOVACIÓN  
& TENDENCIAS

*Innovation and trends*

*Platanus Hispanica*





# 26 MIÉRCOLES ENERO

## WEDNESDAY, 26<sup>th</sup> JANUARY

### 09:30 PROVOCACIÓN VEGETAL

Nuno Mendes (*Viajante*, Londres, R. Unido)

### VEGETABLE PROVOCATION

Nuno Mendes (*Viajante*, London, United Kingdom)

### 10:00 LA SEDUCCIÓN DE LOS AMARGOS

Carlo Cracco (*Cracco*, Milán, Italia)

### BITTER SEDUCTION

Carlo Cracco (*Cracco*, Milán, Italia)

### 10:30 JUGANDO CON EL INGENIO

#### TÉCNICA E ILUSIONISMO

Dave De Belder (*De Godevaart*, Antwerpen, Bélgica)

#### HUMOR EN EL PLATO

Kevin Cherkas (*Blu*, Singapur, Singapur)

### PLAYING WITH INGENUITY

#### TECHNIQUE AND ILLUSION

Dave De Belder (*De Godevaart*, Antwerp, Belgium)

#### HUMOUR ON THE PLATE

Kevin Cherkas (*Blu*, Singapore, Singapore)

### 12:00 FOOD PAIRING

#### ARMONÍAS MOLECULARES

#### ÚLTIMOS DESCUBRIMIENTOS

Bernard Lahousse (Sense for Taste, Brujas, Bélgica)

### FOOD PAIRING

#### MOLECULAR HARMONIES

#### THE LATEST DISCOVERIES

Bernard Lahousse (Sense for Taste, Brujas, Belgium)

### 12:30 FOOD BALANCE

#### CÓDIGO DEL EQUILIBRIO CULINARIO

Jordi Butron (*Espai Sucre*, Barcelona, España)

y Jordi Cruz (*Abac*, Barcelona, España)

### FOOD BALANCE:

#### CULINARY EQUILIBRIUM CODE

Jordi Butron (*Espai sucre*, Barcelona, Spain)

and Jordi Cruz (*Abac*, Barcelona, Spain)

### 13:00 SINGAPUR, EL TERCER SABOR.

#### DE LOS HAWCKERS A LA COCINA CONTEMPORÁNEA

KF Seetoh (Singapur) y Andre Chiang (*Par Andre*, Singapur)

### SINGAPORE, THE THIRD FLAVOUR

#### FROM HAWKERS TO CONTEMPORARY CUISINE

KF Seetoh (Singapore) and Andre Chiang (*Par Andre*, Singapore)

---

### 14:00 COMIDA-DEGUSTACIÓN

### LUNCH-TASTINGS

### 15:00 COCINA Y DISEÑO

Jacques Decoret (*Jacques Decoret*, Vichy, Francia)

### CUISINE AND DESIGN

Jacques Decoret (*Jacques Decoret*, Vichy, France)

### 15:45 IMAGINACIÓN: CONTRASTES Y SENSACIONES.

Gert de Mangeleer (*Hertong Jan*, Brujas, Bélgica)

### IMAGINATION: CONTRASTS AND SENSATIONS

Gert de Mangeleer (*Hertong Jan*, Brujas, Belgium)

### 16:15 LO PROHIBIDO:

#### LA SENSUALIDAD EN LA COCINA MEXICANA

Martha Ortiz (*Dulce Patria*, México DF, México)

### THE FORBIDDEN:

#### MEXICAN CULINARY SENSUALITY

Martha Ortiz (*Dulce Patria*, Mexico DF, Mexico)

### 17:00 BOCADOS DE DISEÑO.

#### LA MULTIPLICACIÓN EMPRESARIAL DE UNA IDEA

Senén González (*Sagartoki*, Vitoria, España)

### DESIGNER SNACKS.

#### THE EXPANSION OF A BUSINESS IDEA

Senén González (*Sagartoki*, Vitoria, Spain)

### 18:00 LAS MIL CARAS DEL ARROZ

Quique Dacosta (*Quique Dacosta*, Denia, España)

y Rodrigo de la Calle (*Rodrigo de la Calle*, Aranjuez, España)

### THOUSAND FACES OF RICE

Quique Dacosta (*Quique Dacosta*, Denia, Spain)

and Rodrigo de la Calle (*Rodrigo de la Calle*, Aranjuez, Spain)

### 18:30 QUESOS EN UN BOCADO

Víctor Enrich (*Restaurante Enrich*, Madrid, España),

Ramón Freixa (*Ramón Freixa*, Madrid, España)

y Paco Roncero (*La Terraza del Casino*, Madrid, España)

### CHEESE IN A SNACK

Victor Enrich (*Restaurant Enrich*, Madrid, Spain),

Ramón Freixa (*Ramón Freixa*, Madrid, Spain) and

Paco Roncero (*La Terraza del Casino*, Madrid, Spain)



# FLANDES, EL NUEVO MOTOR DE LA VANGUARDIA EUROPEA

FLANDERS: THE NEW MOTOR OF THE EUROPEAN AVANTGARDE

nuno Mendes



Portugués afinado en Londres tras recorrer el mundo de fogón en fogón, el cocinero de *Viajante* aplica a sus elaboraciones todo el repertorio de sus innumerables experiencias vitales. Su despensa es un resumen de los sabores del planeta Tierra, sus planteamientos culinarios una combinación subversiva de artesanía y arte, de arrebatada vanguardia y sutil nostalgia \*\*\* *Portuguese but based in London after traversing the world from restaurant to restaurant, this travelling chef puts into practice the whole repertoire of his countless experiences in his creations. His pantry is a summary of the Earth's flavours; his culinary thoughts, a subversive combination of art and craftwork which is both a passionate haute cuisine and a subtle nostalgia.*

carlo Cracco



Dirige *Cracco*, en Milán, desde donde asume la condición de figura central de la culinaria italiana contemporánea. Su cocina es el fruto de una búsqueda permanente de la perfección que se materializa en elaboraciones absolutamente personales, heterodoxas y marcadamente estéticas. Discípulo de Gualtiero Marchesi, inventa su propio camino basándose en un conocimiento amplísimo de productos y técnicas \*\*\* *He manages Cracco, in Milan, from where he embraces the role of the central figure in the Italian avant garde cuisine. His way of cooking is the product of a permanent striving for perfection which comes to fruition in absolutely personal, distinct and deeply aesthetic creations. A disciple of Gualtiero Marchesi, he invents his own way basing his ideas on a deep understanding of both products and techniques.*

dave de Belder



Cocinero del restaurante *De Godevaart*, en Amberes, desarrolla una cocina avanzada que busca la complicidad del comensal a través de la sorpresa sin olvidar el respeto al producto. Sus trabajos son una forma de ilusionismo culinario donde sabores y aromas juegan a confundirse ante su propio reflejo. Magia comestible, divertimento sabroso \*\*\* *Chef of the De Godevaart restaurant, in Amberes, he has developed an advanced cuisine which through surprise seeks to engage the complicity of the diner without forgetting respect for the product. His work is culinary magic in which both flavours and aromas play their part melting in their own reflections. Edible magic, lighthearted flavour.*

kevin Cherkas



Nacido en Canadá, viaja a Nueva York para iniciarse en la cocina de Daniel Boulud. De allí a Francia (*La Belle Auberge*), España (*Arzak*) y Malasia (*Shangri-La Hotel*). Actualmente trabaja en el restaurante *BLU*, en Singapur. Desarrolla una cocina divertidísima en la que tradición y vanguardia se tocan sin verse como caras opuestas de una misma moneda \*\*\* *Born in Canada, he travelled to New York to learn about Daniel Boulud's way of cooking. From there, he went to France (La Belle Auberge) and then to Malaysia (Shangri-La Hotel). Today he works at the BLU restaurant, in Singapore. He has developed a really enjoyable cuisine in which tradition and the avant-garde live together without being seen as two opposite sides of the same coin.*

bernard Lahousse



El día que puso en marcha su web se transformó en una referencia mundial a la hora de analizar y orientar los maridajes gastronómicos desde una perspectiva científica. Su nueva iniciativa, *Sense for taste*, es una consultoría destinada a promover la creatividad y eficiencia del trabajo de cocineros y empresas de alimentación desde el estudio del producto \*\*\* *The day he launched his webpage, he became a world reference on analyzing and guiding culinary blends from a scientific point of view. His new initiative, Sense for taste, is a culinary consultancy dedicated to promoting both creativity and work efficiency of both chefs and food companies starting from the study of the product.*

jordi Butrón



Desde que inauguró *Espai Sucre* en 2000 ha conseguido consagrarlo como una escuela restaurante de referencia donde se estudia el postre como una ciencia vanguardista basada en una disciplina férrea. Estamos ante un filósofo del gusto que aplica sus ingentes conocimientos para crear con libertad atreviéndose a traspasar todas las fronteras \*\*\* *Since Espai Sucre opened in 2000, Jordi Butrón has managed to establish it as a school-restaurant reference point where desserts are studied as an avant garde science, based on a rigorous discipline. A philosopher of the taste who puts his vast knowledge into practice to create with liberty, daring to transcend all boundaries.*

jordi Cruz



Nuevo cocinero del restaurante barcelonés *Abac*, ha recibido distinciones como la de Cocinero del Año en España en 2006. Cada uno de los establecimientos en los que ha trabajado ha sido reconocido por la crítica nacional e internacional. Su cocina, muy depurada técnicamente, apuesta por el producto excepcional tratado de manera singular para jugar con las expectativas del comensal \*\*\* *The brand new chef of Barcelona's Abac restaurant who has received distinctions such as the Cocinero del Año (Chef of the year) in Spain in 2006. Every establishment where he has worked has been well reviewed by both national and international culinary critics. His way of cooking, is technically much depurated, hedging its bets on the exceptional products treated in a singular way in order to play with the diner's expectations.*

andre Chiang



Taiwanés, hijo de la propietaria de un restaurante chino radicada en Tokio, se forma en Japón antes de viajar a Francia para aprender más junto a cocineros como Ducasse y Gagnaire. Tras una etapa intermedia se instala hace dos años en Singapur, donde triunfó al frente de *Jaam par André*. A punto de abrir su propio restaurante *Par André*, su cocina es ecléctica, universal, refinada \*\*\* *Originally from Taiwan, the son of the owner of a Chinese restaurant located in Tokyo, he was trained in Japan before travelling to France in order to learn more under the auspices of chefs such as Ducasse and Gagnaire. After an intermediate stage, he settled down, two years ago, in Singapore, where he has triumphed at the helm of the Jaam par André. Today he is about to open his own restaurant, Par André, where he will be able to show off his eclectic, universal and refined way of cooking.*



INNOVATION  
& TRENDS

WEDNESDAY JANUARY

TODAS LAS DEMOSTRACIONES DISPONEN DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL (ESPAÑOL, INGLÉS Y FRANCÉS).  
A DIGITAL SIMULTANEOUS TRANSLATION SYSTEM (SPANISH, ENGLISH AND FRENCH) IS AVAILABLE FOR EVERY DEMONSTRATION.



# SINGAPUR: EL TERCER SABOR

SINGAPORE: THE THIRD FLAVOR

MIÉRCOLES ENERO  
INNOVACIÓN &  
TENDENCIAS



jacques Decoret



Galardonado con el Premio al Mejor Obrero de Francia, regenta su restaurante homónimo, recientemente reinaugurado en sus nuevas instalaciones, en la localidad de Vichy. Desarrolla una cocina muy exigente en la selección de las materias primas y extraordinariamente técnica. Con ese bagaje diseña un discurso culinario que incluye guiños a la tradición popular \*\*\* *Awarded the Meilleur Ouvrier de France, he manages his restaurant of the same name, which has recently reopened in new facilities in Vichy. He has developed a cuisine which is really demanding both in terms of the selection of raw materials and its extraordinary technique. With this background, he designs a culinary language which includes winks to popular traditions.*

gert de Mangeleer



Cocinero del restaurante *Hertong Jan*, en Brujas, dedica buena parte de su tiempo a la investigación en los productos que incluirá en sus recetas para lograr con ellos, toda una catarata de sensaciones basadas en el contraste entre lo crudo y lo cocinado, lo ácido, lo dulce y lo salado, lo familiar y lo insospechado \*\*\* *Chef of the Hertong Jan restaurant, in Brujas, who devotes a good deal of his time to investigating the products he intends to use in his recipes in order thereby to achieve, a whole outburst of sensations based on the contrast between raw and cooked, acidic, sweet and savory, both the familiar and the unexpected.*

martha Ortiz



Experta conocedora de la cocina tradicional mexicana, a la que ha dedicado ocho libros, y responsable hasta hace dos años del renombrado *Águila y Sol*. Martha Ortiz vuelve a lanzarse al ruedo culinario con un nuevo establecimiento, *Dulce Patria*, que apuesta por una cocina "llena de color, sabor, sensualidad y coquetería". Pura seducción gastronómica \*\*\* *She is a deeply knowledgeable expert on Mexican traditional cuisine, about which she has written eight books, as well as managing the renowned Águila y Sol restaurant until two years ago. Martha Ortiz has thrown herself in the culinary deep end with the opening of a new establishment, Dulce Patria, which aims for a cuisine "full of colour, flavour, sensuality and sweetness". Pure culinary seduction.*

seno González



Es el responsable de que un asador sidrería como *Sagartoki*, en Vitoria. Un profesional que tenía su clientela y trayectoria hechas, hasta que un día dio un salto mortal que lo ha transformado en uno de los establecimientos de pinchos — cocina en miniatura— de referencia en toda España. Su último trabajo, los rulos de diseño, serán uno de las grandes atracciones de *madridfusión 2011* \*\*\* *He is the manager of the Sagartoki rotisserie and cider bar in Vitoria. A professional who had his own faithful diners and professional career completed until, one day, he took a fateful somersault which led to him to establishing his snack restaurant —miniature cuisine in tapas— as one of the main references in Spain. His latest work, designer rolls, will be one of the main attractions at madridfusión 2011.*

quique Dacosta



Cocinero de *Quique Dacosta Restaurante*, antiguo *El Poblet*, en Denia, Dacosta ha construido su trayectoria en base a una concepción personal del oficio de cocinar como una interpretación creativa del producto que se materializa en sucesivos hallazgos regidos por un principio intelectual o estético, por una idea o una intuición culinarias. Es un investigador, un pensador de la cocina y un inmenso cocinero \*\*\* *Chef of the Quique Dacosta Restaurante, formerly El Poblet, in Denia, Dacosta has built his professional career based on his personal conception of the craft of cooking as an creative interpretation of the product which comes to fruition in his consecutive discoveries all governed by a aesthetic or intellectual principle, or by a culinary idea or intuition. He is a researcher, a thinker about cuisine and an amazing chef.*

rodrigo de la Calle



Máximo representante en España de la gastrobotánica, configura su paleta de recursos a partir de frutos y hierbas, hongos y plantas cultivadas ecológicamente. Su forma de entender la vanguardia tiene mucho que ver con el respeto hacia esas materias primas y la búsqueda de las afinidades que se establecen entre ellas y el resto de los ingredientes en el plato \*\*\* *The leading representative of Spanish "gastrobotanic", he shapes his palette of resources with fruits and herbs, fungi and ecologically cultivated plants. His way of understanding the avant garde has much to do with both his respect for those raw materials and the search for the affinities established among them and the rest of the ingredients of the dish.*

victor Enrich



Victor Enrich dirige los fogones de su propio restaurante en la Moraleja, una de las zonas residenciales más selectas de Madrid. La suya es una cocina fundamentada en el producto de calidad, con elaboraciones cuidadas, un buen gusto manifiesto en la expresiva sencillez de sus recetas y una originalidad genuina que no pretende conquistar con malabarismos culinarios, sino a través de acertados guiños de modernidad que enriquecen el fundamento clásico de sus elaboraciones \*\*\* *Victor Enrich runs the kitchen of his own restaurant in the Moraleja, one of the most exclusive residential areas of Madrid. His cuisine based on quality products, with precise preparations, a good taste evident in the expressive simplicity of his recipes and a genuine originality which does not seek to conquer culinary juggling, but through successful modern winks to enrich the classical basis of their preparations.*

ramón Freixa



Afinado en Madrid desde 2009, mantiene en su proyecto capitalino ese sentido común a la hora de concebir sus platos que hizo de él en Barcelona, al frente del *Racó d'en Freixa*, uno de los intérpretes más certeros de la cocina catalana contemporánea. La suya es una cocina sensitiva, en la que la técnica y la imaginación se imponen a cualquier alarde espectacular \*\*\* *Based in Madrid since 2009, here in the capital he retains that common sense, when it comes to conceiving his dishes, which made him in Barcelona, while managing the Racó d'en Freixa, one of the most accurate interpreters of Catalanian avant garde cuisine. His style is sensitive, involving a way of cooking in which both technique and imagination assert themselves over and above any spectacular display.*

paco Roncero



La trayectoria ascendente de Paco Roncero, responsable de cocina de *La Terraza del Casino* de Madrid y patrón del gastrobar *Estado Puro*, continúa su evolución imparable, tras haberse consagrado como uno de los principales especialistas mundiales en la cocina del aceite de oliva. Técnica y creatividad en una simbiosis perfecta \*\*\* *The upward course of Paco Roncero, manager of the La Terraza del Casino de Madrid and boss of the gastrobar Estado Puro, continues its unstoppable evolution after becoming one of the world's main specialists in cooking with olive oil. Technique and creativity in a perfect symbiosis.*



27

NEGOCIOS  
DE ÉXITO

*Business success*

*Brassica Napobrassica*





# 27 JUEVES ENERO

## THURSDAY, 27<sup>th</sup> JANUARY

09:30 GESTIÓN DINÁMICA: EL RESTAURANTE EN UNA HOJA  
Jaume Drudis (*Jaume Drudis*, Barcelona, España)  
y Jose María Valls Madella (Gestión de restaurantes, España)

10:00 LA RENTABILIZACIÓN DEL ESPACIO: MÍNIMO Y POLIVALENTE  
Iago Pazos y Marcos Cerqueiro (*Abastos 2.0*, Santiago de Compostela, España)

10:30 DESPENSAS EXCLUSIVAS: PRODUCTOS POR ENCARGO  
Massimo Bottura (*Osteria Francescana*, Módena, Italia)

11:00 COCINA Y MIXOLOGÍA: OPTIMIZACIÓN DE UNA TENDENCIA  
Ryan Cliff y Matthew Bax (*Tippling Club*, Singapur)

11:45 TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN LOS SERVICIOS DE CATERING  
Joan y Jordi Roca (*El Celler de Can Roca*, Gerona, España)

12:30 DIALOGANDO CON GASTÓN ACURIO. EL NUEVO GASTROIMPERIO LATINO.  
Gastón Acurio (*Astrid y Gastón*, Lima, Perú)

13:15 PROCLAMACIÓN DE LOS COCINEROS MÁS INFLUYENTES DEL MUNDO

13:15 MERCATBAR: ALTA COCINA EN UN “MERCADO”  
Quique Dacosta (*Quique Dacosta*, Alicante, España)

14:00 COMIDA-DEGUSTACIÓN

15:00 GASTROLÓGICA: UNA SUMA DE CONCEPTOS  
Sergio Azagra (*Gastrológica*, Huesca, España)

15:45 INAMO. RESTAURANTE DIGITAL CON CARTA INTERACTIVA.  
DIVERSIÓN INTELIGENTE.  
Dani Potter y Noel Hunwick (*Inamo*, Londres, Reino Unido)

16:00 TURRONES: FRONTERA DULCE Y SALADO  
Susi Díaz (*La Finca*, Elche, España), Paco Torreblanca (*Pastelería Totel*, Alicante, España)  
y Rafa Soler (*Jóel Restaurante Bistronòmic*, Denia, España)

16:15 EL AUDITORIO TIENE LA PALABRA: UNA SOLUCIÓN PARA CADA PROBLEMA  
Martín Berasategui, Pedro Subijana y Sergi Arola

17:00 CÓCTELES TIKI

17:30 COCINEROS DE POSTRES, UN FINAL MUY DULCE  
Oriol Balaguer, Julio Blanco, Jordi Butron, Jordi Roca, Martín Berasategui, Quique Dacosta,  
Christian Eseribá, Xabi Gutiérrez, Andoni Luis Aduriz, David Muñoz y Paco y Jacob Torreblanca

DYNAMIC MANAGEMENT: THE RESTAURANT ON A SHEET  
Jaume Drudis (*Jaume Drudis*, Barcelona, Spain)  
and Jose Maria Valls Madella (Management of Restaurants, Spain)

THE PROFITABILITY OF SPACE: MINIMUM AND MULTIPURPOSE  
Iago Pazos and Marcos Cerqueiro (*Abastos 2.0*, Santiago de Compostela, Spain)

EXCLUSIVE PANTRIES: CUSTOM PRODUCTS  
Massimo Bottura (*Osteria Francescana*, Modena, Italy)

CUISINE AND MIXOLOGY: OPTIMIZATION OF A TREND  
Ryan Cliff and Matthew Bax (*Tippling Club*, Singapore)

AVANT-GARDE TECHNIQUES AT THE SERVICE OF CATERING  
Joan and Jordi Roca (*El Celler de Can Roca*, Gerona, Spain)

TALK WITH GASTÓN ACURIO. THE NEW LATIN GASTRONOMY EMPIRE.  
Gastón Acurio (*Astrid y Gastón*, Lima, Peru)

ANNOUNCEMENT OF THE WORLD'S MOST INFLUENTIAL CHEFS  
MERCATBAR: HAUTE CUISINE IN A “MARKET”

Quique Dacosta (*Quique Dacosta*, Alicante, Spain)

LUNCH-TASTINGS

GASTROLOGY: SUMMARY OF CONCEPTS  
Sergio Azagra (*Gastrológica*, Huesca, Spain)

INAMO. A DIGITAL RESTAURANT WITH AN INTERACTIVE MENU.  
INTELLIGENT FUN.  
Dani Potter and Noel Hunwick (*Inamo*, London, United Kingdom)

DESSERT CHEFS, A VERY SWEET FINAL  
Susi Díaz (*La Finca*, Elche, Spain), Paco Torreblanca (*Pastelería Totel*, Alicante, Spain)  
y Rafa Soler (*Jóel Restaurante Bistronòmic*, Denia, Spain)

THE AUDITORIUM HAS THE WORD: A SOLUTION FOR EVERY PROBLEM  
Martín Berasategui, Pedro Subijana and Sergi Arola

COCKTAIL TIKI

SPANISH NOUGAT: THE GATEWAY BETWEEN SWEET AND SAVOURY  
Oriol Balaguer, Julio Blanco, Jordi Butron, Jordi Roca, Martín Berasategui, Quique Dacosta,  
Christian Eseribá, Xabi Gutiérrez, Andoni Luis Aduriz, David Muñoz y Paco y Jacob Torreblanca

### COCCINEROS DE POSTRES. PANES DE DISEÑO **DULCE FUSION** **SWEET FUSION** DESSERT CHEFS. DESIGNER BREAD

10:00 DE LA PASTELERÍA TRADICIONAL A LOS POSTRES DE RESTAURANTES.  
RECUPERACIÓN DE SABORES  
Paco y Jacob Torreblanca (*Pastelería Totel*, Alicante, España)

10:30 EL MUNDO DEL CHOCOLATE  
Frederic Bau (*Umia*, Tain l'Hermitage, Francia)  
y Yann Duytsche (*Dolç*, Barcelona, España)

11:30 ARQUITECTURA DEL HELADO.  
EMPLATADO INTELIGENTE Y REINGENIERÍA DE RECETAS  
Kees Van Erp, Dirk Rogge, Victor Pena y Detlef Doersam

12:00 EL DISEÑADOR DE POSTRES  
Jordi Butrón (*Espai sucre*, Barcelona, España)

12:30 COLECCIÓN PRÊT À PORTER  
Oriol Balaguer (*Oriol Balaguer*, Barcelona, España)

13:00 LA PUREZA DE LA MASA MADRE. PANES CON ALMA  
Xevi Ramón (*Triticum*, Barcelona, España)

13:30 ARMONÍAS DEL PAN EN LA MESA  
Daniel Jordá (*La Trinidad*, Barcelona, España)

FROM TRADITIONAL PASTRY TO DESSERT RESTAURANTS.  
RECOVERING LAVOURS  
Paco and Jacob Torreblanca (*Pastelería Totel*, Alicante, Spain)

THE WORLD OF CHOCOLATE  
Frederic Bau (*Umia*, Tain l'Hermitage, France)  
y Yann Duytsche (*Dolç*, Barcelona, Spain)

THE ARCHITECTURE OF ICE CREAM  
INTELLIGENT SET UP AND REENGINEERING OF RECIPES  
Kees Van Erp, Dirk Rogge, Victor Pena and Detlef Doersam

THE DESIGNER OF DESSERTS  
Jordi Butron (*Espai sucre*, Barcelona, Spain)

PRÊT À PORTER COLLECTION  
Oriol Balaguer (*Oriol Balaguer*, Barcelona, España)

THE PURITY OF LEVAIN. BREAD WITH A SOUL  
Xevi Ramón (*Triticum*, Barcelona, Spain)

BREAD HARMONIES AT THE TABLE  
Daniel Jordá (*La Trinidad*, Barcelona, Spain)



# ESPACIO IE BUSINESS SCHOOL: ESTRATEGIAS DE MARKETING

IE BUSINESS SCHOOL SPACE: STRATEGIES FOR MARKETING

massimo Bottura  
iago Pazo & marcos Serqueira



Cocina de mercado en el mercado, en los puestos del Mercado de Abastos de Santiago. Allí se encuentra el “espacio gastronómico” más escueto de nuestra geografía. En uno de esos puestos, readaptado, Marcos cocina cuatro o cinco tapas diarias con lo que compra a primera hora. En otro, Iago sienta en una pequeña mesa-barra a sus comensales. Economía del espacio \*\*\* *Market cuisine in the market; in the stalls of the Mercado de Abastos de Santiago (Santiago's Fresh Food Market). There he finds the plain “culinary space” of our country. In one of those readapted stalls, Marcos cooks four or five tapas everyday using the very same ingredients he has bought first thing in the morning. At another stall, Iago makes the diners comfortable at a small table-bar. Economy of space.*



Desde *La Osteria Francescana*, en Módena, Bottura ha descubierto el pasadizo que conduce desde la mejor tradición gastronómica del norte de Italia hasta la vanguardia culinaria universal a través de las materias primas. Su cocina se estructura en torno a un producto excepcional que actúa como eje creativo sobre el que se construye la composición del plato \*\*\* *From La Osteria Francescana, in Módena, Bottura has discovered the passageway which takes raw materials from the best culinary tradition of northern Italy to the universal culinary avant garde. His way of cooking is organized around exceptional products which act as a creative focal point over which the composition of the plate is constructed.*

joan Jordi Roca  
ryanedit & matthew Bar



Australianos en Singapur; son socios y copropietarios de *Tipping Club*, un lugar extraordinario nacido de la idea común de transformar la alta cocina tradicional y el concepto de maridaje entre los platos y las bebidas introduciendo al comensal en los procesos creativos de la cocina y el bar, sumergiéndolo en una experiencia envolvente, en un todo gastronómico \*\*\* *Two Australians in Singapore, both partners and co-owners of the Tipping Club, an extraordinary place which was born from the common idea of transforming traditional haute cuisine together with the blending concept between dishes and drinks introducing the diners into the creative processes of both cooking and the bar; immersing them into an all embracing experience, in a culinary whole.*



Uno de los retos a los que ha de enfrentarse un establecimiento gastronómico para alcanzar el éxito es el de la capacidad de trasladar la excelencia de los platos servidos en sus propias mesas más allá de las fronteras del restaurante. Los hermanos Roca han conseguido adaptar la filosofía vanguardista de su cocina a los servicios de catering que ofrece *El Celler de Can Roca*. Una demostración práctica y certera de sus conocimientos \*\*\* *One of the challenges faced by a culinary establishment in order to achieve success is that of being capable of bringing the excellence of the dishes served on its tables far beyond the restaurant's frontiers. The Roca brothers have managed to adapt their cuisine's avant garde philosophy to the catering services offered by Celler de Can Roca. This is both a practical and sound demonstration of their knowledge.*

gastón Astruc



Inaugura su primer *Astrid & Gaston* en Lima en 1994. La suya es una cocina de raíz peruana que ha ido evolucionando y enriqueciéndose con nuevos ingredientes y técnicas en cada uno de los lugares en los que ha inaugurado un nuevo restaurante: Chile, Colombia, Venezuela, Ecuador y España dan fe de la inabarcable sabiduría culinaria de este peruano universal \*\*\* *He opened his first Astrid & Gaston, in Lima, in 1994. His deeply Peruvian style of cuisine has both evolved and been enriched by new ingredients and techniques garnered from each one of the places where he has opened a new restaurant: Chile, Colombia, Venezuela, Ecuador and Spain are ample proof of the endless culinary wisdom of this universal Peruvian.*

sergio Azagra



Cozinero con zeta, inició un camino propio hace ya algunos años que le ha llevado a editar dos libros indispensables: *Setas, guía y recetas* y *Trufas, guía y recetas*. *Gastrológica* es su espacio gastronómico “para todos los públicos” en Huesca, un lugar donde se integra, a su vez, un estudio taller de cocina dedicado a la investigación culinaria \*\*\* *The Chefz, with a “z”, who some years ago embarked along a personal path which has lead him to publish two indispensable books: Setas: guía y recetas (Mushrooms: guide and recipes) and Trufas: guía y recetas (Truffles: guide and recipes). Gastrológica is his culinary space “suitable for all audiences” in Huesca, a place where there is also a cuisine workshop-studio dedicated to culinary research.*

dani Patten & noel Hunwick



El restaurante del futuro ya está aquí. *Inamo*, ubicado en el Soho londinense, ofrece una cocina de fusión oriental, aunque no es ese su principal atractivo, sino el sistema que transforma las mesas de los comensales en herramientas interactivas con las que ellos mismos seleccionan sus platos, juegan, echan un vistazo al barrio o piden un taxi para irse de vuelta a casa \*\*\* *The restaurant of the future is already here. Inamo, located in London's Soho district, offers an Oriental fusion cuisine, although this is not his main attraction, but rather the way he transforms the diners tables into interactive tools with which they can choose their dishes, play, take a look out at the neighbourhood or call a taxi to go back home.*



THURSDAY JANUARY  
MANAGING TALENT

TODAS LAS DEMOSTRACIONES DISPONEN DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL (ESPAÑOL, INGLÉS Y FRANCÉS).  
A DIGITAL SIMULTANEOUS TRANSLATION SYSTEM (SPANISH, ENGLISH AND FRENCH) IS AVAILABLE FOR EVERY DEMONSTRATION.



*martín Berasategui*



Definir el trabajo de Martín Berasategui como una de las cimas de la cocina española contemporánea es sencillo. Más complicado resulta abarcar todo el legado de fundamentos culinarios ejemplares que ha transmitido a las generaciones de cocineros jóvenes que se han formado a sus órdenes: sensibilidad hacia el producto, técnica exquisita, pasión por el oficio... \*\*\* *To define Martín Berasategui's work as one of the heights of contemporary Spanish cuisine would be too simple. The complication arrives when it comes to covering the whole legacy of exemplary culinary foundations he has transmitted to the generations of young chef who have been trained under his command: product sensibility, exquisite technique, passion for the craft of cooking...*

*pedro Subijana*



Fundador con otros colegas de aquella revolución culinaria vasca de la que nació todo lo que ahora es nuestra cocina, ejerce cada día el generoso magisterio de la excelencia culinaria en *Akelarre*, ese templo pagano donde el cocinero continúa rindiendo culto, hoy como siempre, a las materias primas. Lo demás es maestría técnica, sentido del gusto, elegancia \*\*\* *He is the founder, together with other colleagues, of that Basque culinary revolution from which all that is our cuisine now was born; he plies the trade of his culinary excellence at Akelarre, that heathen temple to which the chef keeps paying tribute, today as always, to the raw materials. And the rest is technical mastery, sense of taste, elegance.*

*sergi Arola*



La figura de Sergi Arola continúa agigantándose. Este cocinero barcelonés afincado en Madrid ha conseguido asimilar su apellido a una idea de sofisticación y vanguardia culinarias que tienen su máximo exponente en *Sergi Arola Gastro*, el restaurante donde materializa cada noche una cocina intuitiva, extremadamente técnica y avanzada, emotiva y personal \*\*\* *Sergi Arola's persona continues to grow by the day. This Barcelona chef, now based in Madrid, has managed to imprint his name on an idea of culinary sophistication and avant garde which has its greatest representation at the Sergi Arola Gastro; the restaurant where he materializes every night his way of cooking which is at once intuitive, extremely technical and advanced; sensitive and personal.*

*paco jacob Torreblanca*



Paco Torreblanca ocupa un espacio propio en cualquier referencia a la cocina dulce que pueda escribirse en nuestro país. Su trabajo en *Total*, su capacidad para elevar el dulce a la consideración de alta gastronomía, para romper moldes y enseñar a romperlos a quienes han venido después, tiene continuidad en Jacob, un genio creativo que prolonga la saga familiar \*\*\* *Paco Torreblanca holds his own place in any reference devoted to sweet cuisine in our country. His work in Total, his capability to uplift the sweet to the consideration of gastronomy, his ability to be in a class of his own while teaching those who have come after him to break all the molds... His work finds its continuity in Jacob, a creative genius in whom the family tradition lives on.*

*oriol Balaguer*



Oriol Balaguer inaugura su estudio dedicado al chocolate y la cocina dulce en Barcelona en 2002. Para entonces ya era un reputado pastelero, desde entonces es uno de los líderes intelectuales del trabajo con el chocolate y la pastelería en España. Cada año elabora dos cartas de pastelería y varias colecciones de bombones \*\*\* *Oriol Balaguer opened his Barcelona studio dedicated to both chocolate and sweet cuisine in 2002. He was already a highly reputed pastry chef and since then he has become one of the intellectual leaders of chocolate and pastry work in Spain. Each year he creates two patisserie menus and various chocolate collections.*

*xevi Ramón*



Llega a *madridfusión* quien es, con toda probabilidad, uno de los más brillantes artesanos del pan con que cuenta la cocina española. Primero a través de *Triticum*, empresa que no ha cesado nunca de investigar en nuevas formas de crear y entender el pan y ahora con *Triticumdeluxe*, un modelo de negocio enfocado de forma más evidente a la alta restauración \*\*\* *Someone arrives at madridfusión who is, in all probability, one of the most brilliant bread artisans in Spanish cuisine. First of all, he started with Triticum, a business which has never stopped investigating into new ways of creating and understanding bread; and now with Triticumdeluxe, a business model clearly focused on haute cuisine.*

*daniel Jordà*



Licenciado en Bellas Artes, dirige junto a sus tres hermanos el *Forn de la Trinitat*, una pequeña panadería en la Plaza de Trinitat Vella, en Barcelona, donde además de cocer el pan para los vecinos del barrio elabora toda una gama de panes a medida para algunos de los mejores restaurantes de Cataluña, el País Vasco y Asturias \*\*\* *Bachelor of Fine Arts, he manages together with his three brothers the Forn de la Trinitat, a small bakery located on the Plaza de Trinitat Vella in Barcelona; there, besides baking bread for the neighbors on his side of town, he prepares a whole range of custom-made bread for some of the best restaurants in Catalonia, the Basque Country and Asturias.*

*frederic Bau & Yann Duytsche*



Bau es uno de los máximos exponentes internacionales del trabajo artesanal con el chocolate. Maestro de generaciones de pasteleros, ha impartido cursos en todo el mundo, escrito libros que hacen escuela y colaborado con infinidad de medios. Junto a él, Yann Duytsche, un creador dulce original, meticuloso, elegante; un maestro en el dominio de la técnica que sedujo al mundo hace un par de años con la publicación de sus *Diversions dulces*. Afincado en Sant Cugat del Vallès, dirige *Dolç*, donde se ha convertido en una de las referencias de la pastelería creativa y el trabajo con el chocolate en Cataluña. \*\*\* *Bau is one of the world's leading figures in chocolate artanship. Teacher to generations of patisserie chefs, he has taught courses all over the world, has written leading reference books and has been published in countless publications. He is accompanied by Yann Duytsche, a creator of desserts and sweets; original, meticulous and elegant. He is a technical master in his area, who conquered the world a couple of years ago with the publication of "Sweet Diversions". Based in Sant Cugat del Vallès, he manages Dolç, where he has become one of the main references in creative patisserie and work in chocolate in Catalunya.*

## ENOFUSIÓN: FORO INTERNACIONAL DEL VINO

ENOFUSIÓN: INTERNATIONAL WINE FORUM





# MADRID FUSIÓN 2011

## GESTIÓN DEL TALENTO IX CUMBRE INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA 25. 26. 27. ENERO

25. 26. 27 JANUARY TALENT MANAGEMENT . IX INTERNATIONAL SUMMIT OF GASTRONOMY

### INSCRIPCIÓN MADRID FUSIÓN (REGISTRATION)

La cuota de inscripción es de 400€. Incluye libre acceso a las ponencias, libro, degustación de productos en la zona de exposición, escenario dulcefusión, certificado de asistencia y bolsa congresista (impuestos incluidos).

Las inscripciones para las conferencias-catas se abrirán en Noviembre de 2010.

Todos los congresistas recibirán información sobre el temario. Precios por conferencia/día: 10€.

*The registration fee amounts to 400€. It includes free access to all the demonstrations, the book with informative files about subject presentations, tastings at the exhibition zone, free access to dulcefusion stage and assistance certificate and congressman bag (TAX included).*

*The registrations for the conferences-tastings will be opened November 2010.*

*All the assistants will receive due information about the agenda. Fees per conference/day: 10€.*

### PLAZAS LIMITADAS (LIMITED SEATS AVAILABLE)

El número máximo de plazas es de 600 que serán registradas por orden de recepción. La organización se reserva el derecho de devolución inmediata de las inscripciones una vez cubierto el cupo. El número y fila de asiento se adjudicará por riguroso orden de recibo del pago de las inscripciones.

*The number of seats is limited to 600. Once this capacity has been met, the organization reserves the right to immediately return the registration fees back.*

*The row and number of the seat will be given once we have received the payment vouchers.*

### INSCRIPCIÓN DULCE FUSIÓN (REGISTRATION)

La cuota de inscripción es de 130€ para el JUEVES 27 DE ENERO 2011.

Incluye acceso a la sala Polivalente donde se celebra dulcefusión y zona de exposición (no auditorio).

*The registration fee amounts to 130€ for JANUARY 27th.*

*It includes free access to the dulcefusion stage and exhibition area. (no auditorium)*

### PLAZAS LIMITADAS (LIMITED SEATS AVAILABLE)

El número máximo de plazas es de 80 que serán registradas por orden de recepción. La organización se reserva el derecho de devolución inmediata de las inscripciones una vez cubierto el cupo. El número y fila de asiento se adjudicará por riguroso orden de recibo del pago de las inscripciones.

*The number of seats is limited to 80. Once this capacity has been met, the organization reserves the right to immediately return the registration fees back.*

*The row and number of the seat will be given once we have received the payment vouchers.*

### CANCELACIONES (CANCELLATIONS)

Las cancelaciones solicitadas antes del 30 de noviembre 2010 recibirán la devolución del 50% de la cantidad abonada.

Las cancelaciones deberán ser enviadas a la misma dirección del pago.

Pasada dicha fecha no se realizará devolución alguna.

*Cancellations received before November 30th 2010: 50% refund of amount paid.*

*Cancellations should be sent to the same address of payment.*

*After that date, no cancellations will be accepted.*

### MUY IMPORTANTE (VERY IMPORTANT)

No se admitirá ninguna inscripción que no esté debidamente cumplimentada

*It is a must to add the sender's name. No registration that is not correctly filled in will be admitted*









# MADRID FUSIÓN

IX CUMBRE INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA  
IX INTERNATIONAL SUMMIT OF GASTRONOMY

# 2011



**iMADRID!**

