

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 17 septembre 2026

NOMAD KITCHENS, AGENCE SPÉCIALISÉE DANS L'ÉVÉNEMENTIEL CULINAIRE, S'IMPLANTE À DIJON



Après plus de dix ans à imaginer et produire des expériences culinaires à Lyon, dont le Lyon Street Food Festival, devenu le plus grand festival de cuisine de France, Nomad Kitchens met le cap sur Dijon. Spécialisée dans la production d'événements culinaires innovants et les prestations traiteur sur mesure pour les entreprises, l'agence choisit la capitale bourguignonne pour accélérer son développement au-delà de Lyon et renforcer sa présence sur le marché BtoB.

« Nous avons envie de faire voyager notre savoir-faire et notre manière d'imaginer l'événementiel culinaire. Dijon s'est imposée naturellement : c'est un territoire de gastronomie, de produits et de savoir-faire, mais aussi un marché sur lequel nous identifions un vrai potentiel de développement. Nous voulons nous inscrire dans cette dynamique, travailler avec ceux qui la font vivre et imaginer à Dijon des projets qui auront leur propre identité », explique Emeric Richard, président de Nomad Kitchens.

La cuisine live au cœur de l'expérience

Nomad Kitchens imagine des expériences culinaires événementielles qui empruntent autant à la restauration qu'au spectacle et à la fête. Scénographies immersives, cuisine de rue revisitée, chefs en action et propositions gustatives inattendues : **l'agence revendique une approche qui bouscule les codes du traiteur traditionnel.**

Au cœur de cette signature : **la cuisine live. Les chefs cuisinent, dressent, flambent et racontent leurs créations devant les invités.** Grâce à des cuisines mobiles et autonomes, Nomad Kitchens peut investir halles, locaux d'entreprises, lieux réceptifs, jardins et les transformer en véritables espaces culinaires éphémères.

Côté assiettes, l'agence cultive une **street food créative et métissée** : Korean Fried Chicken teriyaki, beignet de canard, pastèque snackée et feta fouettée ou encore gnocchis frits à la crème de cheddar. Des créations pensées pour marquer les esprits autant que les papilles, du cocktail intimiste au food court éphémère de grande ampleur.

« Chez Nomad Kitchens, la street food est avant tout une cuisine libre, généreuse et ouverte aux influences. Une cuisine qui permet de mélanger les cultures, de revisiter les codes et de faire découvrir des produits ou des savoir-faire autrement. Elle doit rester accessible et conviviale, mais avec une vraie exigence dans l'assiette. C'est cette liberté qui nous permet d'imaginer des expériences culinaires qui surprennent autant qu'elles rassemblent », explique Marie Rouhouse, directrice générale adjointe de Nomad Kitchens.



À Dijon, construire avec les acteurs du territoire

L'implantation de Nomad Kitchens à Dijon repose sur une conviction : un modèle événementiel se construit localement. L'agence souhaite ainsi développer progressivement son offre **aux côtés des chefs, restaurateurs, artisans et producteurs qui participent à l'identité culinaire de Dijon et de sa région**. « *Nous sommes très heureux de démarrer cette aventure dijonnaise avec Nomad Kitchens. C'est une première collaboration qui nous ressemble bien, avec cette même envie de proposer une cuisine généreuse et faite pour rassembler* », expliquent les chefs Jérémy Pernet et Oanh Dinh de Ban Bourguignon et Hod to Food.

« *Dijon possède une identité gastronomique forte et une culture du produit et du savoir-faire qui résonnent naturellement avec notre manière de travailler. Nous voulons créer des passerelles, rencontrer les talents du territoire et nous nourrir de la scène locale pour imaginer avec eux des expériences qui ressemblent à Dijon et à ceux qui la font vivre* », poursuit Marie Rouchouse.

Cette implantation doit permettre à Nomad Kitchens de développer progressivement ses activités à Dijon et plus largement en Bourgogne-Franche-Comté, aussi bien auprès des entreprises que dans la création de nouveaux rendez-vous culinaires imaginés avec les acteurs du territoire.

LES GRANDES TABLÉES D'ÉCULLY : PRÈS DE 6 000 PERSONNES POUR UNE PREMIÈRE ÉDITION

Les 11 et 12 septembre derniers, Nomad Kitchens a imaginé et coproduit avec la Ville d'Écully la première édition des **Grandes Tablees d'Écully**, un nouveau rendez-vous populaire et gratuit mêlant food, musique et culture. Pendant deux jours, chefs et artisans locaux, grandes tablées, DJ sets, ateliers et animations ont investi le cœur de la ville. **Près de 6 000 personnes ont participé à cette première édition et 9 000 portions ont été servies.**

Un premier succès qui illustre l'ambition de Nomad Kitchens : **faire voyager son ADN « Food, Music, Culture » en imaginant, avec les territoires et leurs acteurs, des événements qui leur ressemblent, sans reproduire le Lyon Street Food Festival.**



À propos de Nomad Kitchens

Nomad Kitchens est une **agence événementielle basée à Lyon**, spécialisée dans la production d'événements culinaires innovants et l'organisation de prestations traiteur sur mesure pour les entreprises.

Depuis 2015, l'agence propose une nouvelle façon de vivre la gastronomie : mobile, créative, fédératrice et résolument contemporaine. Elle revendique une vision décomplexée et avant-gardiste de l'événementiel culinaire, portée par la mise en valeur des métiers de bouche, la création de concepts innovants et l'engagement en faveur d'une consommation plus responsable. L'agence s'appuie aujourd'hui sur **25 collaborateurs** permanents et un réseau de **plus de 400 chefs**.

En 2025, elle a orchestré **près de 300 événements**, réunissant de **50 à 5 000 participants**. La même année, Nomad Kitchens a été doublement récompensée aux Ours de l'Événementiel : Ours d'Or de l'agence de l'année et Ours d'Or du meilleur événement BtoC pour le Lyon Street Food Festival. **Une agence, quatre métiers, une ambition : transformer chaque événement en une expérience culinaire.** Historiquement implantée à Lyon, Nomad Kitchens poursuit aujourd'hui son développement national avec l'ouverture d'un nouveau territoire à Dijon.

