

SIRHA/+ OMNIVORE

Fiche d'identité

Sirha Omnivore Le Touquet
DU 23 AU 25 MARS 2024
AU PALAIS DES CONGRÈS
DU TOUQUET-PARIS-PLAGE

Sirha Omnivore Paris
DU 8 AU 10 SEPTEMBRE 2024
AU PARC FLORAL DE PARIS



LA JEUNE CUISINE BOUSCULE LA FOOD AVEC SIRHA OMNIVORE

Libre et vivante comme l'est la jeunesse, voilà ce que doit être la cuisine moderne.

La gastronomie est en constante évolution et se doit, pour rester créative, de faire grandir le grain de folie qu'ont les esprits éternellement jeunes.

Depuis quelques années déjà, les chefs ne se contentent plus de suivre les règles établies, ils osent et inventent leur propre modèle, unique et personnel : il n'existe plus une seule cuisine, mais autant de cuisines que ceux qui les imaginent. **La disruption culinaire est déjà là.**

C'est pour alimenter cette (r)évolution culinaire que Sirha Omnivore, né tel un ovni en 2003, offre une plateforme dynamique où se rencontrent différentes générations avec l'envie de partager leurs idées pour repousser les limites. Pour les chefs, artisans, producteurs ou passionnés du monde entier, Sirha Omnivore est devenu LE festival incontournable, rassembleur des acteurs de la Jeune Cuisine, ces partisans d'une restauration consciente et engagée.

20 ans plus tard, Sirha Omnivore est toujours le lieu où l'on fête ensemble le besoin dévorant de se retrouver, de partager et de découvrir. Le mouvement de la Jeune Cuisine, lui, continue de grandir et s'affranchit des frontières, règles et diktats de la cuisine dite traditionnelle. Parce qu'il n'y a pas d'âge pour continuer d'apprendre ! Grâce à une programmation faites de masterclasses, de débats, de rencontres et de partages, Sirha Omnivore s'affirme comme l'accélérateur d'innovation et d'expression ainsi qu'un creuset où l'avenir de la gastronomie se sculpte.





“Sirha Omnivore est un catalyseur de la créativité gastronomique, analyse Luc Dubanchet, fondateur de Sirha Omnivore. Il offre aux chefs un espace d’expression sans contraintes, où ils peuvent s’amuser à explorer de nouvelles pistes. C’est un lieu de rencontres et d’échanges, où les talents se croisent et se nourrissent mutuellement. Sirha Omnivore est une force de proposition, qui contribue à faire évoluer la gastronomie vers un modèle plus ouvert, plus inclusif et plus durable.”

- + 20 ans d’existence**
- + 50 festivals dans le monde**
- + 3 000 chefs sur scène**
- + 200 chefs récompensés**

ILS FONT SIRHA OMNIVORE

En 20 ans, ce sont plus de 3 000 chefs qui ont foulé la scène de Sirha Omnivore pendant deux décennies.

Parmi eux, Pierre Gagnaire / Alexandre Gauthier / Thierry Marx / Anne-Sophie Pic / Nicolas Pourcheresse / Pascal Barbot / Massimo Bottura / Jean-François Piège / Amélie Darvas / René Redzepi / (...)

En 2024, Sirha Omnivore, le festival de la Jeune Cuisine, casse les codes et favorise plus que jamais la transmission et les échanges intergénérationnels pour dépoussiérer la gastronomie.

D’abord avec son édition régionale au **Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage, du 23 au 25 mars**, terre fertile d’une grande diversité, qui met à l’honneur la relation étroite entre chefs et producteurs des Hauts-de-France. Puis avec son édition emblématique au **Parc Floral de Paris, du 8 au 10 septembre**, à travers une programmation curieuse et éclectique qui fait vibrer et élargit les horizons culinaires avec les légendes et nouveaux acteurs de la Jeune Cuisine et du café.





Sirha Omnivore Le Touquet : l'énergie viv(br)ante des Hauts-de-France

Sirha Omnivore Le Touquet - en partenariat avec la Ville du Touquet-Paris-Plage, la Région des Hauts-de-France et la Côte d'Opale - dévoile les multiples facettes de la région de la terre à l'assiette. La gastronomie locale et son savoir-faire seront mis à l'honneur pour les professionnels, passionnés de food ou simples curieux. Tous seront embarqués au cœur d'un grand marché de producteurs où se mêlent histoires de pêche, d'élevage, de cultures, de maraîchage, de cueillettes et de cuisines singulières.

La troisième édition du festival Sirha Omnivore Le Touquet se tiendra du 23 au 25 mars 2024 au Touquet-Paris-Plage.

Au cœur de cet événement : les producteurs.

Leur rôle sera mis à l'honneur avec une recette gagnante d'ingrédients raisonnés et concrets, pour permettre aux chefs de garnir leurs assiettes et pour les consommateurs de manger en toute conscience. Sirha Omnivore Le Touquet s'intéresse à cette relation profonde entre cuisine et culture, où la compréhension mutuelle des produits, de leurs origines et leurs caractéristiques nourrit l'inspiration de chacun.

Pendant trois jours, les quelques milliers festivaliers attendus pourront profiter d'une programmation vibrante :

- + **Village des producteurs** : plus de 40 exposants et partenaires, en partie dénichés par l'agence locale et responsable Sublimeurs, sont attendus pour proposer à chacun de quoi garnir leurs assiettes, que ce soit au restaurant ou à la maison.
- + **Scène Chef.fe.s** : un programme de 25 rendez-vous, entre masterclasses, tables rondes et battles de chefs avec des grandes têtes d'affiche et nouvelles figures inspirantes, aussi bien régionales qu'internationales.
- + **Scène tasting (nouveau)** : un nouvel espace dédié aux dégustations. Parce qu'écouter et regarder c'est bien, goûter c'est encore mieux !
- + **Food corners** : 4 chefs par jour envoient des portions salées et sucrées, à déguster souvent avec les doigts et une bière à la main, en mode street food.
- + **Village Sirha Omnivore** : un espace central avec les 10 partenaires de l'édition (Be WTR, Côte d'Opale, Elle & Vire Professionnel, Lafont, Lagostina, Le Touquet-Paris-Plage, Région des Hauts-de-France, Sublimeurs, Transgourmet et Valrhona).

Le samedi soir, le Palais des Congrès joue les prolongations avec une inside **Omnivorous Party** sur place. Ambiance street et guinguette assurée. Le dimanche, c'est la Côte d'Opale Gourmande qui organise un **After Chefs**. Sirha Omnivore renoue bel et bien avec son ADN de festival !

Les accréditations sont ouvertes.

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION : [CLIQUEZ ICI](#)

« *For Food and Coffee Lovers* »

Deux décennies de Jeune Cuisine, consciente et libre

En 2023, Sirha Omnivore a célébré son 20^{ème} anniversaire, lors d'une édition parisienne festive, empreinte de toutes les histoires de partage et individualités créatrices qui l'ont façonné.

Pour ses 20 ans, le festival de la Jeune Cuisine a réuni 7 000 festivaliers - majoritairement professionnels - venus profiter d'une programmation mêlant masterclasses, tables-rondes, dégustations liquides et échanges sur les stands des 110 exposants et partenaires.

Sirha Omnivore Paris : la Jeune Cuisine toujours en mouvement

Décomplexé, provocateur et débridé, Sirha Omnivore à Paris célèbre une manière de cuisiner disruptive et créative, qui ne cesse de se réinventer et de se reconnecter.

*Place aux esprits jeunes lors du prochain
Sirha Omnivore Paris, du dimanche 8 au
mardi 10 septembre 2024 au Parc Floral de Paris.*

L'édition promet de continuer à explorer les nouveaux codes de la cuisine, incarnés par cette nouvelle vague de chefs qui déferlent dans les villes comme dans les campagnes.

Qu'ils soient des jeunes talents prometteurs ou des chefs étoilés, tous se donnent rendez-vous pour partager leur passion et repousser les limites de leur profession. Sirha Omnivore Paris vibrera dès la rentrée 2024 au rythme d'idées novatrices, d'initiatives durables, d'expérimentations audacieuses et sera le théâtre de rencontres inspirantes.

Et pour offrir toujours plus d'opportunités aux professionnels de la restauration et du CHR, Sirha Omnivore et le Paris Coffee Show proposent ensemble une programmation « *for Food and Coffee Lovers* ».

En 2024, Sirha Omnivore Paris continue d'affirmer son rôle essentiel de rassembleur et d'agitateur pour faire bouger les lignes de la cuisine et, plus largement, de l'alimentation.

Rendez-vous en septembre pour LE festival food de la rentrée. *Please come and do disturb!*

