

L'élite de la cuisine mondiale à l'Alchemist de Copenhague du 29 janvier au 2 février 2026

VisitDenmark
www.visitdenmark.fr

Dans un contexte mondial de plus en plus polarisé et marqué par des difficultés croissantes dans le dialogue international, le chef danois Rasmus Munk ouvre les portes de son restaurant étoilé Alchemist à 60 des protagonistes les plus influents de la cuisine contemporaine. La France sera représentée par Bruno Verjus.

Au cœur de cette initiative se trouve CONVERGENCE, un événement mondial de cinq jours organisés à Copenhague, né de la conviction que le partage d'un langage culinaire peut favoriser le dialogue et créer des liens entre les personnes et les cultures de tous les continents.

Du **29 janvier au 2 février 2026**, pendant l'hiver nordique sombre, Copenhague deviendra l'épicentre de la communauté gastronomique mondiale. Plus de **60 chefs de haut niveau de la cuisine internationale**, tous classés dans le **Top 100** établi par The World's 50 Best Restaurants, se réuniront pour une collaboration unique. Au total, des restaurants provenant de 26 pays et six continents.

« *Je vois beaucoup de créativité, de connaissances et de résilience chez mes collègues du monde culinaire, et pouvoir partager cela avec les clients de l'Alchemist et un public plus large à Copenhague est un rêve qui devient réalité. J'espère que cet événement aura un retentissement et un impact significatif ici au Danemark et dans le monde entier* », déclare Rasmus Munk, fondateur et chef cuisinier de l'Alchemist, ainsi que promoteur de CONVERGENCE.

Convergence signifie « choses ou idées qui se rejoignent ». À l'opposé de la divergence et de la polarisation, l'événement

nous invite à aller de l'avant, ensemble. Des chefs du monde entier convergeront à Copenhague, notamment de centres gastronomiques reconnus tels que New York, Barcelone, Bangkok et Tokyo, mais aussi de destinations telles que Lima, Le Cap, Mumbai, Quito et Queenstown, créant ainsi un échange culinaire véritablement mondial et diversifié.

Chaque soir, **plus de 12 restaurants et bars invités** présenteront leurs **plats et cocktails les plus emblématiques**, offrant une occasion unique de découvrir des saveurs, des techniques et des philosophies venues des quatre coins du monde. Ces créations seront servies dans l'**univers immersif de l'Alchemist**, accompagnées des plats de l'Alchemist.

Si la portée de Convergence peut sembler audacieuse, il s'agit d'une **ambition délibérée**. L'idée derrière cet événement est de rendre plus accessibles la communauté et les connaissances qui sont à la pointe de la gastronomie mondiale. La capitale danoise, qui abrite certains des meilleurs restaurants du monde, constituera naturellement un centre où **fleuriront les idées culinaires, les collaborations et les échanges culturels**.

Outre les dîners à l'Alchemist, Convergence propose un **programme de symposiums avec des conférences, des débats et des activités conçues pour mettre en contact l'élite culinaire mondiale avec la société** en général. Le programme vise à impliquer non seulement les restaurateurs et les chefs, mais aussi les élèves des écoles de cuisine, les étudiants et les enseignants, les producteurs alimentaires et les artisans, ainsi que le grand public.

« Notre ambition est de faire de cet événement un rendez-vous annuel, capable de nous enrichir en connaissances et en inspiration, et de faire de l'Alchemist un point de référence pour le dialogue, la collaboration et l'échange culturel entre la gastronomie, l'art et la société », affirme Rasmus Munk.

SYMPOSIUM

Dans le cadre de CONVERGENCE, un groupe sélectionné parmi les voix culinaires les plus influentes au monde sortira

de la cuisine et montera sur la scène de la DR Concert Hall de Copenhague.

À travers une série d'interventions et de conversations sur le thème « *La gastronomie comme expression artistique* », le symposium explore les liens entre l'alimentation et l'art, la culture, l'innovation, la durabilité, les ingrédients, la communauté et la diversité.

Les intervenants sont des chefs et des créatifs qui opèrent au plus haut niveau de la cuisine internationale, tous classés parmi les 50 meilleurs restaurants du monde. Le symposium est ouvert à tous ceux qui s'intéressent à l'avenir de la gastronomie et offre un accès rare à des connaissances habituellement réservées aux cuisines les plus exclusives du monde.

Les billets peuvent être achetés ici : <https://billetto.dk/en/e/convergence-symposium-billetter-1789800>

Programme du symposium 30 janvier 2026

09h00-10h00 Portes ouvertes, café

10h00-10h10 Mot de bienvenue

10h10-11h40 Présentations

11h40-12h40 Pause

12h40-14h00 Présentations

14h00-15h00 Réseautage, fin

Parmi les intervenants :

- Josh Niland (San Pietro, Sydney)
- Vicky Cheng (WING, Hong Kong)
- Rasmus Munk (Alchimiste, Copenhague)

Lien vers le dossier de presse Convergence : [Convergence Press Kit](#)

Lien vers le dossier de presse Alchemist : [Alchemist Press Kit](#)

Vous trouverez ci-joint la liste des restaurants participant à l'initiative : [Restaurants](#)

Lien vers les photos des chefs participants : <https://alchemist.filecamp.com/s/o/rb7kFOIYLpZKZMai/CGd1HQvFNFgOsUEC>

Images

<https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

Communiqués de presse

<https://www.visitdenmark.fr/presse/press-room/communiques-de-presse>

Bureau de presse VisitDanemark

[Salle de presse de VisitDenmark](#)

Anna Orlando – Press and PR Manager Italy & France

aor@visitdenmark.com

Giulia Ciceri – Press and Travel Trade Manager Italy & France

gc@visitdenmark.com