



Omnivore met le cap au Nord



Rendez-vous
du 30 avril au 2 mai 2022
au Palais des Congrès,
Le Touquet

Sirha Omnivore, festival annuel incontournable de la scène culinaire française et véritable antichambre de la cuisine contemporaine depuis 2003, part en tournée dans les régions françaises. Première étape : Omnivore Nord !

En posant ses valises au Touquet pour 3 jours de festivités, le festival invite les professionnels de la restauration et les passionnés de food à découvrir les chefs, les producteurs, les éleveurs et les brasseurs qui font la richesse des Hauts-de-France sur une Grande Scène, une Scène Artisan, un Village de producteurs et un Foodcourt aux goûts du Nord.

Un point cardinal : Le goût des Hauts-de-France

Pour sa première édition, OMNIVORE NORD fait de l'OMNIVORE : il bouscule les codes, interroge les enjeux de la profession dans un cadre festif et met en scène des chefs contemporains qui portent une vision singulière de la cuisine des Hauts-de-France, et plus largement du Nord avec la présence de chef.fe.s belges. Toutes et tous mettront en valeur et à l'honneur leur région si riche de produits et de savoir-faire et animée par des valeurs de transmission et de partage.

Estampillée du **label Région Européenne de la Gastronomie 2023**, la région Hauts-de-France était la destination idéale pour initier ce tour de France d'Omnivore.

"Le Touquet-Paris-Plage, terre de gastronomie au sein des Hauts-de-France labellisés Région européenne de la gastronomie 2023 est ravi d'accueillir Omnivore, le festival proposant un regard nouveau sur la cuisine gastronomique et qui fait la part belle à l'innovation et au partage des savoirs. Bienvenue aux jeunes talents et à tous ceux qui ont le goût de la cuisine créative et responsable !"

**Daniel
Fasquelle,**
maire du Touquet

Alexandre Gauthier, l'évidence

Omnivore Nord est porté par un parrain d'exception, enfant du pays, figure emblématique de la cuisine contemporaine et fidèle d'Omnivore : **Alexandre Gauthier** !

Ambassadeur reconnu de son territoire et du festival qui l'a récompensé de nombreuses fois (Prix Révélation en 2006, Prix Créateur en 2010 et 2012), il représentera cette première édition en région et toute la philosophie de la gastronomie créative qu'il porte en tant que chef et en tant qu'homme :

"C'est une chance et une fierté qu'Omnivore pose ses valises dans le Nord et sur la Côte d'Opale.

Une chance de pouvoir faire résonner la richesse des ressources terrestres, marines et humaines de notre grand et incroyable territoire, finalement méconnu.

Je souhaite que chaque acteur de l'alimentation éthique et raisonnée des Hauts-de-France prenne part à la réussite et le succès de cet événement que j'espère pérenne."

Alexandre Gauthier,
La Grenouillère**



Teaser



Une programmation ultra locale

Un programme riche et ambitieux se prépare, illustré par différents événements et espaces qui révèlent les talents des Hauts-de-France, de la Côte d'Opale jusqu'aux collines et bas plateaux de l'Artois et de la Picardie, en passant par la plaine de Flandre et les forêts de l'Oise. Il réunit tous les univers, de la pêche, de l'élevage, du maraîchage et de la cuisine sur les deux scènes pour des masterclass et tables rondes, et dans le Village qui rassemble une trentaine d'artisans producteurs locaux.

Au total une cinquantaine de chefs invités pour l'occasion, parmi lesquels : **Ismail & Inès Guerre-Genton, Florent Ladeyn, Samuel & Claire Fontaine, David Wesmaël, Camille Delcroix, Félix & Nidta Robert, Damien Laforce**, ou encore **Manon Fleury**. Une belle escouade que les Belges **Nicolas Decloedt & Caroline Baerten**, entre autres, sont ravis de venir rejoindre.

Chiffres clés

2

SCÈNES

50

CHEFS
INVITÉS

1

FOOD
COURT

30

PRODUCTEURS
RÉGIONAUX

1

OMNIVORIOUS
PARTY

1

VILLAGE
HAUTS-DE-FRANCE



Billetterie :

<https://www.omnivore.com/fr/tour/nord/2022/billetterie>

Infos pratiques

OMNIVORE NORD
LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

30 AVRIL - 2 MAI 2022

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

HORAIRES :

Samedi et dimanche
10h00 à 19h00

Lundi - 10h00 à 18h00

PRIX :

En ligne : 10€ pour 3 jours

Sur place : 15€ pour 3 jours

PAIEMENT SUR PLACE :

Carte bancaire et espèces.

Billetterie :

Ouverture mars 2022.

www.omnivore.com

PROCHAINE ÉDITION 2022 DU 10 AU 12 SEPTEMBRE 2022

PARC FLORAL DE PARIS ROUTE
DE LA PYRAMIDE 75012 PARIS

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 ainsi mis en lumière le travail et le parcours de plus d'un millier de chefs, artisans, pâtisseries, bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration.

Devenu Sirha Omnivore en 2021, 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 !

www.omnivore.com

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

