



Sirha Omnivore : 20 ans de mouvement pour la Jeune Cuisine

L'édition anniversaire de Sirha Omnivore s'est tenue du 10 au 12 septembre 2023 au Parc Floral de Paris. Pour ses 20 ans, le festival de la Jeune Cuisine a réuni 7 000 festivaliers - majoritairement professionnels - venus profiter d'une programmation curieuse et éclectique mêlant masterclasses de chefs, Forum, dégustations liquides et échanges sur les stands des 110 partenaires et exposants.

Sirha Omnivore prouve avec cette 18^{ème} édition son rôle essentiel de rassembleur et d'agitateur pour faire bouger les lignes de la cuisine et, plus largement, de l'alimentation.



Échanger

Favoriser la transmission, les échanges, l'apprentissage : tels sont les commandements de Sirha Omnivore. Si le visitorat - professionnel pour la plus grande majorité grâce aux nouvelles dates du festival (dimanche, lundi, mardi) - a pu jouir d'une programmation riche grâce à la succession de 90 masterclasses et tables rondes, il a aussi donné à échanger avec 155 figures emblématiques de la Jeune Cuisine : chefs, artisans, producteurs, décideurs ou encore entrepreneurs.

Au Sirha Food Forum des chefs tels qu'**Amandine Chaignot**, **Pierre Gagnaire**, **Adeline Grattard**, **Thierry Marx**, **Guillaume Sanchez**, **Claire Vallée** ou encore **Bruno Verjus** sont venus délivrer une parole forte sur leur métier, croisant entrepreneurs et personnalités du monde de l'alimentation tels que **Fanny Giansetto** (fondatrice d'Ecotable), **Eva Genel** (cofondatrice du label éco-responsable FIG), **Stéphane Maniglod** (fondateur d'Eclorre), **Onofrio Verdicchio** (fondateur de Fratelli Carosone). "Être et paraître", "Les nouveaux restaurateurs", "Ressourcer les ressources humaines", "Make Sense" : des éclairages et des prises de positions d'autant plus nécessaires que la profession connaît une crise majeure dans ses ressources humaines, se confronte au défi de l'inflation et aux grands changements d'une société en quête de sens.

Replays
des scènes



Cuisiner

Pour les 20 ans de Sirha Omnivore, les chefs iconiques et les nouveaux ambassadeurs de la Jeune Cuisine ont été invités sur la Scène Chef.fe.s, avec un mot d'ordre : cuisiner ! Dans la grande générosité qui les caractérise, ils ont captivé un public attentif grâce à leur savoir-faire et leur ingéniosité. À chaque masterclass, une émotion, un engagement, une intensité. Tous ont porté avec passion une vision singulière de la cuisine, à la fois durable, locale, collective et vertueuse.

Les légendes historiques du festival - **Albert Adrià**, **Frédéric Anton**, **Pascal Barbot**, **Alexandre Gauthier**, **Florent Ladeyn**, **Alexandre Mazzia**, ou encore **Jean-François Piège** - ont côtoyé cette nouvelle garde de chefs engagés à l'image de **Marie-Victorine Manoa**, **Jeanne Satori** & **David Degoursy** (de :ja, Strasbourg), ou encore **Steven Thiébaud-Pellegrino** (Morfal, Lyon) qui s'affranchissent des codes et mettent leur créativité au service d'une cuisine régénérée.



Respirer l'Italie !

Pays à l'honneur cette année, l'Italie a été fièrement représentée par 45 exposants et producteurs italiens, ainsi qu'une dizaine de chefs transalpins sur les différentes scènes, tels qu'**Antonio Altamura, Anna Barbina, Valentina Chiamonte, Giuseppe Ianotti, Diego Rossi**, représentant chacun une grande région de cette Italie au patrimoine culinaire si vaste.

Luc Dubanchet, fondateur de Sirha Omnivore, insiste d'ailleurs sur la dimension internationale du festival et sur le rôle qu'a joué la gastronomie italienne depuis 20 ans : *"Le partage international est dans l'essence de Sirha Omnivore. Son histoire a été écrite avec de grands chefs italiens. La cuisine contemporaine ne peut être une histoire de frontière"*.

Grâce à un partenariat étroit avec ICE Agence italienne pour le commerce extérieur, les festivaliers ont (re)découvert la gastronomie italienne, ses produits, son territoire ainsi que son savoir-faire unique et plébiscité dans le monde entier.



Découvrir

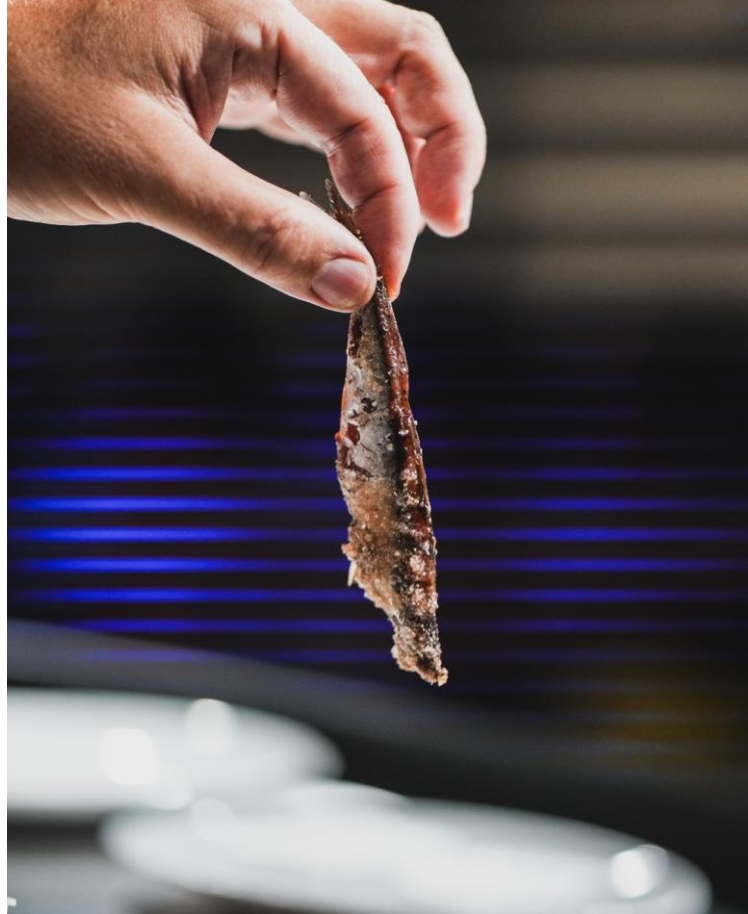
Sirha Omnivore est aussi l'occasion de découvrir des marques et des producteurs qui s'engagent pour une meilleure alimentation. Au total, 110 partenaires et exposants ont présenté aux visiteurs leurs produits et leurs innovations. Parmi les partenaires globaux de Sirha Food, **BE WTR** (nouveau partenaire engagé dans une démarche RSE grâce à un système innovant de filtration d'eau), **Elle & Vire Professionnel** (produits laitiers 100% Made in France), **Lagostina**, marque du groupe **SEB** (pour le petit équipement de cuisine) et **Valrhona** (chocolaterie engagée auprès des chefs et producteurs de cacao pour une filière juste et durable) étaient présents aux côtés du **CIVB**, d'**ICE Agence italienne pour le commerce extérieur**, de **Pacoclean**, de **Transgourmet**, d'**Unox** et d'une dizaine de brasseurs, pour n'en citer que quelques-uns.

"Le festival Sirha Omnivore permet une véritable synergie entre les exposants et les visiteurs. Nous avons beaucoup appris lors de nos échanges passionnés avec les chefs, et plus globalement les professionnels de la restauration, confie Antonello, exposant italien dans le secteur du café. Le festival est idéal pour transmettre à toutes les générations les savoir-faire du secteur et valoriser celles et ceux qui travaillent derrière un produit. Cette première expérience a été enrichissante et une belle vitrine, tant au niveau humain que professionnel".

Innover

En 2023, Sirha Omnivore a redonné une place de choix à la culture liquide, intimement liée à celle de la restauration, en créant une scène dédiée qui a vu défiler des grands acteurs du café, du vin, de l'eau, du cocktail pour offrir une vision contemporaine et engagée de leur métier, tout en faisant déguster les festivaliers. Le rapprochement avec le Paris Coffee Show a d'ailleurs rempli son office pour compléter l'offre du festival et proposer aux professionnels une vision 360° de l'alimentation et des produits nécessaires à leurs métiers.

Également nouveau cette année, le Hub Chef.fe.s adossé à la scène éponyme a accueilli chefs, producteurs et partenaires pendant 3 jours. On y a notamment vu passer **Sébastien Bras**, **Alain Ducasse**, **Guillaume Gomez**, **Katsumi Ishida**, **Arnaud Laverdin**, **Florent Poulard**, **Nadia Sammut**, **Jean-François Tetedio**, **Lisa Roche** et **Léo Troisgros**, venus saluer leurs pairs. Pari tenu pour ce nouvel espace qui promettait vie et convivialité !



Rendez-vous à la rentrée 2024 pour la prochaine édition de Sirha Omnivore.

Chiffres clés

7 000

festivaliers

155

chefs, artisans,
producteurs
et intervenants

110

partenaires et exposants

90

masterclasses
et tables rondes

18

food corners
et trucks

4

scènes

480

participants
à l'Omnivorus Party
at Eataly

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.