



SIRHA OMNIVORE LE TOUQUET, LE FESTIVAL DE LA JEUNE CUISINE QUI CÉLÈBRE LA GASTRONOMIE DES HAUTS-DE-FRANCE

Pour la troisième année consécutive, le **festival Sirha Omnivore Le Touquet** revient pour célébrer la Jeune Cuisine au Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage, **du samedi 23 au lundi 25 mars 2024**.

Pendant 3 jours, le festival invite à plonger au cœur de la diversité culinaire des Hauts-de-France et célèbre cette cuisine régionale, à la fois authentique, vertueuse et audacieuse. Cette année encore, **Sirha Omnivore Le Touquet est parrainé par le chef doublement étoilé Alexandre Gauthier**, figure emblématique et véritable ambassadeur du festival depuis sa création. **Mory Sacko**, chef étoilé et fondateur des établissements MoSuke et MoSugo, foulera quant à lui la scène de Sirha Omnivore en tant que *spécial guest* afin de partager avec les festivaliers sa vision personnelle de la cuisine.

Avec la présence de chefs emblématiques de la région, comme Mickaël Braure, Diego Delbecq, Florent Ladeyn, Sébastien Renard ou Guillaume Gomez et avec une offre exposante pensée comme un véritable marché local (en partenariat avec l'agence Sublimeurs), ce rendez-vous convivial embarque les festivaliers dans une Jeune Cuisine, libre, spontanée et décomplexée.

Au programme de cette nouvelle édition : des masterclasses, tables-rondes et battle sur scène animées par des chefs renommés, un marché qui réunit les stands des producteurs et artisans régionaux venus faire découvrir et vendre leurs produits, un village partenaires et des food corners où les visiteurs pourront déguster de délicieux mets salés et sucrés - une expérience inédite à savourer du bout des doigts !

La compétition s'invite également sur la Scène Chef.fe.s avec une battle ludique et festive entre le chef Florent Ladeyn et deux étudiants de la région. Les trois candidats auront pour objectif de satisfaire le jury en sublimant les ingrédients présents dans leur panier surprise. Audace, esprit de compétition et ingéniosité garanties !

Les visiteurs pourront également profiter d'une nouveauté, **L'Espace Tasting**. Un spectacle culinaire unique où les chefs, exposants et partenaires se réuniront pour laisser libre cours à leur créativité et proposer au public de somptueuses créations imaginées sur place et à savourer.

À ne manquer sous aucun prétexte, le samedi soir, le Palais des Congrès jouera les prolongations avec une inside **Omnivorous Party** de 18h à 23h30 ! Les participants sont appelés à poursuivre l'expérience dans une ambiance street avec la présence de quatre food corners de chefs. L'événement est ouvert à tous dès 18h. Pour savourer les spécialités concoctées par les chefs locaux, une contremarque de 30€ est à réserver en amont, permettant l'accès à quatre portions généreuses à retirer directement auprès des food corners.

Les futurs festivaliers peuvent d'ores et déjà acheter leur billet [à ce lien](#).

Informations pratiques :

- > Tarif visiteur 1 jour : 5€ - Gratuit pour les - 18 ans (sur présentation d'une pièce d'identité)
- > Du samedi au dimanche de 10h à 19h et le lundi de 10h à 18h
- > Palais des Congrès Le Touquet - Pl. de l'Hermitage, 62520 Le Touquet-Paris-Plage

Conditions d'accès pour se rendre au Palais des Congrès Le Touquet :

- > *En voiture : depuis Paris, prendre l'autoroute A16, sortie 26 "Le Touquet"*
- > *En train : liaisons en provenance de Lille, Arras et Paris (arrêt : "Étaples/Le Touquet" ou "Montreuil-sur-mer")*
- > *En bus ou navette : depuis la gare SNCF d'Étaples/Le Touquet, lignes 1A et navette centre-ville (arrêt "Av de L'Hippodrome")*

> **Si vous êtes un média et que vous souhaitez couvrir l'événement :** [cliquez-ici](#)

> **Pour plus d'informations :** [cliquez-ici](#)

Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Suivez les actualités de Sirha Omnivore sur :

[Facebook](#), [Instagram](#), [You Tube](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#)