



SIRHA OMNIVORE : CARTON PLEIN AU TOUQUET

Trois jours de vibes *Made in Nord* !

La troisième édition du festival Sirha Omnivore Le Touquet s'est achevée hier, marquée par une effervescence culinaire sans précédent. Du 23 au 25 mars, ce rendez-vous régional désormais incontournable a rassemblé les figures emblématiques de la Jeune Cuisine, à l'instar de **Diego Delbecq**, **Alexandre Gauthier**, **Florent Ladeyn** ou **Mory Sacko**. À leurs côtés, producteurs et professionnels locaux engagés ont partagé leur passion et leur savoir-faire avec un public exalté venu en nombre - **3 800 festivaliers, 11% de plus que l'année dernière** ! - pour célébrer le terroir et l'audace culinaire.

SIRHA OMNIVORE LE TOUQUET EN QUELQUES CHIFFRES

3 800 festivaliers
50 exposants et partenaires
46 chefs et guests
34 masterclasses et tables-rondes
15 food corners et foodtruck
2 soirées

« Ce fut un plaisir de rassembler pendant trois jours les chefs de cette région des Hauts-de-France et d'introduire ces personnalités influentes à l'échelle nationale et internationale. Sirha Omnivore a toujours été la tête chercheuse dans la cuisine et continue de célébrer la gastronomie de demain où la jeunesse trouve sa place et où les traditions s'enrichissent de la modernité. Organiser Sirha Omnivore au Touquet-Paris-Plage a été un pari réussi, illustrant une fois de plus la capacité de ce festival à créer des connexions et resserrer le lien entre les chefs et les producteurs. »

Luc Dubanchet, Directeur Général Délégué de GL events Exhibitions, Directeur Général de Sirha Food et fondateur de Sirha Omnivore.

KINGS IN THE NORTH

Sous le parrainage d'**Alexandre Gauthier**, Sirha Omnivore Le Touquet s'ancre une nouvelle fois dans les Hauts-de-France. Le festival défend la connexion vitale entre chefs et producteurs au sein d'un territoire exceptionnellement riche où tout est à portée de main, de la terre à la mer. C'est avec brio que plus de 40 chefs des Hauts-de-France se sont succédés sur la mythique *Scène Chef.fe.s* pour proposer aux festivaliers une cuisine épatante, qui valorise toujours plus le produit local - tout le produit ! - et la technique.



« Notre territoire nous force à travailler, affirme **Florent Ladeyn** (Auberge du Vert Mont, Bloempot et Bierbuik). Travailler les produits, travailler l'image, travailler pour qu'on soit plus représenté sur la scène culinaire quand nous sommes une des régions les plus peuplées de France. C'est pour ça qu'il faut laisser sa chance aux jeunes chefs. Chez nous, il y a de la place pour tout le monde », défend-il.

De **Mickaël Braure** à **Édouard Chouteau**, en passant par **Guillaume Gomez**, représentant personnel du Chef de l'Etat pour la Gastronomie, **Julien Ignaud-Jaubert** et **Valentina Giacobbe**, **Sébastien Renard**, **Elisa Rodriguez** et **Lucas Tricot** et tant d'autres, tous ont répondu présents pour défendre leur vision d'une cuisine résolument contemporaine.

« J'ai été très heureux de participer à cette troisième édition de Sirha Omnivore Le Touquet avec mon équipe. L'occasion de partager avec le public notre vision de la cuisine et ses influences plurielles », confie **Mory Sacko**, spécial guest de cette édition, qui a fait vibrer les festivaliers en cuisinant live les plats emblématiques de MoSuke, son adresse parisienne.



Pour nourrir les échanges et les réflexions sur le bien manger, Sirha Omnivore le Touquet a invité les producteurs à rejoindre les chefs pour partager leurs histoires et leurs défis lors de tables-rondes. En abordant des thématiques telles que la richesse et la variété de la cuisine du Nord, l'avenir agricole de la région ou encore l'importance de la transmission, ils ont prouvé qu'ensemble ils contribuent au développement d'un réseau économique régional puissant.

Pari réussi pour Sirha Omnivore qui se donne pour mission de rassembler et d'encourager la création de liens durables !

« La restauration et les loisirs sont des facteurs importants pour attirer les talents et les convaincre de venir s'installer dans une région. Il est important qu'on encourage les jeunes chefs locaux de demain et Sirha Omnivore est l'occasion de faire rayonner la gastronomie locale et ces chefs talentueux » conclut **Daniel Fasquelle**, Maire du Touquet-Paris-Plage.



DES MILLIERS DE FOOD LOVERS ENTHOUSIASTES

Dès le premier jour, le Palais des Congrès a accueilli une foule de festivaliers affamés et curieux. Qu'ils soient passionnés ou professionnels, tous sont venus s'inspirer d'une cuisine jeune, authentique et (im)pertinente qui ne cesse de se réinventer.



Au cœur du festival, les food corners n'ont pas désempé ! **Ail des Ours**, **Atelier des Saveurs**, **Britney (GoodLife)**, le **foodtruck Ladeyn Family**... 15 chefs ont permis à l'ensemble des festivaliers de déguster - avec les doigts - des portions inventives.

Pour (re)découvrir le patrimoine local, **41 producteurs régionaux** de miel, de safran, de jus de fruits ou encore d'escargots - dénichés en partie par l'agence locale **Sublimeurs** - et 9 partenaires emblématiques étaient présents.



« C'est notre deuxième participation à Sirha Omnivore Le Touquet. Cette édition a été très intéressante pour nous au niveau des échanges et de la prise de contact ; c'est une excellente vitrine qui a des retombées toute l'année sur notre activité. Nous sentons que les visiteurs sont captifs et ultra ciblés puisqu'ils s'intéressent à la bonne gastronomie. » **Christelle Vandroux**, Co-fondatrice de l'Atelier d'Honoré.

« Nous avons croisé dans les allées des gens curieux de ce qu'on fait et qui comprennent nos enjeux et notre production. C'est hyper valorisant, car ils sont intéressés ! » **Transition**, exposant-producteur.

Côté **Village Sirha Omnivore**, **Transgourmet** (partenaire majeur du festival) a de nouveau ouvert sa **Table d'Hôtes**. **Mickaël Braure**, **Camille Delcroix**, **Elisa Rodriguez** et **Lucas Tricot** ont réhabilité les produits et du patrimoine culinaire des Hauts-de-France pour le plus grand plaisir de leurs convives.



L'**Omnivorous Party** s'est révélée être LE temps fort à ne pas manquer. Annoncé comme une célébration de la gastronomie locale, l'événement a rapidement affiché complet. Les food corners, tenus par **Alexandre Gauthier** et sa brigade, ont attiré les food lovers dès le premier soir. L'énergie des festivaliers était palpable et tous ont plongé dans une atmosphère festive et conviviale. Un moment plébiscité - à l'image de l'ensemble du festival - témoignant de l'engagement des Touquettois (et au-delà) envers la gastronomie locale.

CAP SUR PARIS EN SEPTEMBRE !

Du samedi 7 au mardi 10 septembre 2024, le Parc Floral de Paris accueille le **Paris Coffee Show** et **Sirha Omnivore Paris**, pour un seul et même événement dédié aux professionnels de la restauration, du CHR et aux **food and coffee lovers** !

Ouverture le samedi côté café. Plus de 90 exposants et torréfacteurs, et des dizaines de professionnels et compétiteurs sur les scènes, viennent défendre l'idée que les bons artisans font du bon café, jusqu'au lundi.

Côté Sirha Omnivore, début des réjouissances le dimanche. La Jeune Cuisine a rendez-vous pour une 19^{ème} édition du festival où, fidèle à l'ADN Omnivorien original, les professionnels seront au cœur. Scène et Hub Chef.fe.s, Scène Liquide, Sirha Food Forum, exposants et partenaires, inside food corners, outside foodtrucks...retrouvez ce qui fait la success story de Sirha Omnivore pendant trois jours.



Ouverture des accréditations et de la billetterie le 10 juin.

It's time to disturb !

