



Omnivore Paris 2022 : Horizon engagé



Rendez-vous
du 10 au 12 septembre 2022
au Parc Floral de Paris

Terrain d'expression de la cuisine contemporaine, Omnivore Paris, événement de l'écosystème Sirha Food, revient pour une 17^{ème} édition du 10 au 12 septembre 2022 au Parc Floral de Paris.

Dérèglement climatique, instabilité géopolitique, pénuries de ressources : face aux défis de taille que rencontre le secteur de l'alimentation, **Omnivore Paris** donne la parole à celles et ceux qui désirent créer et nourrir autrement.

Durant ces **3 journées de masterclasses** et de **débats**, les invités et leurs équipes viennent présenter leurs pratiques et défendre leur vision de la cuisine. Une occasion unique d'essaimer auprès de la profession et de partager avec le public.

Souveraineté alimentaire, reconnexion à la **terre** et place du **végétal** dans l'assiette constituent les thèmes centraux de cette édition d'Omnivore Paris.



Une édition ambitieuse qui envoie un signal fort en étant

- +** Encore **+ engagée** avec des chefs défendant une cuisine libre et responsable ;
 - +** Encore **+ fédératrice** avec une grande diversité d'intervenants issus des métiers de la food ;
 - +** Toujours **+ locale** en valorisant de nombreuses régions et territoires français ;
- Le tout en conservant son ouverture sur le monde, avec un focus sur les cuisines africaines.**

“L’humain doit aujourd’hui trouver des **réponses** et des **solutions concrètes** pour continuer à évoluer dans un monde viable. Le secteur de l’**alimentation** fait face à des défis immenses !

Omnivore donne pendant cette **17^{ème} édition** la parole à celles et ceux qui sont confrontés au quotidien à ces problématiques et qui en font le cœur de leurs modèles. Les invités du festival et leurs équipes viennent présenter et défendre leurs convictions.”

Romain

Raimbault,

directeur Sirha Omnivore



Teaser



Souveraineté alimentaire : les nouveaux modèles

Qui dit cuisine, dit avant tout agriculture, élevage et matières premières disponibles. **Comment faire face aux aléas climatiques ? Quelles solutions pour créer des filières plus fortes et bien nourrir à grande échelle ?** Omnivore Paris 2022 met en lumière les innovations techniques, alternatives durables et modèles responsables qui permettront de relever les défis de l’alimentation de demain.

Pour en parler, des chefs engagés à l’image de **Nadia Sammut** (Auberge La Fenièvre – Cadenet), **Dieuveil Malonga** (Meza Malonga – Rwanda) et **Niko Romito** (Reale – Italie) seront aux côtés de producteurs, semenciers paysans et collectivités territoriales afin d’ouvrir le débat et de faire bouger les lignes.

Mise au vert : l'hyperconnexion au réel

Implication dans le choix des graines et variétés, co-construction de projets avec les producteurs et éleveurs, création de son propre potager... **le cuisinier moderne** s'est reconnecté au vivant. À la fois **ultra locale** et **ouverte sur le monde**, l'auberge contemporaine propose une nouvelle expérience plus décontractée et plus ouverte, où l'on vient comprendre et soutenir ce nouveau rapport à la terre.

L'édition 2022 donne la parole à ces chefs qui trouvent leur inspiration au contact de la terre dont **Sébastien Tantôt** (*Auberge A La Bonne Idée – Saint-Jean-aux-Bois*), **Ana Ros** (*Hisa Franko – Slovénie*), **Antonia Klugmann** (*L'Argine a Vencò – Italie*), **Nicolas Darnauguilhem** (*La Pinte des Mossettes – Suisse*), **Loïc Villemin** (*Toya – Faulquemont*) ou encore **Jérôme Jaegle** (*Alchéville – Kayersberg*).

Chiffres

clés

3

JOURS

120

4

SCÈNES

50

12 000 m²

DE CUISINE LIBRE,

150

100

RESPONSABLE ET CRÉATIVE

EXPOSANTS
ET PARTENAIRES

BRASSERIES
DANS LE
VILLAGE BIÈRE

CHEFS ET
INTERVENANTS

MASTERCLASSES
ET 9 TALKS

Végétal & animal : trouver la juste place

Nos enfants pourront-ils encore être omnivores ? Au-delà des injonctions, quelle place peut-on donner aux protéines animales ? Le végétal peut-il être source de pur plaisir à table ? Les approches inédites se multiplient et ouvrent la voie à une créativité débridée. Les portions s'inversent, le légume trône au centre de l'assiette, la viande ou le poisson sont sourcés avec la plus grande exigence.

Une nouvelle vision de la **cuisine contemporaine** défendue par des chefs comme **Matthieu Rostaing Tayard** (*Sillon – Biarritz*), **Thomas Graham** (*Mermoz – Paris*), **Laetitia Visse** (*La Femme du Boucher – Marseille*), **Marie-Victorine Manoa** (*Aux Lyonnais – Paris*), **Félix et Nidta Robert** (*Arborescence – Croix*), tous présents à cette 17^{ème} édition.

Afrique : food continentale

Véritable source d'inspirations culinaires, le **marché alimentaire de l'Afrique** est en pleine effervescence.

Omnivore Paris 2022 offre un coup de projecteur sur les nouvelles figures emblématiques issues de ce continent dont **Harouna Sow** (*Waalo – Paris*), **Dieuveil Malonga**, **Georgiana Viou** (*Rouge – Nîmes*) et **Jules Niang** (*Petit Ogre – Lyon*).

Village(s) de professionnels

Pour exposer



[Cliquez ici](#)

En lien direct avec les différentes scènes, le village Omnivore rassemble **120 exposants** et **partenaires**. Pensé comme un cabinet des curiosités, il fait la part belle aux produits et aux services innovants.

Un festival/salon nouvelle génération qui permet de nouer des contacts et de soigner son image de marque, en touchant à la fois une cible B2B qualifiée et une communauté influente de foodies.

Pour la première fois cette année, **50 brasseries**, des microbrasseries aux grandes maisons, sont réunies au sein d'un Village Bière pour étancher curiosité et soif des visiteurs professionnels et passionnés.

Omnivore Paris cohabite cette année encore avec le **Paris Coffee Show**, salon référent à destination des torréfacteurs, baristas, professionnels de la filière et amateurs passionnés.

Rendez-vous du 10 au 12 septembre prochains !



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

Ouverture de la billetterie le **18 juillet**
sur www.omnivore.com

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

Contacts presse