



OMNIVORE, le capteur permanent du monde culinaire en mouvement

Après vingt ans à révéler les talents et les tendances de la cuisine créative, Omnivore fait le choix du temps long et de la justesse. Place à un projet qui vit toute l'année, structuré autour de **trois formats complémentaires** pensés pour provoquer la rencontre, libérer la parole et connecter les talents aux marques qui imaginent la cuisine de demain.

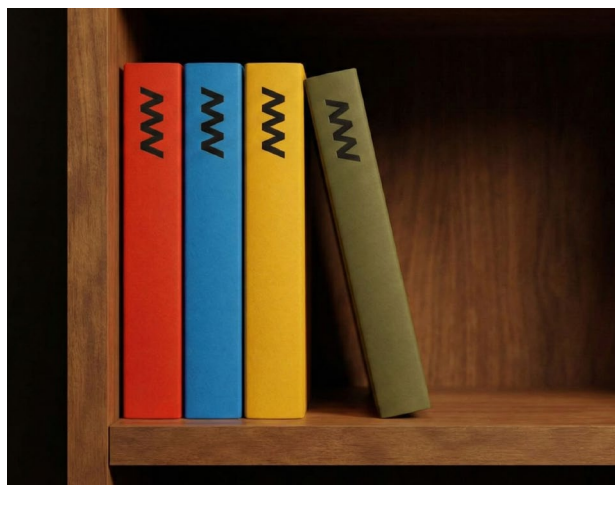
La promesse reste intacte : être le radar qui capte ce qui bouge avant que cela ne devienne une évidence. Mais le format évolue radicalement.



Trois formats qui s'alimentent mutuellement pour un programme d'événements exclusifs

NOTEBOOK : UN MÉDIA ÉDITORIAL

Cinq ans et demi après le Food Book Omnivore, une nouvelle page s'ouvre. Le monde a changé. La Jeune Cuisine, elle, continue d'avancer, de questionner, de créer. Le **Notebook Omnivore** propose un regard sélectif et engagé sur cette scène en mouvement : ses figures, ses territoires, ses usages. Deux parutions annuelles, 76 pages, 8 journalistes. Enquêtes, portraits, reportages, tendances et adresses choisies - avec un ton libre, assumé, sans concession. Ce premier volume - qui profite de **Sirha Méditerranée** pour faire son lancement - explore la dualité qui traverse la cuisine contemporaine pour dire ce qui se montre et révéler ce qui se joue.



CONFÉRENCE DE PRESSE DE LANCEMENT du volume 1 :

15 mars 2026
de 12h à 13h - Marseille

SOIRÉE DE LANCEMENT du volume 2 :

12 octobre 2026 - Paris

«Le Notebook Omnivore est porté par une équipe de journalistes et de photographes à l'identité forte. Nous avons notamment choisi de collaborer avec le collectif Tendence Floue afin de porter un regard créatif et contemporain sur la jeune cuisine. Notre approche éditoriale est résolument axée sur le reportage, avec la volonté de nous mettre à l'écoute de l'humain et de renouer les liens avec la communauté Omnivore. Nous revendiquons une vraie exigence dans l'écriture - graphique, littéraire, visuelle - et dans la quête de sens. Nous voulons tout voir, tout manger, tout observer, sans œillères. »

Peyo Lissarrague, Rédacteur en chef du Notebook Omnivore

SPEAKEASY : LA RENCONTRE SANS FILTRE

Des moments cachés au cœur des salons Sirha Food, immersifs, pensés pour 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 et de transmission.

Le principe ? Réunir les bonnes personnes, dans le même repaire, 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, échantent, connectent.



Après le succès des trois premiers speakeasy en janvier 2026 lors de Sirha Bake & Snack (BAKE'N'RUSH, SUGA SUGA, BACK TO SNACK), **l'expérience se multiplie : cap sur Marseille en mars lors de Sirha Méditerranée,**

avec

ANCHOIS SOCIAL CLUB - 15 mars

SANS FILET - 16 mars

puis direction Lyon du 21 au 24 janvier 2027.



«Le speakeasy en janvier à Paris a prouvé qu'on avait besoin de ces moments, plus intimes, plus vrais. Le format permet d'aller au-delà des apparences, de créer du lien, d'amener de l'authenticité. Je suis convaincue que ces soirées ont toute leur place et j'ai hâte de voir comment elles vont continuer à évoluer.»

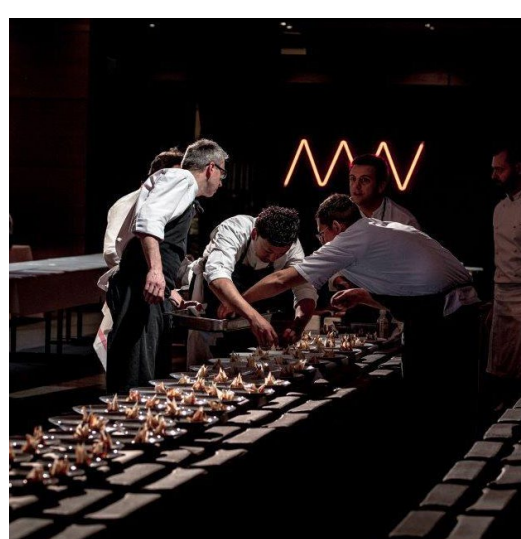
Nina Métayer, Cheffe pâtissière

LE GRAND BANQUET : LE RENDEZ-VOUS SIGNATURE

Une journée-manifeste qui réunit talents, marques, médias et décideurs autour d'une même table. Le moment fort de l'année pour célébrer la Jeune Cuisine, ses acteurs et ses combats. Le **Grand Banquet** incarne physiquement tout ce que défend Omnivore : la transmission, le partage, la discussion à grande échelle. Un temps suspendu où la communauté se retrouve et se projette.

SAVE THE DATE

12 octobre 2026 - Paris



Un projet protéiforme qui cultive le réseau, la pertinence et l'impertinence

Sélectif, subjectif, pertinent, impertinent, amplificateur culinaire : telles sont les valeurs qui font l'ADN d'Omnivore. Un projet qui vit toute l'année, visible et actif sur tous les fronts - éditorial, événementiel, digital - pour rester fidèle à son ADN historique acquis au cours des 20 dernières années, tout en se repositionnant comme une référence culturelle et professionnelle de la cuisine de demain.

Rendez-vous à Marseille, à Paris et ailleurs.

Suivez les néons, suivez la vague...

AGENDA 2026-2027

15 mars 2026 - Conférence de presse de lancement

du Notebook Volume 1 - Sirha Méditerranée, Marseille

15 mars 2026 - ANCHOIS SOCIAL CLUB (speakeasy) -

Sirha Méditerranée, Marseille

16 mars 2026 - SANS FILET (speakeasy) - Sirha Méditerranée,

Marseille

12 octobre 2026 - Grand Banquet & Soirée de lancement

du Notebook Volume 2 - Paris

Du 21 au 24 janvier 2027 - Speakeasy Sirha Lyon - Lyon



Suivez-nous



SIRHA OMNIVORE



SIRHA OMNIVORE



SIRHA OMNIVORE



SIRHA OMNIVORE



SIRHA FOOD



sirha-omnivore.com

SIRHA FOOD

A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY