



SIRH/+ OMWIVORE

**DOSSIER
DE PRESSE
2023**



Sommaire

ÉDITO : 20 ANS DE JEUNE CUISINE ●

20 ANS POUR GRANDIR ●

Le mouvement Omnivore
Les constats 20 ans après
Les grandes étapes et chiffres clés

20 ANS POUR DÉFRICHER ●

Les cheffes et chefs Sirha Omnivore
Les deux premiers à avoir foulé la scène

20 ANS POUR ÉCLAIRER ●

20 ANS POUR MANGIARE ITALIANO ●

20 ANS POUR DÉCOUVRIR : SIRHA OMNIVORE NORD ●

Scène Chef.fe.s
Sirha Food Forum
Village Artisans
Food corners et foodtrucks
Informations pratiques

20 ANS POUR RASSEMBLER : SIRHA OMNIVORE PARIS ●

Partenaires et exposants
Scène Chef.fe.s
Sirha Food Forum
Scène Liquide
Scène Origines
Food corners
Foodtrucks
Informations pratiques

À PROPOS ●



OFFRIR PLUS QU'UN PLAT IRRÉPROCHABLE : UNE ÉMOTION

ÉDITO

20 ANS DE JEUNE CUISINE

Après les brigades, la cuisine s'affranchit de l'ordre établi, des règles en vigueur, des dik-tats et des certitudes. Les chefs contemporains délivrent une vision plus personnelle, plus identitaire, singulière : il n'existe plus une seule cuisine mais autant de cuisines que ceux qui l'imaginent. La créativité se libère du carcan classique pour offrir plus qu'un plat irréprochable : une émotion.

Depuis sa création en 2003 par **Luc Dubanchet** - journaliste à l'affût des nouvelles tables et des personnalités qui les créent -, Sirha Omnivore est la base arrière, le creuset de cette nouvelle vague de cheffes et chefs. Leur créativité débridée, mondialisée, s'appuie pour autant sur une conscience aiguë de leurs territoires, de leurs racines, et des problématiques contemporaines auxquelles le secteur de l'alimentation doit faire face. À l'origine Carnet de route de 150 adresses, Omnivore, devenu Sirha Omnivore en 2020, est aujourd'hui le point

de rencontre incontournable pour les professionnels de la restauration, les chefs, les producteurs, les vignerons, et tous les acteurs de l'alimentation. Sirha Omnivore a traversé ces deux décennies avec toujours les mêmes ambitions : rassembler, transmettre, casser les codes et les frontières, mettre en avant le bon, le brut, et tous ceux qui font de la cuisine d'aujourd'hui une expérience vraie.

En propulsant la Jeune Cuisine, ses valeurs et les cheffes et chefs qui la construisent au quotidien depuis 20 ans, Sirha Omnivore est devenu le rendez-vous naturel de tous les acteurs de la profession qui contribuent à la restauration et à l'alimentation de demain.

**En 2023, Sirha
Omnivore célèbre 20
ans de Jeune Cuisine.
Bienvenue à sa table.**



20 ANS POUR GRANDIR

nivore

Partant du constat logique que le monde co-difié de la cuisine des années 2000 ne permettait pas à une nouvelle façon de penser et de créer d'émerger, Omnivore naît en 2003 avec la volonté de secouer le monde de la restauration.

Dès le départ, Omnivore forge le mouvement de Jeune Cuisine, en référence à cette nouvelle génération de cheffes et chefs en pleine émergence, prêts à faire bouger les lignes et à se libérer des tables gastronomiques de l'époque. La Jeune Cuisine est libre, sans œillère, décontractée, voyageuse et déjà profondément engagée, ce qui ne l'empêche pas d'être créative et ambitieuse. Elle est surtout portée par ces professionnels qui incarnent la re-lève, par les discussions enflammées, par l'envie de faire travailler ensemble tous les corps de métier, de faire se rencontrer chaque personnalité et de valoriser la singularité de chacun, qu'ils soient chefs, artisans, producteurs ou en-core fournisseurs.



LA JEUNE
CUISINE EST
LIBRE, SANS
OEILLERÉ,
POPULAIRE ET
DECONTRACTÉE



Dépoussiérer la critique gastronomique en renouvelant le ton, se libérer des guides et des notes, transmettre, partager, assumer des cuisines originales, vivantes et engagées. Voilà l'essence même et les raisons d'être d'Omnivore.

Précurseur et avant-gardiste, le premier mensuel daté de 2003, annonce vouloir « répondre, ou du moins accompagner, les questions qui taraudent des professions en pleine mutation. La cuisine, la viticulture et la culture de la terre sont aujourd'hui des enjeux fondamentaux de notre société. »



Les constats 20 ans après

Des assertions et des ambitions qui, 20 ans après, résonnent toujours de la même manière : puisque « *rien n'est gagné dans la bataille du goût* », Omnivore mène depuis deux décennies le même combat : celui de nourrir demain.

En 2020, Omnivore devient Sirha Omnivore en intégrant l'écosystème Sirha Food et continue de porter ses grands messages à une communauté encore plus large, d'assumer les convictions et les valeurs qui l'animent depuis toujours.

L'assiette porte les enjeux d'un monde en perpétuel changement, elle peut - et doit - s'interroger et se réinventer pour apporter des réponses aux problématiques contemporaines.

Le retour à la terre, la reconnexion au territoire et la défense d'une cuisine «brutaliste» en mettant de côté le superflu... Autant d'enjeux primordiaux pour Sirha Omnivore, qui chaque année met en avant pendant ses festivals les artisans et producteurs qui œuvrent pour que les chefs puissent garnir leurs tables et assiettes avec des produits locaux et de saison.

Dans un système écologique et économique complexe, Sirha Omnivore est convaincu - avec cette génération qu'est la Jeune Cuisine - que (mieux) nourrir est la meilleure manière de réinventer une société.

Sirha Omnivore dans l'écosystème Sirha Food est le prolongement naturel du combat mené depuis 20 ans pour une cuisine libre, incarnée et engagée.



SIRHA OMNIVORE
DANS L'ÉCOSYSTÈME
SIRHA FOOD EST
LE PROLONGEMENT
NATUREL DU COMBAT
MENÉ DEPUIS 20 ANS
POUR UNE CUISINE LIBRE,
INCARNEE ET ENGAGEE

Les grandes étapes

2005

Le premier Carnet de Route Omnivore, un guide de 150 adresses de la Jeune Cuisine fondé par **Luc Dubanchet**, paraît en septembre 2005. Plus de 13 000 exemplaires sont diffusés en librairie, et le média reçoit le prix du "World best guide award" dès sa première édition, preuve s'il en fallait une de sa nécessité dans le monde de la gastronomie et de la restauration.

2006

Le premier festival voit le jour en 2006 dans un gymnase au Havre avec la volonté de faire se rencontrer les chefs, de leur offrir un moment d'échange et de partage. Il rassemble déjà quelques-uns de ceux qui deviendront les plus grands, alors jeune génération montante de la cuisine : **Ferran Adrià, Michel Bras, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Anne-Sophie Pic**, pour ne citer qu'eux.

En **2008** c'est à Deauville que le festival s'installe. Prenant ensuite ses quartiers à Paris dans la Maison de la Mutualité depuis **2012**, Omnivore devient rapidement un véritable mouvement de la cuisine, unique en son genre et à la résonance mondiale, et rassemble chaque année des milliers de professionnels de la restauration.

2009

Convaincu que la bonne cuisine est celle qui voyage et que les frontières doivent être brisées, Omnivore crée en 2009 le Omnivore World Tour, et devient le seul festival de cuisine itinérant dans le monde. L'événement part alors à la conquête de nouvelles cuisines créatives et locales, de nouvelles sensibilités, et parcourt la planète : Istanbul, Londres, Mexico, Montréal, Moscou, New York, San Francisco, Shanghai, Sydney... Ce sont 50 festivals internationaux durant lesquels masterclasses, dîners et grandes soirées comptent au total des milliers de professionnels, et qui ont favorisé la compréhension globale de la cuisine.

2020

Après avoir intégré le groupe GL events en **2015**, Omnivore devient 5 ans plus tard Sirha Omnivore en intégrant Sirha Food, écosystème de marques et média global développé par **Luc Dubanchet**. La même année, Sirha Omnivore pose ses valises au Parc Floral de Paris et affirme plus que jamais sa position de rendez-vous des professionnels de la restauration, de la cuisine et de l'alimentation.

2022

En 2022, Sirha Omnivore Nord, première étape régionale de Sirha Omnivore, investit le Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage. Une édition parrainée par le chef emblématique **Alexandre Gauthier**, et nouveau terrain de jeu pour Sirha Omnivore et sa communauté de professionnels, invités à découvrir le patrimoine culinaire, les produits, les savoir-faire et

la convivialité de la Région des Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023.

2023

Sirha Omnivore fête ses 20 ans.



CHIFFRES CLÉES

18^{ème}

édition du festival parisien

50

festivals dans le monde
avec Omnivore World Tour
dont Istanbul, Londres, Mexico,
Montréal, Moscou, New York,
San Francisco, Shanghai, Sydney

+ de 3 000

chefs passés sur les
scènes Sirha Omnivore

160

prix décernés

184

professionnels récompensés



20 ANS POUR DÉFRICHER

Les cheffes et chefs Sirha Omnivore

Depuis 2006, ils sont plus de 3 000 femmes et hommes à être passés sur les Scènes Sirha Omnivore.

Il y a 20 ans, la Jeune Cuisine était ainsi incarnée par cette nouvelle génération, allant d'**Anne-Sophie Pic** à **Nicolas Pourcheresse** - les deux premiers à avoir foulé la légendaire scène Sirha Omnivore - de **Pascal Barbot** à **Massimo Bottura**, de **Mauro Colagreco** à **Alexandre Gauthier** (le chef le plus sou-vent monté sur les scènes du festival et le plus récompensé par ce dernier), de **Jean-François Piège** à **René Redzepi**. Autant de personnalités qui ont émer-gé, se sont révélées et qui ont toutes contribué à écrire un bout de l'histoire du festival et de la cuisine.

Sirha Omnivore est aussi et surtout intergénérationnel : les chefs qui ont fait ses débuts il y a 20 ans inspirent toujours cette nouvelle génération qui continue plus que jamais de se structurer autour des thématiques essentielles d'éco-responsabilité et d'humanité, bien décidée à agir pour apporter des réponses concrètes aux grands changements climatiques, sociaux et sociétaux.



« Le festival Omnivore a été le marqueur et a joué son rôle de révélateur pour un grand nombre de chefs - Amélie Darvas, Adeline Grattard... - qui sont les enfants ou les petits-enfants de Michel Bras, de Thierry Marx, de Jean-François Piège, de Michel Troisgros, et sont venus s'affirmer sur la scène Sirha Omnivore »
confie **Luc Dubanchet**, fondateur du festival.

Les deux premiers à avoir foulé la scène Sirha Omnivore



En 2006, le premier festival était euphorisant, novateur, et il continue aujourd'hui de progresser. Omnivore apporte une ouverture d'esprit à la cuisine française, en mettant en lien des cuisines du monde entier, des savoir-faire, des départements... Omnivore c'est une audace et une modernité dans la rencontre, l'échange, le tout au service de l'expérience. Ça m'a beaucoup marqué, et c'est ce que j'ai essayé de recréer dans mon

restaurant : mettre tout le monde - chefs, pâtisseries, sommeliers... - en lien.

Anne-Sophie Pic



Omnivore est un véritable révélateur de talents, un vrai courant électrique. J'ai pu y faire des rencontres exceptionnelles. Sans distinction, on s'est tous retrouvés autour d'un mouvement commun, et ces rencontres et échanges m'ont aidé à comprendre pourquoi je me bagarraais. En 2006, le champ des

possibles était

très grand, et je pense qu'il l'est toujours

aujourd'hui.

Nicolas Pourcheresse

20 ANS POUR ÉCLAIRER

Loin des guides et des notes, Sirha Omnivore veut depuis toujours féliciter le travail, la singularité, la sensibilité de cette Jeune Cuisine. Les mettre en avant sans pour autant les classer. Depuis 2006, 184 professionnels ont été distingués - 160 prix décernés -, une manière pour le festival de les mettre en avant, eux qui contribuent chaque année depuis 20 ans à changer la cuisine et plus largement l'alimentation.

2006

Créateur

Thierry Marx
(Cordeillan Bages)

Création

Olivier Bontemps & Fabien
Lefebvre (Octopus)

Hôtel

Brigitte Pagès de Oliveira
(L'Hôtel Particulier, Arles)

Hôtesse

Véronique Abadie & Isabelle Mobihan

Innovation

Alain Perillat-Mercerot

Maison

Michel et Philippe Vétélé
(Anne de Bretagne)

Restauration

Anne-Sophie Pic

Révélation

Alexandre Gauthier

Sommelière

Anne Guibert
(Moulin de Cambelong)

Technique

Benjamin Tournel

2007

Créateur

Jean-Luc Rabanel

Hôte

Frédéric Delafosse
(Angl'opéra)

Hôtel

Villa Tri Men

Maison

Hegia

Nouveauté

Le Chateaubriand

Nouvelle vague

Marion Monnier

Restaurant

Jean-Marie Baudic & Alexandre
Bourdais (Youpala)

Sommelier

Benoît Biasiolo
(Une auberge en Gascogne)

Technique

Olivier Bellin

2008

Créateur

Benjamin Tournel

Création (ouverture)

Olivier Bontemps & Cédric
Denaux (Ô bontemps, Magalas)

Européen

Enrico Crippa

Hôtel

Le Mascaret

Hôtesse

Marilyn Girardin
(La Casserole, Strasbourg)

Maison

Arnaud Lallement
(L'Assiette champenoise)

Restaurant

Eric Guérin

Révélation

Patrice Gelbart

Sommelier

Christophe Rohat

Technique

Gérald Passédât

2009

Créateur

Petter Nilsson

Européen

René Redzepi

Hôtel

Haut-Allier
(Alleyras)

Maison

Didier Goiffon
(La Marelle, Péronnas)

Nouveauté

Laurent Chareau
(Le Chat, Villechaud)

Plat créatif

Fleur, fleur, fleur d'Andoni Luis Aduriz

Restauration

Thierry Schwartz

Révélation

Bertrand Grebaut

Sommelier

Yvon Lebailly
(Le Manoir du Lys)

Technique

Emmanuel Renaut

2010

Créateur

Alexandre Gauthier

Européen

David Lopriore

Maison

Troisgros

Nouveauté

Adeline Grattard

Plat créatif

Le rognon de Davide Scabin

Révélation

Grégory Marchand

Sommelière

Linda Milagros Violago
(Trio, Suède)

Territorial

Carlo Mirarchi
(Roberta's, New York, USA)

2011

Créateur

Giovanni Passerini
(Rino)

Européen

Magnus Nilsson
(Faviken, Suède)

Friend

Alexandre Couillon

Maison

Jean-François Piège
(Thoumieux)

Nouveauté

Sven Chartier
(Saturne)

Plat créatif

Julien Duboué
(Afaría)

Révélation

Christian Puglisi
(Relae, Danemark)

Troquet

Aux Deux Amis

2012

Créateur

Alexandre Gauthier
(La Grenouillère, Montreuil-sur-Mer)

Longévité

André et Tommy Shan
(Au Bonheur du Palais, Bordeaux)

Maison

Emmanuel Renaut
(Flocons de Sel, Megève)

Master

Jean-François Rouquette
(Pur, Hôtel Park Hyatt Vendôme, Paris)

Nouveauté

Pierre Giannetti
(Le Grain de Sel, Marseille)

Plat créatif

Sven Chartier
(Saturne, Paris)

Révélation

Guillaume Foucault
(L'Artémise, Uzès)

Technique

Mathieu Viannay
(Lyon)

2013

Créateur

Sven Chartier
(Saturne)

Master

Laurent Petit
(Clos des Sens, Annecy-le-Vieux)

Plat créatif

Guillaume Montjuré
(Palégrié, Lyon)

Révélation

Florent Ladeyn

Rêveur et Entrepreneur

Eric Guérin
(La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim)

2014

Artisan

Roland Feuillas

Créateur

Jean-François Piège

Hôtesse

Nadia Socheleau
(Jardin des Plumes)

Lointain

Three Blue Ducks

Ouverture

Guillaume Foucault
et David Toutain
(Pertica)

Pâtisseries

Cyril Lignac et Benoît Couvrant

Proche

Isaac McHale

Révélation

Christophe Saintagne

2015

Barista

Thomas Lehoux et Youssef Louanjli
(Ten Belles et Fragments)

Barman

Stephan Hinz
(Little Link, Allemagne)

Bartender

Monica Berg
(Pollen Street Social)

Brasseurs

Craig Allan et Brasserie Thiriez

Créateur

Alexandre Mazzia

Hôtesse

Amandine Carrette

Jeunesse

Le Chien de Pavlov
(Mary Hinchley & Max Rosselin)

L'Homnivore

Pierre Gagnaire

Lointain

Ignacio Mattos
(Estela, USA)

Ouverture

Dersou
(Taku & Amaury Guyot)

Pâtissier

Yann Couvreur
(Prince de Galles)

Proche

Maksut Askar

Révélation

Matthieu Rostaing-Tayard

Révélation vigneron

Marc Barriot

Sommeliers

Caroline Loiseleux et Fabrice
Mansouri (La Cave à Michel)

Vigneron

Vincent Bonnal
(Pelissols)

2016

Barman

Joseph Akhavan

Brasseur

Emmanuel Rey
(Vallée de Chèvreuse)

Créateur

Sébastien Bras

Distillateur

Miko Abouaf

Hôte

Xavier Lacaud
(Clown Bar)

Jeunesse

Sugio Yamaguchi

Lointain

Eduardo Garcia
(Maximo/Lalo, Mexique)

Ouverture

Frédéric Boucher & Michael
Mas (Gravity, Paris)

Pâtissier

Yannick Tranchant

Proche

James Lowe
(Lyle's)

Repaire

Les Deux Amis

Révélation

Michele Farnesi

Sommelière

Cécile Macé

Sourciers

Société Original
(Canada)

Vigneron

Jean-Louis Dutraive

2017

Brasserie lointaine

Trou du Diable

Brasserie proche

White Frontier

Brasserie rebelle

BBP

Hôtesse

Sarah Sendra

Jeunesse

Pierre Touitou

Lointains

John & Karen Shields
(Smyth)

Ouverture

Moko Hirayama
(Mokonuts)

Pâtissier

Cédric Grolet

Proche

Anton Kovalkof

Rebelle

Arnaud Laverdin

Repaire

Bruno Verjus
(Table)

Révélation

Amélie Darvas

Sommelière

Vanya Filipovic
(vin Papillon, Joe Beef,
Liverpool House)

Vigneron

Alexandre Bain

2018

Cave à manger

Le Dénicheur, Paris

Caviste

Thomas Babot
(La Source, Marseille)

Hôte

Arnaud Enjalbert
(Prince Noir)

Jeunesse

Sibylle Sellan & Grégoire
Foucher (Bercail)

Ouverture

Julia Sammut
(L'Idéal)

Pâtissière

Claire Heitzler

Proches

Les frères Folmer
(Couvert Couvert)

Rebelle

Kevin Rolland

Repaire

L'Astrance

Révélation

Vivien Durand

Sommelières

Marie-Hélène Tardif et Coralie Andt

Vignerons

Ton Rimbau
(Pinard & Filles)

2019

Bartender

Nicolas Blanchard
(Tempête Bar, Toulouse)

Brasseurs

Guillaume Bilbault
(Hypea Fauve)

Créateur

Adeline Grattard

Distillateur

Laurent Gaspard
(Petit Grain)

Hôtesse

Stéphanie Crockford

Jeunesse

Manon Fleury

Ouverture

Guillaume Sanchez
(Neso)

Pâtissier

Remy Havetz

Proche

Chase Lovecky
(Londres)

Rebelles

Ludovic et Tabata Mey

Repairs

Florent Ciccoli
(Café du Coin)
et Le Petit Hôtel du Grand Large

Révélation

Thijs Meliefste
(Restaurant Meliefste, Pays-Bas)

Sommelière

Marine Delaporte

Vignerons

Vin des Potes

2021

Accueil

Justine Passerini

Créateur

Nadia Sammut

Honneur

Michel Bras

Lovenivore

Vivien Durand

Pâtissier

Mélanie L'héritier & Arnaud
Mathez (Le Jardin Sucré)

Révélation

Florent Pietravallo

2022

Accueil

Irene Molina
(Moulin de Léré)

Créateur

Mathieu Rostaing-Tayard

Honneur

William Ledeuil

Jeunesse

Sarah Chougnet

Ouverture

Félix et Nidta Robert
(Arborescence)

Pâtissier

Rémi Bouiller

Révélation

Sébastien Tantot



20 ANS POUR MANGIARE ITALIANO

Il y a 20 ans, alors qu'il crée Omnivore, **Luc Dubanchet** se souvient d'une véritable révélation en Italie : l'évidence d'un rapport très étroit entre terre et politique, le maintien de la culture agricole avec l'aide des chefs.

L'Italie devient le symbole de ce que peut être une cuisine à la fois contemporaine et totalement reliée à ses racines.

Toujours connecté à ses fondamentaux 20 ans plus tard, c'est tout naturellement que Sirha Omnivore place l'Italie à l'honneur en 2023. Cela se traduit par un partenariat étroit - et logique - avec ICE Agence italienne pour le commerce extérieur.

Un rapprochement qui fait sens et un clin d'œil évident aux prémices du mouvement de la Jeune Cuisine, consciente, territoriale et politique.

« *La cuisine italienne est l'expression d'un terroir historique, d'une grande*

tradition et d'une culture toujours très créative, tournée vers l'excellence », résume **Luigi Ferrelli**, Directeur d'ICE, Agence italienne pour le commerce extérieur à Paris.

Plébiscitée dans le monde entier, la cuisine italienne inspire, délecte, innove. Elle affirme ses origines, assume ses racines, associe subtilement saveurs et traditions, tout en laissant la place à une grande créativité.

Pendant deux décennies, de nombreux chefs italiens tels que **Massimo Bottura**, **Erico Crippa** ou **Giovanni Passerini**, ont fait aussi Sirha Omnivore et ont contribué à en écrire l'histoire.

« *Un pied dans la tradition, l'autre dans la déconstruction, la quintessence du produit toujours en avant* », ces derniers ont, à leur manière, apporté leur pierre à l'édifice dans la construction de la cuisine de demain, aux côtés de leurs homologues français et de ceux venus du monde entier.

**“LA CUISINE ITALIENNE EST
L'EXPRESSION D'UN TERROIR
HISTORIQUE, D'UNE GRANDE
TRADITION ET D'UNE CULTURE
TOUJOURS TRÈS CRÉATIVE, TOURNÉE
VERS L'EXCELLENCE”**

Luigi Ferrelli

Directeur d'ICE, Agence italienne
pour le commerce extérieur à Paris

FUSIONNER SAVOIR-FAIRE, EXPERTISES, ET CÉLÉBRER LA PLURALITÉ ET L'AUTHENTICITÉ

Et concrètement ?

Pendant Sirha Omnivore Paris du 10 au 12 septembre prochains, chefs italiens sur les différentes scènes et 48 exposants italiens dans un vrai village de produits seront présents au Parc Floral de Paris.

Sirha Omnivore et ICE Agence italienne pour le commerce extérieur organisent jusqu'à Paris un véritable voyage culinaire. Pour promouvoir les cuisines et les territoires français et italiens, les deux entités redonnent vie aux célèbres « pop up dinners ».

À cette occasion, chefs français et pointures transalpines travaillent ensemble sur des menus à 4 mains.

L'objectif ?

Fusionner savoir-faire, expertises, et célébrer la pluralité et l'authenticité des spécialités italiennes en les associant aux territoires français.

NORD-EST X FRIUL-VÉNÉTIE JULIENNE

Le 3 avril 2023 à Strasbourg
avec **Jeanne Satori & David Degoursy** (De:ja, Strasbourg) et **Anna Barbina** (AB Osteria Contemporanea, Lavariano)

MARSEILLE X NAPLES

Le 24 avril 2023 à Marseille avec **Julien Diaz** (Restaurant Saisons, Marseille) et **Giuseppe Iannotti** (Krésios, Telesse)

NANTES X LIGURIE

Le 15 mai 2023 à Nantes
avec **Lucie Berthier** (Sepia, Nantes)
et **Diego Pani** (Marco Polo, Vintimille)

NORD DE LA FRANCE X SICILE

Le 18 juin 2023 au Touquet-Paris-Plage,
pendant Sirha Omnivore Nord

PARIS X ROME

Le 9 septembre 2023 à Paris, pendant Sirha Omnivore Paris,
avec **Giovanni Passerini** (Passerini et Passerina, Paris)

20 ANS POUR DÉCOUVRIR : SIRHA OMNIVORE NORD

Comme un avant-goût de Paris, Sirha Omnivore remet le couvert au Touquet-Paris-Plage après une première édition réussie en 2022. Le festival devient ainsi le rendez-vous des nouvelles figures inspirantes qui racontent la cuisine du Nord au sens large.

Cette édition régionale du festival parrainée par **Alexandre Gauthier** - avec à ses côtés un collectif de chefs emblématiques du Nord - célèbre les produits et les savoir-faire de la région des Hauts-de-France, Région

Européenne de la Gastronomie 2023, et ses valeurs unanimement reconnues de partage et de convivialité.

Au programme : masterclasses sur la Grande Scène rebaptisée Scène Chef.fe.s en 2023 et sur le Sirha Food Forum - mutualisation de la Scène Artisans et du Forum -, présentations et dégustations de produits régionaux au Village Artisans, et food corners pour compléter l'offre du festival.

SCÈNE CHEF.FE.S

Durant trois jours, elle verra défiler chef.fe.s et pâtissier.e.s dans le cadre de masterclasses délivrées par de grandes têtes d'affiche locales.

Parmi les chefs présents :

Mickaël Braure (Witloof, Ennevelin), **Sébastien de La Borde** (La Cour de Rémi, Bermicourt), **Camille Delcroix** (Bacôve, Saint-Omer), **Benoît D'Onofrio**, **Solène Elliott** (Hôtel-Restaurant La Plage, Audresselles) **Laurent & Vincent Folmer** (Couvert Couver, Leuven, Belgique), **Alexandre Gauthier** (La Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil), **Ismail Guerre-Genton** (Empreinte, Lambersart), **Christophe Hardiquet** (Menssa, Bruxelles, Belgique), **Florent Ladeyn & Co** (Auberge du Vert Mont, Boeschepe), **Alessandro Maniaci** (Fattoria Borrello, Raccuja ME, Italie), **Ryo Nakamura**

& **Rémi Aboudiab** (Bleu Canard, Lille), **Sébastien Renard** (Maison Renard, Béthune), **Nidta & Félix Robert** (Arborescence, Croix), **Lisa Roche & Lucas Troigros** (La Colline du Colombier, Iguerande), **Tom Truy-Courties** (Auberge de Monceaux, Saint-Omer-en-Chaussée), **Elisa Rodriguez** & **Lucas Tricot** (Suzanne, Lille), **Delphine Saint-Léger** (Les Canailles, Le Touquet-Paris-Plage), **Elliott Van de Velde** (Empreinte, Lambersart), **Niki Van Sant & Koen Lenaerts** (Nage, Anvers, Belgique), **Delphine Worms & Giorgio Longo** (ArriKiiati, Antwerpen, Belgique).

SIRHA FOOD FORUM

Le Sirha Food Forum met en lumière le travail, les parcours et les produits et celles et ceux qui, mains dans la terre, permettent à tous les restaurateurs de garnir leurs assiettes. Convictions, territoires et production seront au cœur des échanges.

Parmi eux : **Louis Barbier** (Restaurant Nature, Armentières), **Clothilde Brown** (Hollybel), **Stéphane Bruyer** (Ail des Ours, Amiens), **Jean-Baptiste Cokelaer** (Cueilleur Sauvage), **Gauthier Decarne** (Q de Bouteilles, Le Touquet-Paris-Plage), **Thomas Defive** (Huilerie d'Artois, Neuville-Saint-Vaast), **Sébastien De La Borde** (La Cour de Rémi, Bermicourt), **Grégory Delassus** (Ferme du Beau Pays, Borre), **Thomas Deligne** (Le Boko Baya, Le Touquet-Paris-Plage), **Thibaut & Tiphaine de Thézy** (Maraîchers), **François Dhalluin** (Région des Hauts-de-France), **Quentin Druart** (Les Cochons de Warcove, Audembert), **Ludwig Ducatez** (Château de Montreuil, Montreuil-sur-Mer), **Pauline Ducrocq** (Chambre d'agriculture du Nord-pas-de-Calais), **Noémie Dumoulin** (Accueil Paysan Hauts-de-France), **Pauline Duprez** (Confiture et Compagnie), **William Elliott** (Westminster, Le Touquet-Paris-Plage), **Marie-Laure Fréchet** (Mange Lille !), **Alexandre Gauthier** (Le Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil), **Nicolas Gauthier** (Restaurant Nature, Armentières), **Stéphanie Guerin-Marichez** (Diagnostic « Filière produits aquatiques de demain », Lille), **Ines Guerre-Genton & Ismail Guerre-Genton** (Empreinte, Lambersart), **Anne-Laure Grévain** (Floricultrice), **Solène Henne-Thoor** (Graines et Pépins, Heudicourt), **Charlie Labourey** (L'Échappée Bière, Lille), **Florent Ladeyn** (Auberge du Vert Mont, Boeschepe), **Damien Laforce** (Le Braque, Lille), **Anne Lamblin & Didier Dujardin** (Verger bio d'Ohain),

Xavier Lammar (Producteur), **Alaude Lefebvre** (Sublimeurs, Lille), **Hubert Leveque** (Bertangles), **Hélène Maillard** (Touquet Savour), **Stéphane Mille** (Terre à terre, La Madelaine-sous-Montreuil), **Aymeric Pataud** (Délice et sens), **Sébastien Porquet** (Le Saltimbanque, Eaucourt-sur-Somme), **Emile Rossignol** (Entraid'Union, Sequedin), **Renaud Serre** (Aquanord, Gravelines), **Flore Spanneut** (Brune Boutique & Atelier, Marcq-en-Barœul), **Sarika Sor** (Top Chef 14), **Riccardo Tognon** (Unox), **Ulysse Toulet** (Au Gré des Blés, Montreuil-sur-Mer), **Alice Pernechet** (Confiturière), **Raf Van Pottelbergh** (Brasserie Drie Fontainen, Beersel, Belgique), **Sophie Wilhelm** (Office du tourisme et du patrimoine Lens-Liévin).

VILLAGE ARTISANS

En partenariat avec **Le Collège Culinaire de France** et **Sublimeurs**, le Village Artisans rassemble au cœur de Sirha Omnivore Nord une quarantaine de stands d'artisans, d'éleveurs, de pêcheurs, ou encore de brasseurs qui incarnent la richesse du patrimoine culinaire des Hauts-de-France, comme un grand marché. Tous défendent les notions de durabilité, de cultures biologiques et raisonnées et d'entrepreneuriat vertueux. Un espace où se combinent présentations et dégustations de produits régionaux, à destination des professionnels et du grand public.

Parmi les partenaires et exposants présents : **Atargaz**, **Atelier Honoré**, **Bierbuik**, **Biscuiterie Artisanale Sophie Farrugia**, **Bulles d'Opale**, **Brasserie Celestin**, **Comptoir de mon enfance**, **Confiture et Compagnie**, **Distillerie Persyn**, **Hollybel**, **ICE Agence italienne pour le commerce extérieur accompagnée de producteurs italiens**,

KOKOA, **La Nougaterie**, **Lafont**, **Le Collège Culinaire de France**, **Le Paysan Gourmand**, **Maison Leclair**, **Malongo**, **Merci Walter**, **Nord Miam**, **Miam Club**, **Pacoclean**, **Rigail**, **Robot Coupe**, **Safran des Volcans**, **Sublimeurs**, **Tables et Toques**, **Touquet Savour**, **Transgourmet**, **Unox**, ou encore **UVC**.

FOOD CORNERS ET FOODTRUCKS

Les food corners accueillent dans une ambiance festive chefs et pâtissiers qui proposent à la vente des plats en mode street food. À l'extérieur, sur l'Esplanade du Palais des Congrès, des foodtrucks complètent l'offre food du festival, entre mer et terre.

Les food corners et foodtrucks :

Thomas Deligne, **Guillaume Fleury**, **Thibaut Fourdrinier**, **Alexandre Gauthier**, **François Grandier**, **Florent 18 Ladeyn**, **Alexandre Montois**, **Nidta & Félix Robert**, **Cédric Sorton**, **Perrard**, **Laura & Julien Szyndler**.



TEASER 2023

INFORMATIONS PRATIQUES

SIRHA OMNIVORE NORD

17 - 19 JUIN 2023

Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage

10H00 - 19H00

Billetterie : <https://www.sirha-omnivore.com/fr/tour/nord/2023/billetterie>

Tarifs 10 € pour 3 jours en ligne / 5 € par jour sur place

Paieement sur place Carte bancaire et espèces



20 ANS POUR RASSEMBLER : SIRHA

OMNIVORE PARIS

L'édition parisienne, du 10 au 12 septembre 2023 au Parc Floral de Paris, promet d'être saisissante à double titre avec la célébration des 20 ans de Sirha Omnivore et la mise à l'honneur de l'Italie. Sirha Omnivore Paris sera encore plus avant-gardiste, exaltant et débridé. Les quatre Scènes (la Scène Chef.fe.s, le Sirha Food Forum, la Scène Liquide et la Scène Origines) accueillent chefs et acteurs du changement

SCÈNE CHEF.FE.S

Scène incontournable du festival dès sa première édition, Sirha Omnivore mute et transforme sa célèbre « Grande Scène » en Scène Chef. fe.s, pour célébrer les femmes et les hommes qui cuisinent et présentent le temps d'une masterclass un produit, un savoir-faire, une recette. Parfois (souvent), tout cela à la fois. Cette nouvelle Scène Chef.fe.s verra défiler cette Jeune Cuisine qui compte, qui fait et qui influence l'alimentation de demain, dans un soucis de parité essentielle au monde (de la cuisine).

Parmi les chefs présents : **Albert Adrià, Frédéric Anton** (Le Pré Catelan, Paris), **Anna Barbina** (AB Osteria Contemporanea, Lavariano, Italie), **Pascal Barbot & Christophe Rohat** (Astrance, Paris), **Chrystel Barnier & Guillaume Monjuré, Valentina Chiamonte** (Ristorante Consorzio, Turin, Italie), **Florent Ciccoli** (Jones - Café du coin - Cheval d'or – Recoil, Paris), **Anne Coruble** (The Peninsula Paris, Paris), **Germain Decreton** (Jules Verne, Paris), **Jordan Gasco** (La Table d'Olivier Nasti, Kaysersberg), **Alexandre Gauthier** (La Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil), **Rémy Havetz** (Sapnà, Lyon), **Elisabeth Hot-Geoffroy** (Plaza Athénée, Paris) **Giuseppe Iannotti** (Krèsiòs, Telesse, Italie), **Florent Ladeyn** (Auberge du Vert Mont, Boeschepe), **Quentin Lechat** (Le Royal Monceau, Paris), **Marie-Victorine Manoa** (Aux Lyonnais, Paris), **Grégory Marchand**

(Frenchie, Paris), **Alexandre Mazzia** (AM par Alexandre Mazzia, Marseille), **Diego Pani** (Marco Polo, Vitimille, Italie), **Giovanni Passerini** (Restaurant Passerini, Paris), **Diego Rossi** (Trippa, Milan, Italie), **Jeanne Satori & David Degoursy** (de:ja, Strasbourg), **Steven Thiebaut-Pellegrino** (Morfal, Lyon), **Jacopo Ticchi** (Da Lucio - Trattoria, Rimini, Italie).

SIRHA FOOD FORUM

Tantôt Artisans, tantôt Talks ou Forum, cette année Sirha Omnivore mutualise ces scènes et propose le Sirha Food Forum, fil conducteur dédié à la parole de tous les événements Sirha Food. À l'occasion de ses 20 ans, Sirha Omnivore invite les chefs qui présentent depuis 20 ans une vraie vision de la cuisine contemporaine, ainsi que les grandes légendes qui ont fait le festival pour une interview exclusive.

Parmi les intervenants présents : **Bénédicte Baggio** (Fumette, Cap Ferret), **Maxime Bouttier** (Géosmine, Paris), **Chandra Brune** (Vinaigrierie La Guinelle Port-Vendres), **Amandine Chaignot, Hugo Chaise** (My Fermentation, Paris), **Thomas Coupeau, Émilie Fléchaire** (Nérolie, Paris), **Julien Fouin, Guiseppe Gaudioso** (Colatura du Gambero, Mazzara del Vallo, Italie), **Pierre Gagnaire** (Restaurant Pierre Gagnaire, Paris), **Marie Gerin-Jean** (Hello Ernest, Paris), **Fanny Giansetto** (Ecotable, Paris), **Julie Lacroix-Wasover** (Mayzou, Cap Ferret), **William Ledeuil** (Kitch Galerie Bis, Paris),

Matteo Mantovani (Nocciolar, Monta, Italie), **Thierry Marx** (UMIH et Sur Mesure, Paris), **Mathieu Pérou** (Le Manoir de la Régaste), **Nicoletta Pramaggiore** (Dunp, Paris), **Graffi Rathamohan** (PNY, Paris), **Sébastien Richard** (Le République, Marseille), **Guillaume Sanchez** (Ne/So, Paris), **Claire Vallée** (Ona au numéro 40, Paris), **Onofrio Verdicchio** (Fratelli Carosone, Santa Maria a Vico, Italie), **Bruno Verjus** (Table, Paris).

SCÈNE LIQUIDE

Retour de l'univers liquide au cœur du festival, la Scène Cocktails devient Scène Liquide et présente les professionnels et produits des univers des spiritueux, du vin, du cocktail, de la bière et du café, car la culture liquide est, depuis toujours, intimement liée à celle de la cuisine.

OMNIVORIOUS PARTY AT EATALY

11 SEPTEMBRE 2023 À 20H

Pour ses 20 ans Sirha Omnivore fait revivre ses Omnivorous Party, et puisque l'Italie est à l'honneur cette année, il faisait sens d'aller dans le plus grand marché italien de Paris à Eataly dans le Marais.

Prix : 59€



PARTENAIRES ET EXPOSANTS

Chaque année, Sirha Omnivore réunit une centaine de partenaires et d'exposants qui présentent produits et services aux chefs, décideurs et professionnels de la restauration.

En 2023 :

• Un village de 46 exposants italiens en partenariat avec ICE Agence italienne pour le commerce extérieur. Parmi eux : **Agricola Piano, Agrifree, Agrimperiale, Antica Tostatura Triestina, Arione Spa, Boscovivo Tartufi, Caffè Dolce Italia, Caffè Haiti Roma, Caffè Monforte, Caffè Partenope, Caffè Quaranta, Coalvi Razza Piemontese, E' Bufala Caseificio, Excellencevo, Famu', Forno Ravacciano, Frantoio Romano, Fratelli Carosone di Verdicchio Onofrio, GIMA Caffè, Gioporro, Gruppo Montenegro, Hera Nei Campi, Il Mondo di Laura, Industrie Montali, La Campofilone Società Agricola, La Merica, Le 4 Contrade, Losapuglia, Mastro Sapore, Mastro Cesare MC Food, Mikah Coffee, Nearth Tartufi, Nocciolar, Oleificio S. Anna Di Peraino Saladino, Olio Roccia, Paesano, Pane & Pace, Pantaleo Agricoltura, Pastificio Marulo, Podere Casanova Vini Montepulciano, Sessa Tartufi, Soralama' Alta Birra, Trinci Caffè Francia, Truffleat & Caviareat, Villa Canestrari Tenuta Casaletti et Zappalà.**

• Des exposants produits et liquides, parmi lesquels : **Afrodélight, Agrimontana, Alambic Bourguignon Sab's, Argotier Cocktails, Azimut Brasserie, Beer Distribution France, Belle de Brillet, Bildl le reveil des volcans, Brasserie 3 Monts, Brasserie de Sulauze, Brasserie Hespebay, Brasserie Kiss'wing, Brasserie La Parisienne, Brasserie Petite Couronne, Bridor, C'Rhum, COEO, CIVB, Craft Cider Mauret, Demory Paris, Distillerie des Scories, Domaine des Hautes Glaces, Ecolab, École Ducasse, Fabulous French Brasseurs, Fruits at home, Gallia Paris, Goxoa, Honore La Pâtissologie, ICE, Ilake Atelier de Verre, Koppert Cress, L'Agrumiste, La Maison du Whisky, La P'tite Maiz, Lafont, Le comptoir du Caviar, Les Bières de Montmorillon, Let's Eat, Merci Walter, Neptune Éléments, Ninkasi Fabriques, Olio di Serra, Orisae, Pacoclean, Parcelle 26, Perfectdraft, Sirha Food, Tame Spirits, Two Dudes, Umami, UNOX France, VIF Systems, Zenchef.**

• Des partenaires engagés et rassemblés dans un vrai village dédié, dont **ICE, Transgourmet et Unox.**

Nouveau : le Hub Chef.fe.s, adossé à la Scène Chef.fe.s, rassemble les partenaires et les chefs intimement liés à l'histoire de Sirha Omnivore pour trois jours de fête entre les professionnels de la restauration. Parmi eux : **Rebecca Beaufour, Lucie Berthier, Julien Diaz, Les frères Dorners, Bérangère Fagart, Ismail Guerre-Genton, Guillaume Monjuré, Steven Thiebaut-Pellegrino, Yannick Tranchant.**

SCÈNE ORIGINES

Partenaire de Sirha Omnivore depuis de nombreuses années, Transgourmet présente le travail de ses producteurs sur cette Scène Origines.

FOOD CORNERS

À l'intérieur, plusieurs food corners où chefs et pâtisseries se succèdent pour partager et proposer à la dégustation leurs créations salées et sucrées. En complément de cette offre de restauration, les brasseurs étanchent la curiosité et la soif des visiteurs.

FOODTRUCKS

Sur l'esplanade, des foodtrucks animés par des chefs et entrepreneurs de la street food régaleront les visiteurs pendant trois jours.

Parmi eux : **Eataly.**

21

INFORMATIONS PRATIQUES

SIRHA OMNIVORE PARIS

10 - 12 SEPTEMBRE 2023

Parc Floral de Paris

10H00 - 19H30

L'accès au public cesse 1h avant la fermeture du festival

Billetterie <https://www.sirha-omnivore.com/fr/tour/paris/2023/billetterie>

Tarifs 15 € pour 3 jours en ligne / 18 € sur place

Paiement sur place Carte bancaire et espèces

BEST OF 2022



À PROPOS

Depuis 2020, Omnivore devient Sirha Omnivore et intègre l'écosystème Sirha Food.

Inspirer le monde de l'hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs, telle est la mission de Sirha Food. Communauté et média global, Sirha Food s'adresse aux professionnels comme au grand public et réunit l'ensemble du Food Service à travers ses événements : Sirha Lyon, Sirha Européen, Sirha Omnivore, Smahrt Toulouse, Egast Strasbourg, et les concours Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie. Car le monde de la food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants.

22

Accréditations Médias

Photos



SIRHA/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

