SIRHA OMNIVORE x PARIS COFFEE SHOW

SIRHA OMNIVORE & PARIS COFFEE SHOW :
La *Jeune Cuisine* et le *Café de Spécialité* font vibrer Paris

Sirha Omnivore et le **Paris Coffee Show** ont, pour leur première édition ensemble, électrisé le Parc Floral de Paris, rassemblant des milliers de professionnels et d'amateurs autour de la Jeune Cuisine et du Café de Spécialité. Pendant quatre jours, du samedi 7 au mardi 10 septembre 2024, ce sont plus de **7 900 *food and coffee lovers*** qui ont affflué - parmi lesquels 60% de professionnels - venus se ressourcer et s'inspirer, ouvrant accès de belles perspectives aux **200 exposants et partenaires** présents.
Cette collaboration inédite entre ces deux univers a révélé tout le potentiel d'une alliance où créativité, terroirs et savoir-faire s'enrichissent mutuellement.

SIRHA OMNIVORE x PARIS COFFEE SHOW en chiffres

7 900 festivaliers dont *60%* de professionnels du food service
200 exposants et partenaires
115 chefs-tuis
200 masterclasses et tables-rondes
15 Food corners et foodtrucks
5 concours dédiés au café

« Le rapprochement entre Sirha Omnivore et le Paris Coffee Show incarne parfaitement notre vision commune : celle d'un festival bouillonnant, où l'innovation culinaire et la passion du café se rencontrent, pour offrir une expérience unique aux festivaliers. Cette édition a démontré une fois de plus la force de cette alliance et l'engouement des publics pour ces deux univers complémentaires. », déclarent d'une même voix **Luc Dubanchet**, Directeur Général Délégué de GL events Exhibitions Operations, Directeur Général du Sirha Food et fondateur de Sirha Omnivore, et **David Sarraya**, Président du Collectif Café.

Fort de ce succès, **Sirha Omnivore** et le **Paris Coffee Show** formeront à nouveau, ensemble, LE rendez-vous de la rentrée au Parc Floral de Paris le deuxième weekend de septembre 2025.

L'énergie de la *Jeune Cuisine*

Exit les scènes, place à la création ! Pour sa 19ème édition, **Sirha Omnivore** n'a pas perdu la tête, en conviquant sous les feux des projecteurs de la mythique Arène Chef(s) celles et ceux qui dans leur cuisine s'inventent ou se réinventent. Des légendes du fondoir telles que **Alexandre Mazzia**, **Anne-Sophie Pic** et **Jean-François Piège** ont partagé la vedette avec la nouvelle garde de la Jeune Cuisine, comme **Manon Fleury**, **Sarah Malnoury** ou **Mory Sacko**, capturant un public ravi en pleine mutation.

Ils ont fait le show :
Cyril Attrach, **Mikaïel Aptel**, **Louis Barthier Gardiaire**, **Charlotte Bonnin**, **Maxime Boutitar**, **Diana Cretu**, **Michele Farnesi**, **Manon Fleury**, **Adeline Grattard**, **Florent Ladeyn**, **Stéphanie Le Quellec**, **Sarah Malnoury**, **Marie-Antoinette Matiole**, **Takuto & Ludovic Nay**, **Sebastian Myers & Jonathan Alphandery**, **Katsuaki Obiyama**, **Jean-François Piège**, **Mory Sacko**, **Nadia Sammut**, **Glenn Viel & Jean-André Charial**, **Maximilian Zilly** et bien d'autres !

"C'est toujours émouvant de prendre la parole devant une salle comble à Omnivore et de pouvoir rencontrer de jeunes cuisiniers et cuisinières à la fin de la masterclass. Ce reste un exercice unique où l'on peut parler du travail que l'on met en place au sein de nos restaurants tout en étant en action. J'étais heureuse de partager ce moment avec une grande partie de l'équipe de cuisine et de salle de L'Arôme", évoque **Manon Fleury**, Chef(e) propriétaire de restaurant Dali.

Dans l'effervescence de Sirha Omnivore, l'*Breakfast Food Forum*, véritable think tank du festival, a mis sur le feu les questions qui dérangent mais font avancer. Pendant quatre jours, des experts libres - chefs, entrepreneurs, producteurs, experts, journalistes - ont débattu sur des sujets essentiels pour la profession. Parmi les thématiques traitées, des tables-rondes percutantes comme « **Les chef(s) a - t-ils des produits marketing contre les autres ?** », « **Lancer son restaurant : les clés de la réussite** », « **Des robots et des humains : quand l'IA passe en cuisine** » ou « **Repenser le recrutement : manager pour durer** » ont animé les discussions et suscité des échanges passionnés.

Ils ont fait notre le débat :
Frédéric Bau (Chef cuisinier, Vermarc), **Bastien de Chengy** (Chef, 25CB), **Bérengère Frapart** (Chef(e) et Fondatrice, Drôme en communauté Culinaire), **Manon Fleury** (Chef(e) propriétaire, Dali), **Françoise Pétrovitch** (Food Chefs, Fondatrice), **William Lockwood** (Chef, Du Guesclin Traiteur), **Alexis Lorieux** (Chef, Fondateur du Magasin de Gaël de Pouey), **Antoine Mérand** (CEO, Paris Boulay), **Anne Monier** (Délégué(e) et Délégué(e) Général(e) de l'UMIH), Nutritionniste, **Bénédicte Peyrony** (Journaliste et Auteur culinaire), **Audrey Pulvar** (Adjoint à la Maire de Paris chargée de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts), **Valentin Reffait** (Co-propriétaire et Chef, Cocagne), **Nadia Sammut** (Chef(e), La Pérouse), **David Sénégon** (Président, PG Group & Les Grandes Tables du Monde), et tant d'autres.

Place ensuite au sucré avec l'*Breakfast Pastry Bar*, sur la même scène, pour une pâtisserie sans limite, où les desserts proposés par **Tarek Alhamado**, **Marius Duffay**, **Cédric Grolet** et encore **Jordan Talbot** sont devenus œuvres d'art éphémères.

De leurres start up culturées aux maisons de tradition, une centaine d'exposants et partenaires ont **Sirha Omnivore** ont créé un véritable melting-pot de saveurs et d'innovations. Parmi eux, le **Village des Terroirs** a réuni artisans et producteurs de la terre, tandis que les spécialistes français de **France Gastronomie** ont bousté l'univers du liquide auquel **Sirha Omnivore** est attaché depuis son origine.

"Le format festival de Sirha Omnivore est un succès ! Il permet des échanges et rencontres à la fois convviales et commerciales dans une atmosphère plus décontractée. Ici, les visiteurs viennent spontanément à notre rencontre, curieux de goûter et d'échanger avant de parler affaires. Ce vent que chacun soit là avant tout pour le plaisir, ce qui insuffle une dynamique positive pour tous les acteurs présents", partage le fabricant de fours professionnels **Unox**, Partenaire Platinum de Sirha Omnivore.

"À Sirha Omnivore, il y a cette énergie qui donne envie de tout goûter, de tout découvrir. Les chefs sont accessibles, ils nous partagent leurs savoirs, ce qui crée une ambiance de folie où tout le monde a envie d'apprendre et de s'en régaler", ajoute un festivalier.

À la découverte de "l'expérience café"

Suivez les pas et effluves des cafés de terroir, vous êtes au **Paris Coffee Show** ! Ce rendez-vous tant attendu a prouvé que le café peut être bien plus qu'une boisson : une culture, un art. À travers les stèles animées, les visiteurs ont découvert les subtilités de la dégustation, affiné la précision et la technique des baristas, assisté aux conférences et goûté aux meilleurs expressos de France, le tout dans une ambiance conviviale.

"Cette édition 2024 du Paris Coffee Show fut une réussite. Entre les différents concours et conférences, les dégustations d'excellents cafés, et la découverte d'innovations technologiques, les visiteurs ne se sont pas trompés en choisissant de passer quelques heures avec nous. À l'année prochaine !", témoigne **Nicolas Poirot-Crouvezier**, gérant de la filiale française de **Simonelli Group**.

Aux côtés de la centaine d'exposants et fournisseurs présents, des personnalités comme **Frédéric Bau** (Vermarc) et **Victor Delplanche** ont repoussé les limites de l'univers du café en inspirant des multiples facettes sur la Scène *Coffee Show*. De « **La Cuisine au Café de Spécialité** » à « **La Mixologie au Café de Spécialité** », chaque intervention a plongé les visiteurs dans un univers coloré.

En parallèle, de nombreux acteurs de la filière se sont réunis sur l'Agora *Conférences*, offrant tous journées riches en découvertes et en échanges pour débattre et partager leurs connaissances.

Le **Paris Coffee Show** a été le théâtre de nombreuses compétitions nationales, célébrant l'art du café sous toutes ses formes et ses façons, le vivre et le partager, et de cette filière en pleine évolution :
- Le championnat de France Cup Tasters
- Le championnat de France des Techniques de Café
- Le championnat de France de Torréfaction
- Le concours du Meilleur Espresso de France
- Le concours du Meilleur Coffee Shop de France

Pour en savoir plus sur les résultats des différents concours : **cliquez ici**

Save the Date !

L'invitation est lancée : rendez-vous le deuxième weekend de septembre 2025. L'occasion pour **Sirha Omnivore** de célébrer sa 20ème édition avec un nouveau format, *Stay tuned* !

Pour télécharger les photos du festival : **cliquez ici**
(identifiant : PRESSESOPCS - mot de passe : SOPCS)
© Hugo Tardiman

Pour accéder à la vidéo test et : **cliquez ici**
© Team Wheast

CONTACTS MÉDIAS
AGENCE DIDIER
POUR SIRHA OMNIVORE
ET PARIS COFFEE SHOW 2024
Cécile Didier, Laure Ferrari, Cindy Hervy
et Julie Lauret
presse.omnivore@didier-a.com
01 42 97 51 00

AGENCE HKA
contact@hkaprime.com
06 66 80 21 45
contact@hkaprime.com
07 60 39 60 46

Suivez-nous sur :
SIRHA OMNIVORE
PARIS COFFEE SHOW
SIRHA FOOD