

SIRHA+ OMNIVORE PARIS

PARC FLORAL,
PARIS
10-12 SEPTEMBRE 2023



SIRHA OMNIVORE : QUOI DE NEUF POUR LES 20 ANS ?

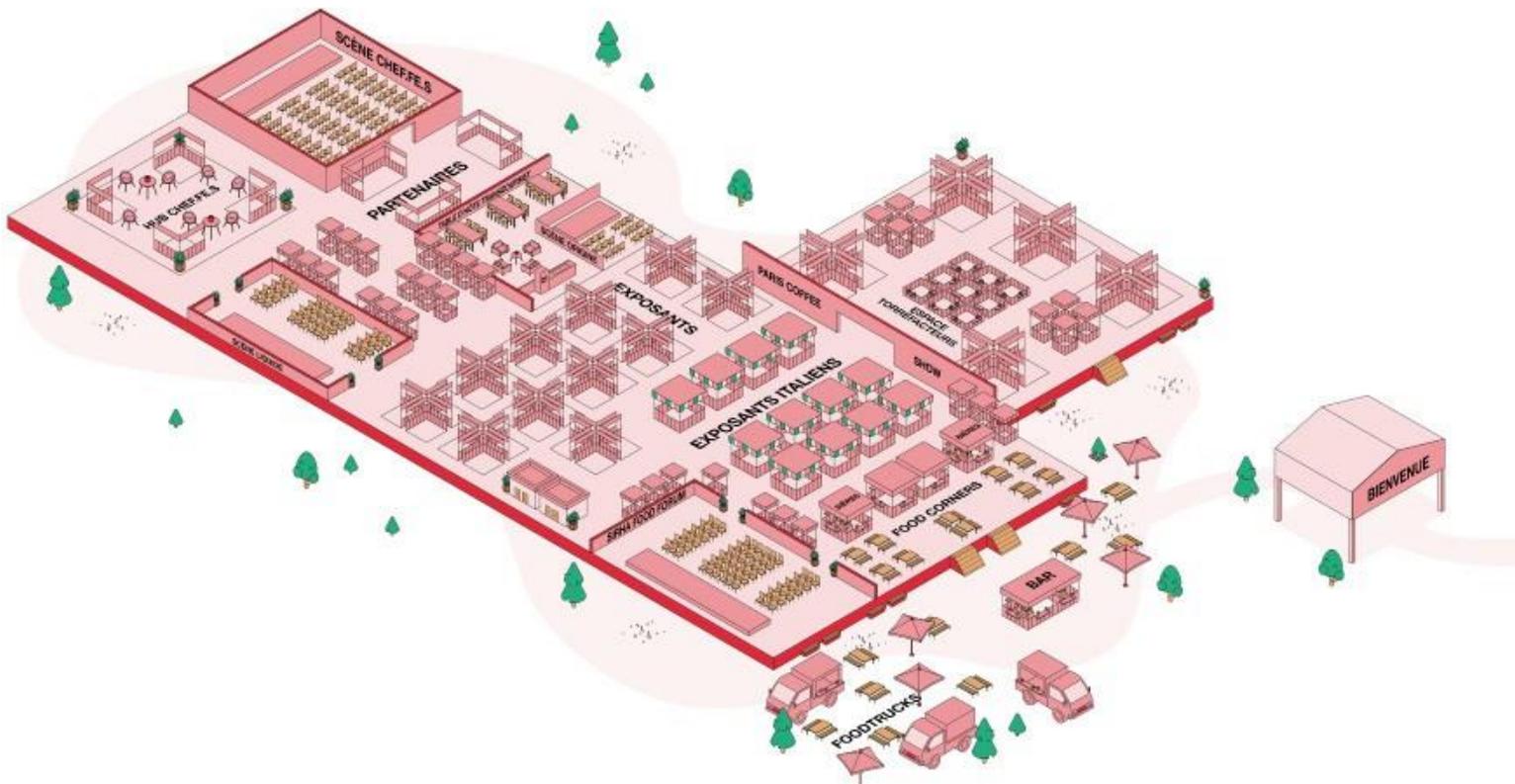
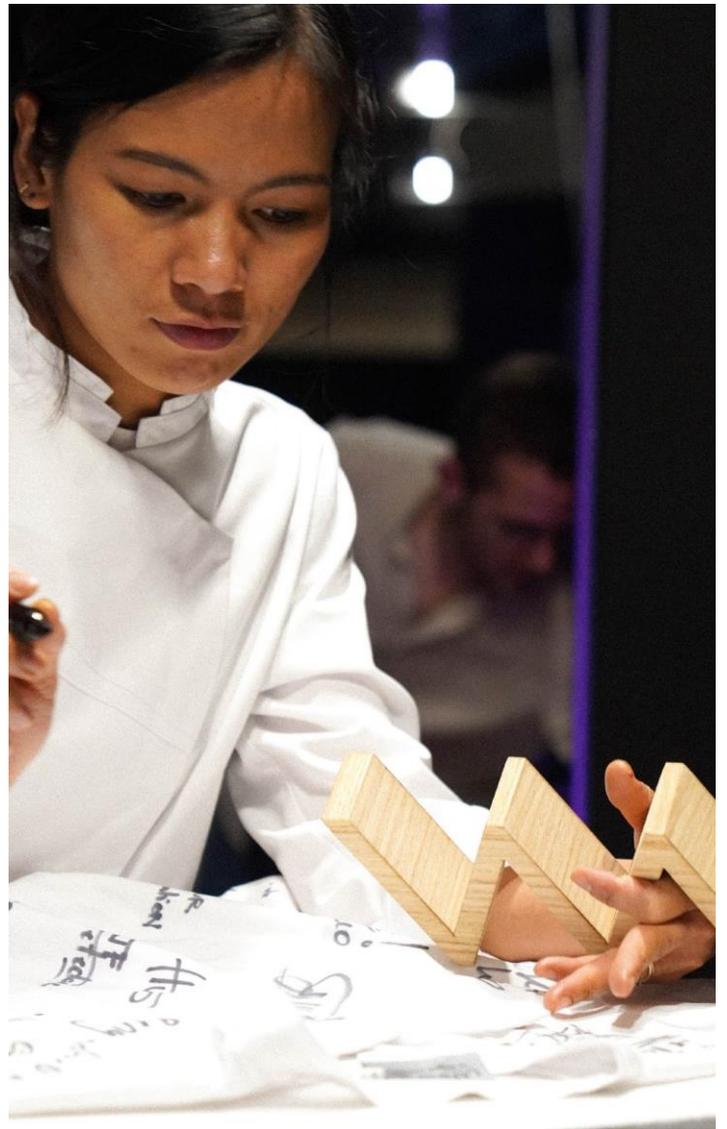
Le festival de la jeune cuisine Sirha Omnivore revient à Paris du 10 au 12 septembre 2023 pour une édition débridée à l'occasion de ses 20 ans. Après la révélation des premiers noms en avril, la programmation réserve encore bien des surprises. Cette année, le festival offre aux professionnels et passionnés 3 scènes réinventées, une centaine d'exposants dont un vrai village de produits italiens, des food corners et foodtrucks déchaînés et un nouveau Hub Chef.fe.s convivial pensé comme un véritable lieu de passage des professionnels de la restauration.



RÉUNIR LES CHEF.FE.S

Cette année le festival propose une nouvelle organisation des scènes, en commençant par la Scène Chef.fe.s, cœur battant du festival, anciennement Grande Scène. Fidèle à son ADN, elle sera rythmée par des chefs tels que **Albert Adrià**, **Frédéric Anton** (Le Pré Catelan, Paris), **Pascal Barbot & Christophe Rohat** (Astrance, Paris), **Chrystel Barnier & Guillaume Monjuré** (Palégrïé), **Valentina Chiamonte** (Ristorante Consorzio, Turin, Italie), **Anne Coruble** (The Peninsula Paris, Paris), **Rémy Havetz** (Sapnà, Lyon), **Quentin Lechat** (Le Royal Monceau, Paris), **Marie-Victorine Manoa** (Aux Lyonnais, Paris), **Alexandre Mazzia** (AM par Alexandre Mazzia, Marseille), **Giovanni Passerini** (Restaurant Passerini, Paris), ou encore **Jeanne Satori & David Degoursy** (de:ja, Strasbourg) qui cuisinent pendant 40 minutes de masterclass.

Accolé à cet espace, un nouveau Hub Chef.fe.s, village regroupant les partenaires et chefs intimement liés à Sirha Omnivore dans une ambiance conviviale et de partage. Le but ? Présenter les produits et savoir-faire des partenaires de Sirha Omnivore aux chefs invités dans un lieu spécialement créé pour eux. Renouer avec les fondamentaux du festival donc, qui depuis 20 ans ambitionne de réunir les professionnels de la restauration et l'alimentation pour leur donner une plateforme d'expression.





S'ABREUVER D'IDÉES

Le Sirha Food Forum accueille les festivaliers dès l'entrée. Poumon du festival, il regroupe les scènes tantôt Artisans, tantôt Talks et aborde les grandes thématiques de l'individu et la personnalité de chacun, la responsabilité, la gestion des ressources et l'accessibilité ou encore l'entreprenariat et les ressources humaines. Pendant 3 jours, producteurs, artisans et professionnels de l'alimentation se relaient sur la scène du Sirha Food Forum. Parmi eux **Hugo Chaise** (My Fermentation, Paris), **Thierry Marx** (UMIH et Sur Mesure, Paris).

Chaque jour, cette scène accueille aussi les grandes légendes de la cuisine et de Sirha Omnivore - **Bruno Verjus** (Table, Paris) par exemple - pour un retour sur scène lors d'un entretien exclusif.

La culture liquide fait elle aussi son come back, avec une concentration de brasseurs dès l'entrée : **Azimut Brasserie, Beer Distribution France, Brasserie 3 Monts, Brasserie de Sulauze, Brasserie Hespebay, Brasserie Kiss'wing, Fabulous French Brasseurs, Gallia Paris, Les Bières de Montmorillon, Two Dudes**, comptent parmi les présents.

Pour donner une seconde vie à l'ancienne Scène Cocktail, en 2023 une Scène Liquide voit le jour et accueille femmes et hommes des domaines du vin, des spiritueux, de la bière, de l'eau. Tous présentent - autour de dégustations dynamiques - leurs univers intimement liés à la cuisine depuis toujours.

RENCONTRER L'ITALIE

En 2023, Sirha Omnivore s'associe avec ICE, l'agence italienne pour le commerce extérieur, pour promouvoir l'Italie dans le cadre d'un partenariat. C'est ainsi qu'un village central de 45 exposants d'épicerie italienne et de produits artisanaux humera bon la Dolce Vita dans les allées de Sirha Omnivore.

Informations pratiques

SIRH/+ OMNIVORE PARIS

10 – 12 SEPTEMBRE 2023

Parc Floral
26 route du Champ de Manoeuvre
75012 Paris

HORAIRES

10h - 19h

PRIX

En ligne : 10€ pour 3 jours
Sur place : 5€ par jour

PAIEMENT SUR PLACE

Espèces et carte bancaire

BILLETTERIE ET ACCRÉDITATIONS MÉDIAS

Ouverture le 1 juin 2023 + lien



À propos de Sirha Omnivore

Depuis sa création en 2003, Omnivore défriche la cuisine contemporaine à travers ses publications, son guide et ses événements en France et à l'international. Animé depuis l'origine par des valeurs de transmission et de partage, Omnivore a mis en lumière le travail et le parcours de milliers de chefs, d'artisans, de pâtisseries, de vignerons et de bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration. Devenu Sirha Omnivore en 2021 en intégrant l'écosystème Sirha Food, le festival se donne aujourd'hui pour objectif de rassembler encore plus largement pour défendre une vision créative, consciente, responsable et humaine de la cuisine.

Pour plus d'informations



SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

