



## Sirha Omnivore 2023 : ils sont la Jeune Cuisine

Sirha Omnivore revient à Paris du 10 au 12 septembre 2023 pour trois jours de festivités à l'occasion de ses 20 ans. Cette édition anniversaire sera plus que jamais fidèle à l'ADN du festival, avec la présence de personnalités emblématiques et nouvelles de la Jeune Cuisine qui, chacune à leur manière, portent une vision créative et engagée de la cuisine et de la restauration.

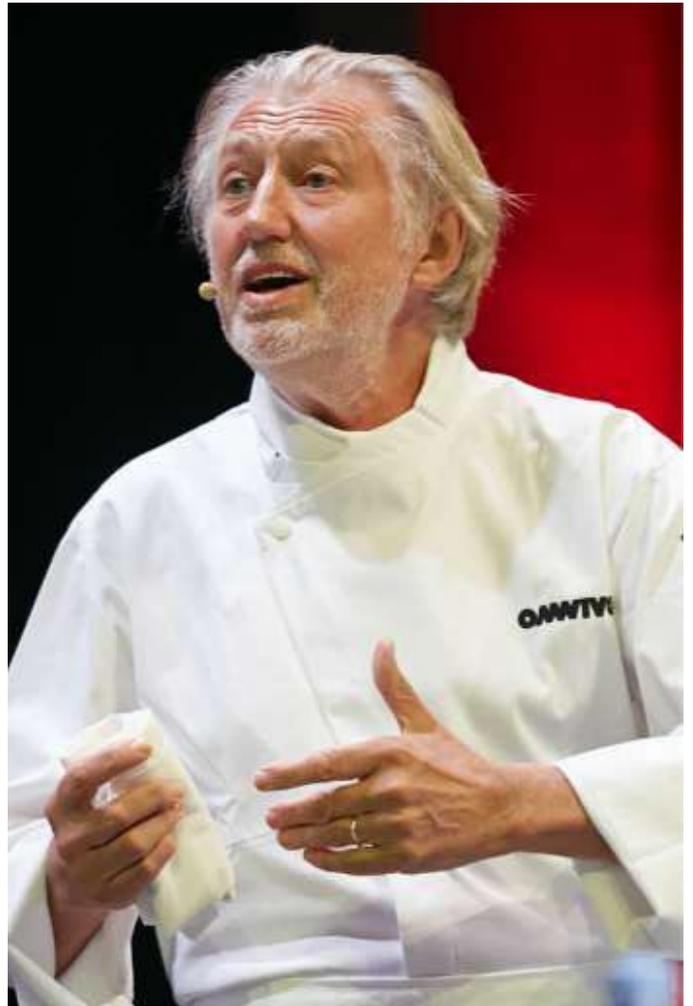
Pour ses 20 ans, Sirha Omnivore et son partenaire ICE Agence italienne pour le commerce extérieur mettent l'Italie à l'honneur et invitent sur la Scène Chef.fe.s et le Sirha Food Forum des chefs italiens aux côtés des chefs français pour des démonstrations, masterclasses et tables rondes autour des grandes thématiques et enjeux de la profession.

**Zoom sur 4 cheffes et chefs qui prennent part à la programmation du festival en septembre.**

## Pierre Gagnaire : l'icône

**Pierre Gagnaire** est le précurseur de la cuisine contemporaine, audacieuse, hors répertoire, émotive... Il s'est imposé en prenant des risques majeurs, en assumant pleinement sa singularité de créateur-démiurge. Si ce parcours et ces prises de position radicales ont un prix - que **Pierre Gagnaire** a payé au centuple -, ils confèrent désormais au stéphanois ce statut d'exemple absolu pour les générations à venir. Présent à travers le monde entier dans des restaurants qui portent sa marque et sa direction culinaire, **Pierre Gagnaire** réussit aujourd'hui la synthèse de la cuisine engagée et de la réussite économique. Mais si Sirha Omnivore lui a décerné le prix symbolique de « l'Homnivore » en 2015, c'est surtout pour l'homme derrière le cuisinier de génie : immensément humain, curieux, tendre et généreux. Il avait prononcé cette phrase sublime sur la scène de la Mutualité : « *La cuisine, c'est comme la vie, ça doit avoir de l'allure* ». La vie de **Gagnaire**, comme sa cuisine, a l'allure folle de l'Homme qui marche - celui de Giacometti, car **Gagnaire** aime l'art, bien-sûr -, coûte que coûte, traversant le temps et l'espace. Plus qu'une icône, un mythe.

**Sirha Food Forum**  
**Dimanche 10 septembre à 15h35**



## Marie-Victorine Manoa : la femme puissante

La cheffe trentenaire, lyonnaise d'origine, est la définition de la puissance féminine dont la cuisine ne cesse de se nourrir, pour le meilleur et pour l'avenir. Après Lyon, c'est à Copenhague qu'elle se frotte à l'exigence en restauration - au Noma de **René Redzepi**, nommé meilleur restaurant du monde - avant de partir au Brésil puis à New-York. Adoubée par **Alain Ducasse**, c'est à Paris qu'elle revient en 2020 prendre les rênes de son restaurant « Aux Lyonnais » jusqu'en 2023. Ainsi, anciennement cheffe du seul bouchon de la capitale, elle y prônait une cuisine authentique venue tout droit de la capitale des Gaules. Si la passion pour la cuisine est une histoire de famille, **Marie-Victorine Manoa** s'est affranchie des codes et des diktats pour servir une cuisine à l'identité forte et en accord avec son temps (moins de viande, plus de végétal, respect des saveurs et des saisons). Oui cheffe !

**Scène Chef.fe.s**  
**Lundi 11 septembre à 11h00**



## Thierry Marx : le porte-parole

Compagnon du Tour de France, compagnon de route de Sirha Omnivore... **Thierry Marx** est de tous les parcours initiatiques et de tous les combats pour son métier. Alors à Cordeillan-Bages où il bouleverse les codes de la cuisine bourgeoise, il est le premier à recevoir en 2006 le prix du Créateur de l'année Omnivore. Sa vision d'une cuisine qui intègre la compréhension scientifique de la matière se double d'une vision des ressources humaines où chaque membre de la brigade, et plus généralement l'ensemble des collaborateurs, est partie prenante, force de proposition et moteur d'une réussite. Devenu chef exécutif du Mandarin Oriental à Paris, cela ne l'a pas empêché de fonder avec succès Cuisine Mode d'Emploi, réseau d'écoles de formation qui a essaimé à travers la France, au cœur des valeurs de transmission. **Thierry Marx** a été élu à la tête du principal syndicat patronal de l'hôtellerie-restauration, l'UMIH, où il entend s'inscrire dans un esprit de rassemblement et d'efficacité au service de toute la profession. **Marx**, l'altruiste.

**Sirha Food Forum**  
**Mardi 12 septembre à 17h15**

## Giovanni Passerini : l'incarnation

**Giovanni Passerini** incarne, sans doute comme nul autre chef, l'esprit Sirha Omnivore, une conscience des racines d'autant plus assumée qu'elle permet toutes les avant-gardes. **Passerini** fait partie intégrante du patrimoine Omnivore. Au début des années 2000, son fondateur **Luc Dubanchet** croise le jeune chef romain à La Gazzetta (restaurant de **Petter Nilsson**, Prix Créateur 2009) où il confectionne comme personne les petites pizzettes blanches qui contribuent à illuminer les déjeuners pointus du diable suédois. Puis **Giovanni** ouvre rapidement Rino, invente seul une néo-gastronomie italienne à fort impact émotionnel. **Passerini** devient Créateur de l'année 2011. Aujourd'hui à la tête de Ristorante Passerini, du Pastificio et de Passerina à Paris - tous dans un mouchoir de poche de la rue Traversière -, **Giovanni et Justine Passerini**, elle-même récompensée par le Prix Accueil en 2021, impriment leur histoire personnelle dans le monde entier. Nommé à plusieurs reprises Meilleur restaurant italien hors d'Italie, **Passerini** est une référence absolue et unanime. Une matrice italienne contemporaine et mondialisée.

**Scène Chef.fe.s**  
**Dimanche 10 septembre à 17h00**



## Qui dit 20 ans de Sirha Omnivore, dit retour des pop-up dinners.

En partenariat avec ICE Agence italienne pour le commerce extérieur, Sirha Omnivore a redonné vie à ses célèbres pop-up dinners, cette fois aux couleurs de l'Italie, pays à l'honneur en 2023.

L'objectif ? Valoriser la gastronomie italienne et les terroirs des régions représentées.

Chefs français et pointures transalpines se sont alors rencontrés pour des moments de pure émotion : **Jeanne Satory & David Degoursy**, de Strasbourg, ont accueilli le Frioul représenté par **Anna Barbina** ; les suds se sont rencontrés grâce à **Julien Diaz** (Marseille) et **Giuseppe Iannotti** (Campanie) ; **Lucie Berthier** a accueilli la cuisine locavore tout droit venue de Ligurie de **Diego Pani** ; et les opposés se sont attirés - franchement - lors d'une rencontre émouvante entre les cuisines d'**Ismail Guerre-Genton** (le Nord) et d'**Alessandro Maniaci** (la Sicile).

**Zoom sur 3 personnalités à retrouver sur scène en septembre.**



## Anna Barbina : la tradition

**Anna Barbina** étonne avec son parcours atypique : à 26 ans, elle abandonne la robe d'avocate pour enfiler le tablier de cheffe. Après une formation à l'Académie de **Niko Romito**, puis une expérience auprès d'**Antonia Klugmann** - tous deux présents lors de la précédente édition de Sirha Omnivore -, elle s'érige en véritable porte-parole de la tradition culinaire frioulane et s'attache à faire revivre la cuisine de son enfance. Elle puise en effet son inspiration dans la gastronomie italienne populaire des années 60 pour créer, dans son AB Osteria Contemporanea, des saveurs contemporaines et intemporelles. Cheffe italienne du premier pop-up dinner organisé à Strasbourg, **Anna Barbina** représente avec panache le Frioul, terre encore peu connue en France et qui regorge pourtant de pépites gastronomiques à découvrir.

**Scène Chef.fe.s**

**Mardi 12 septembre à 11h45**

## Jeanne Satori & David Degoursy : la nouvelle génération

Couple à la ville comme derrière les fourneaux, le duo de seulement 23 et 24 ans incarne la nouvelle génération de la Jeune Cuisine. Animés par une démarche éthique, durable et responsable, ils travaillent, dans leur restaurant Dé:Jà à Strasbourg, les produits issus de la terre nourricière avec créativité, qu'ils utilisent dans leur intégralité.

Authenticité et modernité sont en effet au cœur de leur cuisine : ils accordent une importance particulière aux produits - parfois oubliés - locaux et à la saisonnalité, tout en les sublimant grâce à des techniques modernes conjuguées d'influences nippones et nordiques. Une cuisine fortement remarquée lors du premier pop-up dinner réalisé avec **Anna Barbina** dans leur restaurant.

**Scène Chef.fe.s**

**Mardi 12 septembre à 11h00**

