

En 2023, **Sirha Omnivore célèbre 20 ans de Jeune Cuisine !**

20 ans de transmission, de partage, de création, de femmes et d'hommes et de travail d'équipe.

La programmation de l'édition parisienne – du dimanche 10 au mardi 12 septembre au Parc Floral – envoie du lourd : retours des grandes légendes, l'Italie à l'honneur, les cheffes et chefs qui font depuis toujours et au quotidien la Jeune Cuisine contemporaine, pour une fête incarnée et profondément joyeuse.

Découvrez les premiers noms :

- **Albert Adrià** (Barcelone)
- **Anna Barbina**, AB Osteria Contemporanea (Lavariano, Italie)
- **Pascal Barbot & Christophe Rohat**, Astrance (Paris)
- **Valentina Chiamonte**, Ristorante Consorzio (Turin, Italie)
- **Florent Ciccoli**, Café du Coin (Paris)
- **Anne Coruble**, The Peninsula (Paris)
- **Jordan Gasco**, La Table d'Olivier Nasti (Kaysersberg)
- **Alexandre Gauthier**, La Grenouillère (La Madeleine-sous-Montreuil)
- **Rémy Havetz**, Sapnà (Lyon)
- **Florent Ladeyn**, Auberge du Vermont (Boeschepe)
- **Quentin Lechat**, Le Royal Monceau (Paris)
- **Marie-Victorine Manoa**, Aux Lyonnais (Paris)
- **Grégory Marchand**, Frenchie (Paris)
- **Thierry Marx**, Mandarin Oriental (Paris)
- **Alexandre Mazzia**, AM (Marseille)
- **Guillaume Monjuré**, ouverture à venir
- **Giovanni Passerini**, Restaurant Passerini (Paris)
- **Jean-François Piège**, Le Grand Restaurant (Paris)
- **Diego Rossi**, Trippa (Milan, Italie)
- **Steven Thiébaud-Pellegrino**, Morfal (Lyon)
- **Jacopo Ticchi**, Da Lucio - Trattoria (Rimini, Italie)
- **Bruno Verjus**, Table (Paris)