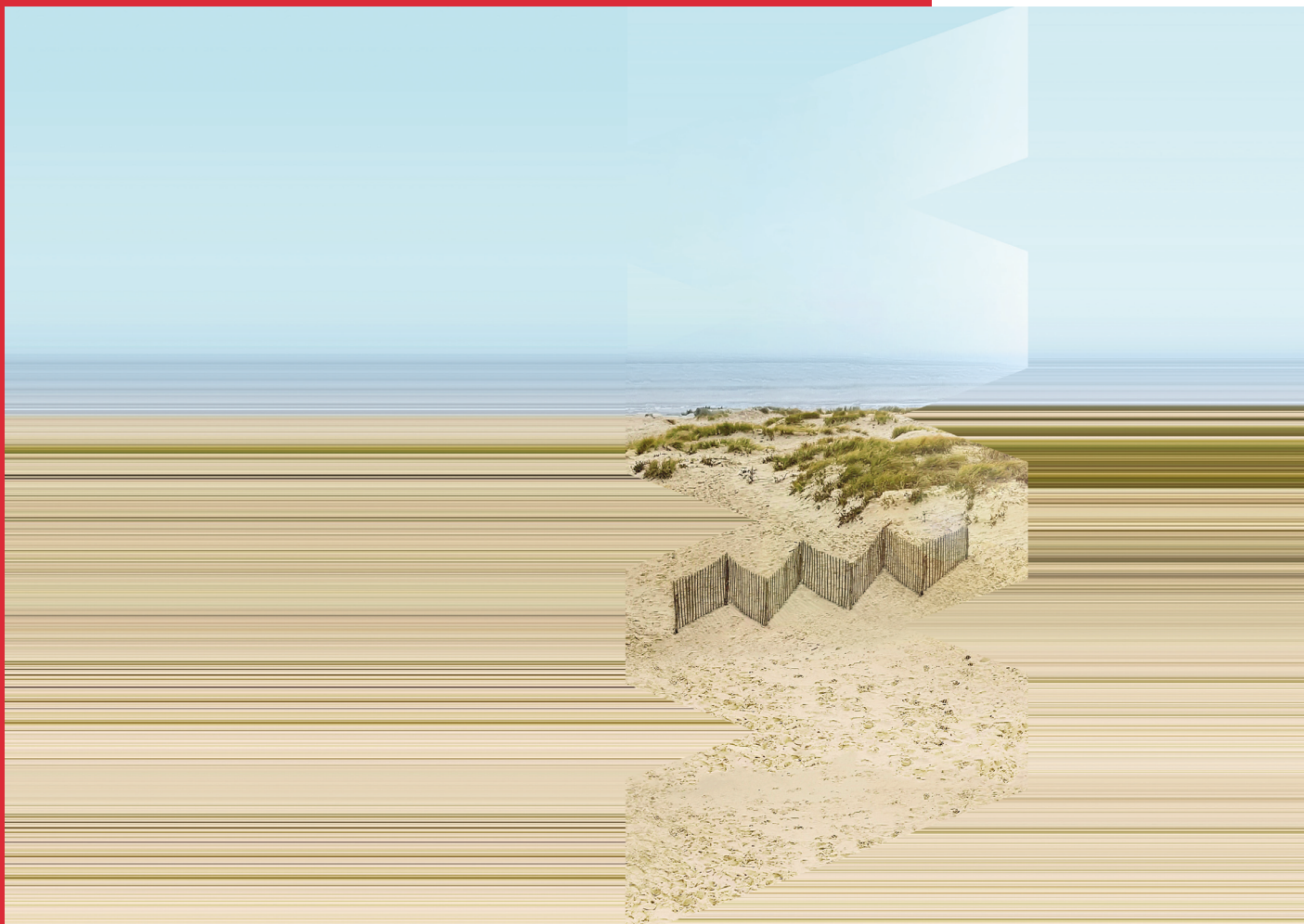


# SIRHA/+ OMNIVORE NORD

PALAIS DES  
CONGRÈS DU  
TOUQUET-PARIS-  
PLAGE

17 - 19 JUIN 2023



## Sirha Omnivore Nord : une programmation vivante pour cette deuxième édition

Après une première édition régionale réussie en 2022, Sirha Omnivore, terrain d'expression incontournable de la Jeune Cuisine depuis 2003, revient cette année au Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage. Pendant trois jours, le festival invite les professionnels de la restauration à découvrir les chefs, les producteurs et les artisans qui font la richesse des Hauts-de-France, estampillée Région Européenne de la Gastronomie 2023.



Teaser  
vidéo



## Programmation locale et festive

Dans la droite lignée du festival depuis 20 ans, la programmation de Sirha Omnivore Nord s'annonce chaleureuse, vertueuse et festive.

La Scène Chef.fe.s - anciennement Grande Scène - accueille une vingtaine de masterclasses pendant 3 jours, délivrées par des grandes têtes d'affiche et chefs iconiques de la région. Tous portent une vision contemporaine de la cuisine - notamment du Nord - et révèlent avec une créativité consciente les richesses du terroir, l'importance des saisons et de l'usage des produits locaux, toujours animés par cette envie de transmettre des émotions.

En parallèle, chefs, artisans, pêcheurs et brasseurs défilent sur le Sirha Food Forum pour évoquer avec convictions leurs produits ou modes de production. Ensemble, ils mettent en lumière les ressources terrestres, marines et humaines des Hauts-de-France.

Au total, pas moins de 45 chefs sont invités à prendre la parole et à cuisiner pour les festivaliers, parmi lesquels : **Mickaël Braure** (Witloof, Ennevelin), **Stéphane Bruyer** (Ail des Ours, Amiens), **Tom Truy-Courties** (Auberge de Monceaux, Saint-Omer-en-Chaussée), **Ludwig Ducatez** (Château de Montreuil, Montreuil-sur-Mer), **Laurent & Vincent Folmer** (Couvert Couvert, Leuven, Belgique), **Alexandre Gauthier** (La Grenouillère, La Madeleine-sous-Montreuil), **Koen Lenaerts & Niki Van Sant** (Nage, Anvers, Belgique), **Sébastien Renard** (Maison Renard, Béthune), **Nidta & Félix Robert** (Arborescence, Croix), **Lisa Roche & Léo Troisgros** (La Colline du Colombier, Iguerande) ou encore **Lucas Tricot** (Suzanne, Lille).

## Village Artisans, le grand marché du Nord by Sirha Omnivore

En partenariat avec **Le Collège Culinaire de France** et **Les Sublimeurs**, le Village Artisans rassemble au cœur du Palais des Congrès une quarantaine de stands de producteurs locaux. Tous incarnent le patrimoine culinaire du Nord et défendent les notions de durabilité, de cultures biologiques et raisonnées et d'entrepreneuriat vertueux. Un espace convivial où se combinent présentations et dégustations de produits pour les professionnels et les passionnés de food.

Parmi les partenaires et exposants présents : **ICE Agence italienne pour le commerce extérieur**, **Le Collège Culinaire de France** et ses exposants qui représentent l'artisanat culinaire de leur territoire, **Les Sublimeurs** avec son collectif de chefs, de producteurs et d'artisans responsables de la région, **Transgourmet**, partenaire historique du festival, ou encore **Unox**.

## Alexandre Gauthier, parrain légitime de Sirha Omnivore Nord

Sirha Omnivore Nord est porté pour la seconde fois par un parrain évident : **Alexandre Gauthier**. Enfant du pays et figure emblématique de la Jeune Cuisine, il est intimement lié à l'histoire de Sirha Omnivore, qui célèbre cette année ses 20 ans. Véritable ambassadeur du festival dès la première édition en 2006, le chef de la Grenouillère à La Madeleine-Sous-Montreuil en a foulé les scènes à 12 reprises et a été récompensé de nombreuses fois (Prix Révélation en 2006, Prix Créateur en 2010 et 2012).

# Les chiffres clés

2

Scènes  
(Scène Chef.fe.s  
et Sirha Food Forum)

45

Chefs et artisans

40

Producteurs régionaux

1

Espace extérieur  
food trucks

9

Corners chefs

2

Soirées

1

Foodcourt

## Informations pratiques

### SIRH/+ OMNIVORE NORD

17 - 19 JUIN 2023

Palais des Congrès Le Touquet  
Pl. de l'Hermitage  
62520 Le Touquet-Paris-Plage

#### HORAIRES

10h - 19h

#### PRIX

En ligne : 10€ pour 3 jours  
Sur place : 5€ par jour

#### PAIEMENT SUR PLACE

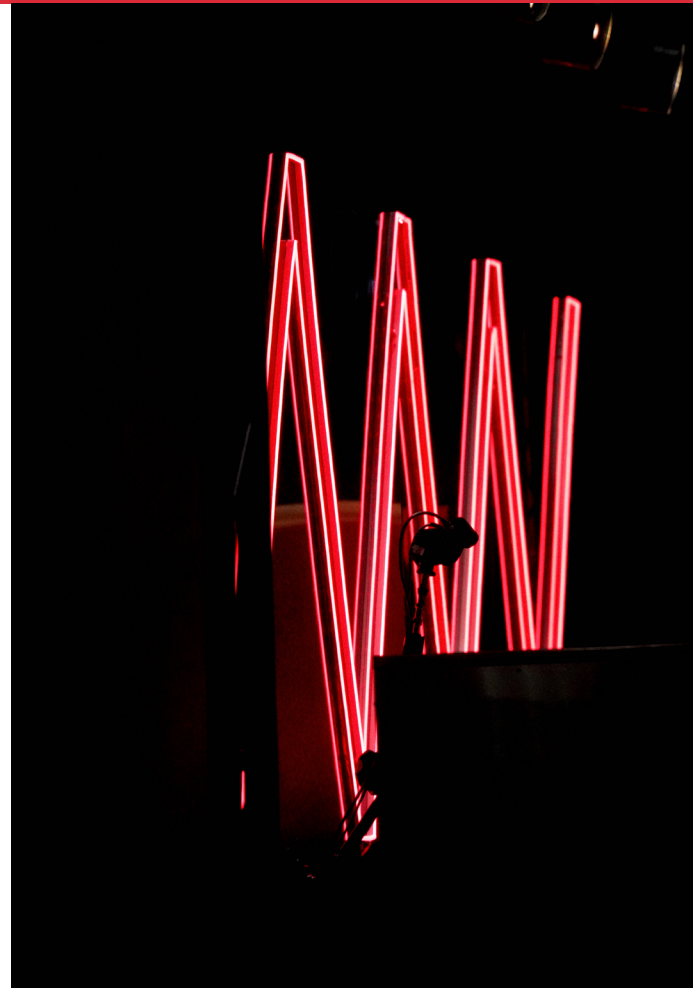
Espèces et carte bancaire

#### BILLETTERIE ET ACCRÉDITATIONS MÉDIAS

<http://www.sirha-omnivore.com/fr/tour/billetterie>

#### PROCHAINE ÉDITION

10 -12 septembre 2023  
Parc Floral de Paris  
Route de la Pyramide  
75012 Paris



## À propos de Sirha Omnivore

Depuis sa création en 2003, Omnivore défriche la cuisine contemporaine à travers ses publications, son guide et ses événements en France et à l'international. Animé depuis l'origine par des valeurs de transmission et de partage, Omnivore a mis en lumière le travail et le parcours de milliers de chefs, d'artisans, de pâtissiers, de vignerons et de bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration. Devenu Sirha Omnivore en 2021 en intégrant l'écosystème Sirha Food, le festival se donne aujourd'hui pour objectif de rassembler encore plus largement pour défendre une vision créative, consciente, responsable et humaine de la cuisine.

WHITEMIAR • R

Pour plus d'informations



**SIRH/+ FOOD**  
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

