

# OMNIVORE

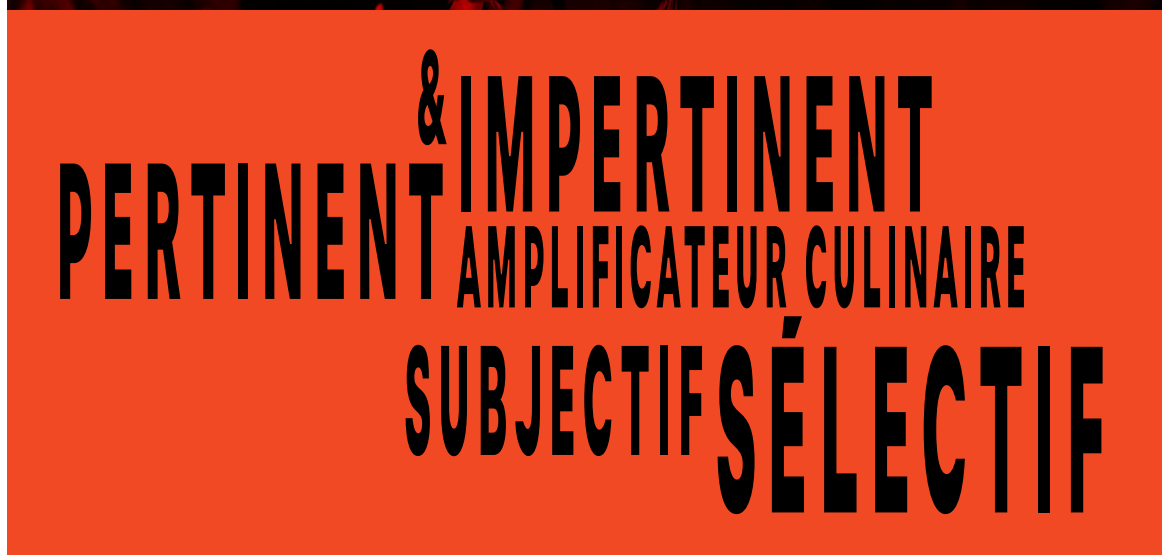
## Speakeasy



## GUESS WHO'S BACK ?

### Omnivore fait son grand retour au cœur de Sirha Bake & Snack 2026

Après vingt ans à révéler les talents et les tendances de la cuisine créative, **Omnivore revient à son essence**. Caché au cœur de Sirha Bake & Snack 2026, avec un **speakeasy** au milieu de l'effervescence du salon, le capteur culturel de la gastronomie contemporaine a orchestré son grand retour avec un parti pris radical : la sélection, l'intimité et la singularité.



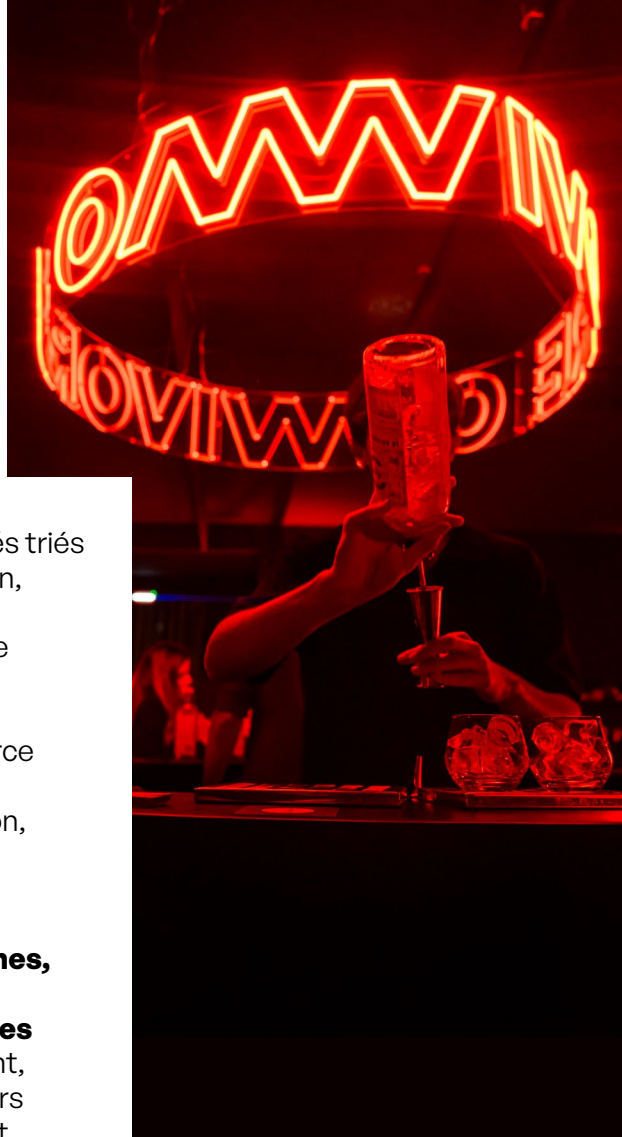
### Le contre-pied de l'hyper-exposition

À l'heure où la cuisine créative est partout - visible, commentée, surexposée - **Omnivore fait un choix fort : ralentir, resserrer, redevenir un capteur**. Durant deux décennies, Omnivore a été un espace de liberté, de découverte et d'expérimentation, révélant des chefs, des artisans et des idées qui ont ensuite marqué la scène culinaire mondiale. Aujourd'hui, alors que tout est instantané, Omnivore choisit la curation, le temps long et la justesse. Pas pour suivre les tendances, mais pour les capter avant qu'elles ne deviennent évidentes.

### Trois speakeasy confidentiels pour provoquer la rencontre

**Du 18 au 21 janvier,**  
Omnivore a signé son grand retour à travers trois expériences immersives et secrètes :

**BAKE'N'HUSH**  
**SUGA SUGA**  
**BACK TO SNACK**



Pour chaque soirée, une centaine d'invités triés sur le volet – chefs de nouvelle génération, artisans engagés, marques visionnaires, passionnés de gastronomie – ont vécu ce qu'Omnivore a toujours su faire : provoquer la rencontre authentique et la discussion libre, loin des projecteurs. Parce qu'Omnivore ne parle pas seulement de cuisine, mais aussi de société, de création, de transmission et de nouveaux récits gastronomiques.

**L'objectif ? Réunir les bonnes personnes, au bon endroit, au bon moment, pour faire naître des opportunités concrètes sans intermédiaires.** En comité restreint, les chefs livrent une anecdote de parcours aux participants qui écoutent, échangent, connectent.

L'expérience se dévoile en trois temps : **un sas d'immersion** pour entrer dans l'univers Omnivore, **une salle secrète** dédiée aux talks, **un espace live cooking** où les chefs invités et leurs équipes prennent les commandes.

**Ambiance speakeasy, talks intimistes, échanges off-the-record :** Omnivore a créé un espace où le réseau se construit différemment, où les idées circulent sans filtre, où la cuisine redevient culture.

### ILS ÉTAIENT LÀ :

Albane Auvray, Benoît Castel, Anthony Courteille, Yann Couvreur, Vanessa Dezallé, Claire Heitzler, Walter Ishizuka, Kevin Lacote, Nina Metayer, Pierre Ragot, Hugo Riboulet, Julien Serri, Thomas Tefri-Chambelland et Eric Verbauwheide.

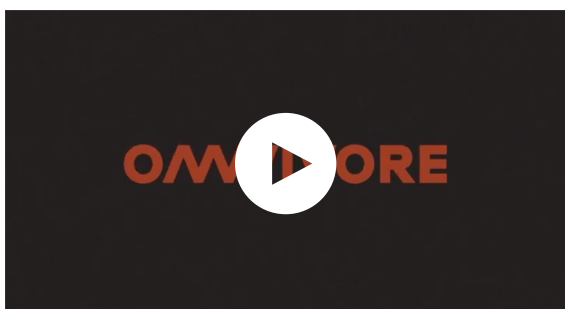


### NEXT STOP : MARSEILLE

Les speakeasy Omnivore prennent la route du Sud et de Sirha Méditerranée, à la rencontre de la cuisine qui bouge.

**ANCHOIS SOCIAL CLUB - 15 Mars**

**RETOUR DE PÊCHE - 16 Mars**



**Stay tuned, ce n'est que le début...**



Suivez-nous



SIRHA OMNIVORE



SIRHA OMNIVORE



SIRHA OMNIVORE



SIRHA FOOD & BEVERAGE  
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY