



Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

Journal Archives S'abonner
 Emploi Fonds de commerce Petites annonces
 Les Blogs des Experts
 Juridique et social Gestion et marketing Formation - écoles
 Equipements Produits et boissons Recettes

Hygiène
 Annuaires
 Salons - Agenda

Laure Guilb. OK



GROUPE FLO
 La restauration d'aujourd'hui, de demain, de demain.

Belambra clubs

afpa Se former en alternance

Smoothies
 innovation

JOURS DE FÊTE

Score services
 restauration hôtellerie

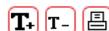
Restez zen avec Frigoflex !
 Caissons réfrigérés amovibles

Eberspächer

Portail écoles hôtelières

Rechercher 1 école ou 1 formation

RESTAURATION



Ferran Adria ambassadeur du tourisme ibérique à New York

mercredi 27 octobre 2010 17:14

New York (ETATS-UNIS) De passage à New York à l'occasion d'un événement présentant la nouvelle campagne marketing du ministère du Tourisme espagnol, le chef espagnol a distillé quelques détails sur l'après El Bulli".



Colman Andrews, l'auteur du nouveau livre sur Ferran Adria, avec le chef à Bar basque à New York.



Ferran Adria et José Andrés, deux ambassadeurs de la cuisine espagnole aux États-Unis.

"El Bulli ne fermera pas, El Bulli se transformera", a martelé **Ferran Adria** après la projection du documentaire réalisé par son frère **Albert Adria**, *A Day at El Bulli* ("Une Journée à El Bulli") le 13 octobre dernier à New York.

Organisé à l'initiative du ministère du tourisme espagnol au Bar Basque, le nouveau restaurant de l'hôtel Eventi dans le quartier de Chelsea, l'événement avait pour but d'introduire Ferran Adria comme ambassadeur d'une nouvelle campagne publicitaire autour du pays. "Les touristes recherchent de nouvelles sensations", a déclaré le ministre du tourisme espagnol pour défendre le choix de mettre en scène le célèbre chef. Si la campagne de promotion en faveur de la destination touristique ibérique est mondiale, elle doit se décliner selon les différents pays.

"Ce nouveau livre dit la vérité"

José Andrés, autre ambassadeur de la cuisine espagnole aux États-Unis était présent à la soirée new-yorkaise qui célébrait aussi la parution du livre *Ferran. The inside story of El Bulli and the man who reinvented food* de **Colman Andrews**. L'auteur spécialiste de la cuisine catalane a consacré deux ans de recherche pour écrire cet ouvrage paru chez Gotham Books (Penguin USA, 28 \$ soit environ 20 €). La parution en France aux éditions Phaidon, est prévue pour 2011. "Beaucoup de mythes ont été écrits sur El Bulli, beaucoup sont faux, certains sont vrais. Ce nouveau livre dit la vérité", a assuré Ferran Adria.

Le dernier chapitre du livre intitulé 'Morphing' (transformation) est

BLOGS DES EXPERTS

Droit du travail en CHR : les contrats de travail (+ modèles)

Pascale Carbillat



"Cotisation / prestations complémentaires : peut-on dépasser les 16 euros par salarié ?" valerie

Tous les blogs des experts (43)

EQUIP'HOTEL PARIS
 PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
 14 - 18 NOV. 2010
 Horaires : 9h à 19h heures (8 heures le jeudi)

Sommaire des articles parus

DOSSIER MÉTIERS EMPLOI SALAIRES 2010

L'Hôtellerie Restauration Campus

ÉCOLES ET FORMATIONS : toutes les nouveautés

Orthographe La bête noire des élèves

525 euros : Coût moyen de la rentrée pour un lycéen

Profes et élèves prennent la parole

Mission Marcon :

L'apprentissage en restauration

NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email :

 OK

KIFAIKOI.COM



Rechercher un fournisseur

VIDÉO

Pour en savoir plus sur l'offre Prix Fixe 2 énergies 2 ans*,

CLIQUEZ ICI



d'ailleurs consacré à l'après El Bulli. Il évoque notamment le projet de super bar à tapas à Barcelone avec Albert Adrià, et rapporte les propos suivants du chef : *"L'idée est que nous en ouvrons dix dans le monde avec l'aide du gouvernement espagnol. Ils seront des ambassades culturelles reposant sur les tapas."*

"Philosophie nouvelle"

Le restaurant tel qu'il existe aujourd'hui fermera le 31 juillet 2011. Aux journalistes présents, le chef a expliqué que certains détails seront révélés le 25 janvier 2011 à l'occasion de Madrid Fusion, et puis qu'il présentera la nouvelle mouture d'El Bulli lors d'une conférence de presse à New York en mars 2011.

Pour les faire patienter, il a évoqué quelques éléments : *"El Bulli sera un endroit plus grand, avec une philosophie totalement nouvelle. Tout ce que nous créons, nous pourrons le partager chaque jour par le biais d'Internet avec le monde entier [Ferran Adrià s'est associé au géant espagnol des télécommunications Telefonica, NDLR]."* Avant d'ajouter : *"Ce ne sera pas un restaurant, mais des expériences par le biais de la cuisine et autour de la cuisine. Il n'y aura pas de réservation."*

Laure Guilbault

Ferran Adrià prévoit de retourner à Harvard en 2011

Ferran Adrià achève quatre mois d'enseignement à la prestigieuse université d'Harvard. *"C'est une expérience incroyable. Avec José Andrés [son ami et ambassadeur de la cuisine espagnole aux États-Unis, NDLR], nous allons recommander l'année prochaine",* explique-t-il à *L'Hôtellerie Restauration*.

Dans le cadre de l'école d'ingénierie et de sciences appliquées d'Harvard, le chef a concocté un programme pédagogique de physique culinaire pour ses étudiants. Il a notamment fait venir plusieurs chefs pour une série de conférences.

Au programme, la cuisson sous-vide par **Joan Roca** (El Celler de Can Roca), la 'réinvention des textures et saveurs' par le chef de Chicago **Grant Achatz**, le processus de gélation par **José Adrés**. **David Chang** interviendra quant à lui le 6 décembre sur le thème 'Les erreurs et échecs comme moteur pour la créativité en cuisine'. Ces conférences ouvertes au public sont les plus populaires du campus, précise le site.



ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
 - infos diplômes
 - descriptif des programmes
 - débouchés métiers

LHOTELLERIE-RESTAURATION.COM



Infos par pays, fiches pratiques, offres d'emploi internationales

A lire aussi :

- [Programme des cours d'Harvard](#)
- [Conférence de Ferran Adria à Harvard sur YouTube](#)
- [site d'El Bulli](#)
- [Livre de Coleman Andrews sur Amazon](#)

RESTAURATION

[Autres articles...](#)



Les restaurateurs de Brive-la-Gaillarde créent leur

Pass'Restaurant mardi 23 novembre 2010 16:54

Réalisée par l'Office de tourisme de Brive & son Pays, cette opération « Pass'Restaurant » est soutenue par trois... [Lire la suite](#)



Le thé russe s'invite au Champs-Élysées Plaza

mardi 23 novembre 2010 16:38

Afin de fêter l'année croisée France - Russie 2010, l'hôtel Champs-Élysées Plaza organise un "thé des tsars" du 1er décembre... [Lire la suite](#)

Christophe Dié quitte le Miramar Beach Hotel

mardi 23 novembre 2010 16:27
La saison des mouvements divers et autres 'transferts' de chefs a commencé sur la Côte d'Azur. Après le départ de Ludovic Puzenat de ... [Lire la suite](#)



Seafood Summit 2011, du 31 janvier au 2 février

prochains mardi 23 novembre 2010 15:54

Le Seafood Summit 2011 aura pour thème « Responsabilités sans frontières ? » et se tiendra à Vancouver, au... [Lire la suite](#)

12 finalistes pour la 2e édition du Championnat du Monde de

Pâté Croûte mardi 23 novembre 2010 15:45

Organisé avec la collaboration des « Toques Blanches du Monde », la finale de cette 2e édition du Championnat du Monde de Pâté... [Lire la suite](#)