



Zoom sur... les chefs à ne pas manquer !



Omnivore Paris 2022

Du 10 au 12 septembre 2022

La 17^{ème} édition d'Omnivore Paris se tient du 10 au 12 septembre 2022 au Parc Floral de Paris. Food festival engagé, il met en lumière les chefs animés par le désir d'offrir une vision créative et responsable de la cuisine contemporaine. Des chefs qui bousculent les pratiques et endossent un rôle de porte-parole de leurs territoires, de leurs producteurs et de leurs valeurs.

Pendant 3 jours, têtes d'affiches et révélations célèbrent la cuisine, la création et l'engagement lors de masterclasses sur la Grande Scène, le rendez-vous incontournable d'Omnivore Paris. Chaque démonstration invite à découvrir un parcours, un univers ou une démarche singulière qui dessinent les contours de cette cuisine en mouvement.



Parmi les chefs invités :

Adrien Cachot

Nommé « Jeune Talent » 2019 par Gault & Millau, il propose une cuisine qui se veut à la fois rigoureuse, ludique, sensible et artistique. Une cuisine qui s'inspire notamment de ses voyages au Japon, à Shanghai et en Italie. En marge des codes de la cuisine traditionnelle, son audace le pousse à faire un pas de côté et à sublimer les produits mal aimés à l'image de la couenne de porc ou des pieds de canard.

Romain Meder

Ancien chef du restaurant **Alain Ducasse au Plaza Athénée**, il a récemment pris la tête des cuisines du **Domaine de Primard** (Eure-et-Loir). Reconnu pour sa cuisine libérée et empreinte de naturalité, il privilégie les légumes de saison, les épices et les céréales tout en accordant une attention particulière à leurs origines.

Niko Romito

Chef triplement étoilé dans son restaurant italien **Reale**, il est aux commandes de **Il Ristorante Bugari Hôtel Paris**, sa première table dans la capitale, depuis 2021. Ce chef autodidacte réinvente la tradition culinaire transalpine en se concentrant sur les ingrédients essentiels et les caractéristiques de la culture Made in Italy. Attaché à l'harmonie et à la légèreté de ses assiettes, il s'engage également sur les questions liées au futur de l'alimentation.

Ana Roš

Élue meilleure cuisinière du monde en 2017 par la revue Restaurant, cette véritable autodidacte a repris les rênes de la table **Hiša Franko** en Slovénie. Mêlant ingrédients locaux et approche avant-gardiste, ses mets reflètent les recettes traditionnelles slovènes qu'elle sublime avec créativité.



Tom Meyer

Formé auprès de chefs renommés à l'instar d'Anne-Sophie Pic à Valence, ce jeune chef talentueux a récemment ouvert le restaurant **Granite**, la table qui régale le Tout-Paris. Côté produits, le chef travaille avec des agriculteurs bio d'Île de France et mise sur une cuisine complexe et audacieuse.

Antonia Klugmann

Elle fait partie des étoiles montantes de la scène gastronomique italienne. Propriétaire du restaurant L'**Argine a Vencò**, elle signe une cuisine végétale marquée par la saisonnalité des produits et caractérisée par la forte présence des végétaux.

Dieuveil Malonga

Cet explorateur de la cuisine afro-fusion a choisi le Rwanda pour ouvrir **Meza Malonga**, son premier restaurant gastronomique en Afrique. Subtil mélange de tradition et de modernité, ses assiettes associent saveurs de l'Afrique et cuisine du Monde.

Marie-Victorine Manoa, Emeline Aubry & Laetitia Visse

Elles se réunissent sur scène pour une masterclass commune. Respectivement aux commandes des restaurants Aux Lyonnais, In Pâté Croûte We Crust à Paris et la Femme du Boucher à Marseille, ce trio 100% féminin fait souffler un vent de fraîcheur et de liberté au sein de la sphère food.

...Et bien d'autres à découvrir pendant les 3 jours de cette 17^{ème} édition d'Omnivore, placée sous le signe de l'engagement, du local et de l'ouverture sur le monde.

Infos pratiques

**OMNIVORE PARIS 10-12
SEPTEMBRE 2022**

Parc Floral de Paris

HORAIRES :

Samedi - 10h00 à 19h00

Dimanche - 10h00 à 19h00

Lundi - 10h00 à 18h30

Pour plus d'informations



ACCÈS :

Parc Floral de Paris
Route de la Pyramide
75012 PARIS

Métro Ligne 1 – Station Château de Vincennes **RER A** – Station Vincennes

Bus Ligne 112 – Station Stade Léo

Lagrange **Stations Vélib'**

TARIFS :

Tarif en ligne : 15€ par jour

Tarif sur place : 18€ par jour

Billetterie et accréditation presse sur www.omnivore.com

Le billet d'entrée Omnivore Paris
donne également accès au Paris Coffee Show.

Contacts presse

WHITEMIRROR