

S/+

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



SIRHA OMNIVORE
PARC FLORAL DE PARIS
8-10 SEPTEMBRE 2024

SOMM- AIRE



+ SIRHA OMNIVORE LABORATOIRE
DE LA JEUNE CUISINE

+ SIRHA OMNIVORE PARIS –
RETOUR SUR L'ÉDITION 2023

20 ans de mouvement pour la jeune cuisine
Focus visiteurs
Audience digitale, édition 2023
Audience médiatique, édition 2023

+ SIRHA OMNIVORE PARIS –
LE CONTENU DE L'ÉDITION 2024

Comprendre le positionnement de Sirha Omnivore
La programmation
Un événement repensé pour plus de business

+ PARTICIPEZ À L'ÉDITION 2024

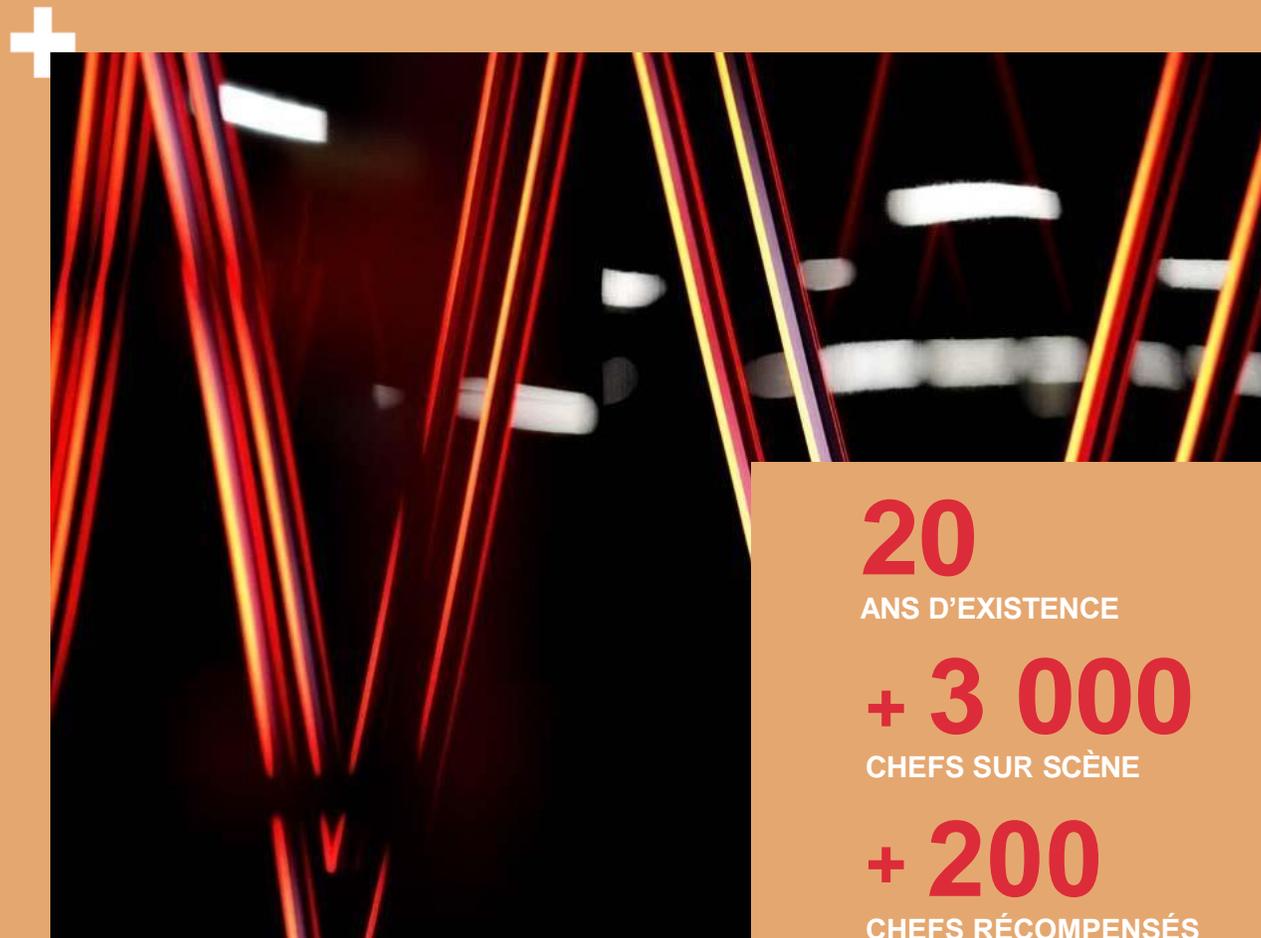
Droit d'inscription obligatoire
Votre espace stand équipé
Votre stand équipé 2m² ou 4m²
Plan de l'édition 2024

SIRH/+ OMNIVORE LABORATOIRE DE LA JEUNE CUISINE

La cuisine s'affranchit de l'ordre établi, des règles en vigueur, des diktats 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.

Né en 2003 pour défricher et bousculer, Omnivore, devenu Sirha Omnivore en 2020, a ouvert une nouvelle voie et s'impose désormais comme un rendez-vous incontournable pour l'ensemble de la profession, venue pour penser et développer la restauration de demain. Libre, rebelle, créative et engagée.

Bienvenue à la Jeune Cuisine !



20

ANS D'EXISTENCE

+ 3 000

CHEFS SUR SCÈNE

+ 200

CHEFS RÉCOMPENSÉS

S/+

SIRH+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



SIRH+ OMNIVORE RETOUR SUR L'ÉDITION 2023



BILAN DE L'ÉDITION 2023

20 ANS DE MOUVEMENT POUR LA JEUNE CUISINE

LES CHIFFRES CLÉS

7 000

PROFESSIONNELS ET FESTIVALIERS

110

EXPOSANTS & PARTENAIRES

155

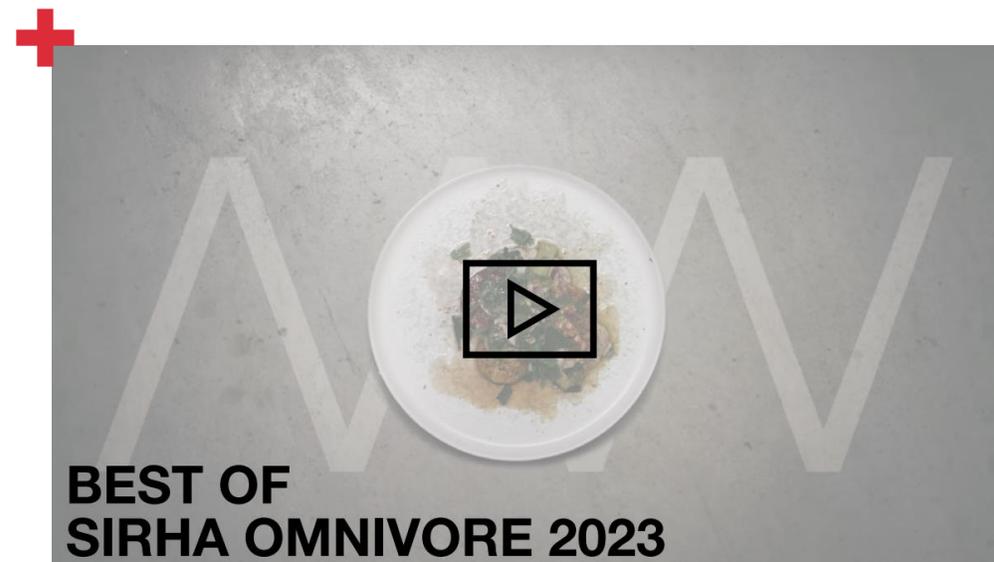
CHEFS & INTERVENANTS

90

MASTERCLASSES & TABLES-RONDES

18

CORNERS FOOD



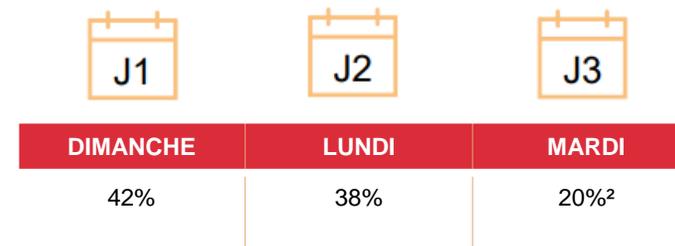
L'édition de Sirha Omnivore s'est tenue du 10 au 12 septembre 2023 au Parc Floral de Paris. Pour ses 20 ans, le festival de la Jeune Cuisine a réuni 7 000 festivaliers - majoritairement professionnels - venus profiter d'une programmation curieuse et éclectique mêlant masterclasses de chefs, Forum, dégustations liquides et échanges sur les stands des 110 partenaires et exposants. Sirha Omnivore prouve avec cette 18ème édition son rôle essentiel de rassembleur et d'agitateur pour faire bouger les lignes de la cuisine et, plus largement, de l'alimentation.

La prochaine édition se tiendra du 8 au 10 septembre 2024 au Parc Floral de Paris !

CHIFFRES CLÉS

7 000 festivaliers**41%** de Décideurs (+5 points vs 2022)**26%** de Chefs**48%** d'Activité « RHF » (+6 points vs 2022)**10%** d'Activité « Distribution » (+3 points vs 2022)**+5 points** de professionnels vs 2022

FRÉQUENTATION PAR JOUR DE VISITE



PROFILS DES FESTIVALIERS

96% de français & **4%** d'internationaux**77%** sont originaires d'Ile de France

Ils ont visité Sirha Omnivore Paris :



AUDIENCE DIGITALE, ÉDITION 2023

DE JUIN À OCTOBRE 2023



RÉSEAUX SOCIAUX

73 000

ABONNÉS

3 000 000

IMPRESSIONS



SITE WEB

71 500

VISITES

157 000

PAGES VUES



30 100

ABONNÉS

816 500

IMPRESSIONS



1 900

ABONNÉS

38 150

IMPRESSIONS



37 900

ABONNÉS

886 900

IMPRESSIONS



710

ABONNÉS

204 600

IMPRESSIONS



AUDIENCE MÉDIATIQUE, ÉDITION 2023

**97**JOURNALISTES &
INFLUENCEURS ACCRÉDITÉS**196**

RETOMBÉES PRESSE

170 000 000

OCCASIONS D'ÊTRE VU

**190**CONTENUS CRÉÉS PAR
LES INFLUENCEURS**736 000**PERSONNES TOUCHÉES PAR
LES INFLUENCEURS**33 000€**

ÉQUIVALENCE MÉDIAS



Ils ont parlé de Sirha Omnivore Paris :



S/+

SIRH+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



SIRH+ OMNIVORE LE CONTENU DE L'ÉDITION 2024



COMPRENDRE LE POSITIONNEMENT DE SIRHA OMNIVORE

Sirha Omnivore est un festival au service de la rencontre, du partage et de l'expérience qui s'adresse avant tout aux **professionnels du Food Service** qui contribuent à la restauration et à l'alimentation de demain !



- #1** VALORISER LA RELATION INTIME ENTRE LES CHEFS ET PRODUCTEURS
- #2** TRANSMETTRE À TOUTES LES GÉNÉRATIONS
- #3** DÉPOUSSIÉRER LA GASTRONOMIE
- #4** CASSER LES FRONTIÈRES

LA PROGRAMMATION

5 SCÈNES DE MASTERCLASSES EN 2024



SIRHA FOOD FORUM

Cette scène dédiée à la parole, accueille des tables rondes. On y parle convictions, territoires, production, grands enjeux de l'alimentation avec celles et ceux qui permettent à tous les chefs de garnir leurs assiettes.



SCÈNE CHEF.FE.S

Incontournable et très attendue, elle verra défiler durant 3 jours la jeune garde de cheffes et chefs qui comptent, qui font et influencent la cuisine de demain.



SCÈNE LIQUIDE

Nouvel espace pour déguster et échanger autour des cocktails, spiritueux, vins et autres liquides enivrants. Cet espace réunit partenaires et exposants pour immerger les visiteurs dans l'univers du liquide, intimement lié à celui de la cuisine.

LA PROGRAMMATION

5 SCÈNES DE MASTERCLASSES EN 2024



SCÈNE ORIGINE

La Scène Origine par Transgourmet (Partenaire Majeur) est une scène de masterclasses dédiées à la reconversion, l'entrepreneuriat et à la street food. Elle accueille artisans, producteurs et cuisiniers pour mettre en lumière l'harmonieux trio entrepreneur-chef-producteur.

SCÈNE TERROIRS

Scène dédiée à l'association Le Tour Des Terroirs sur laquelle interviendront des binômes Chef x Producteur, dans l'objectif de valoriser les savoir-faire du Village des Terroirs. Vous souhaitez intervenir ? Faites-le nous savoir !

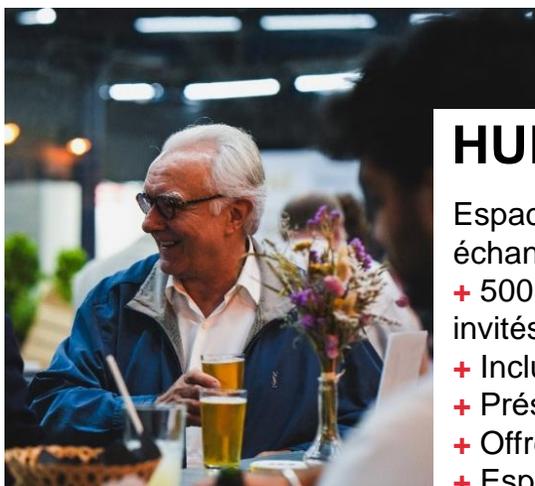
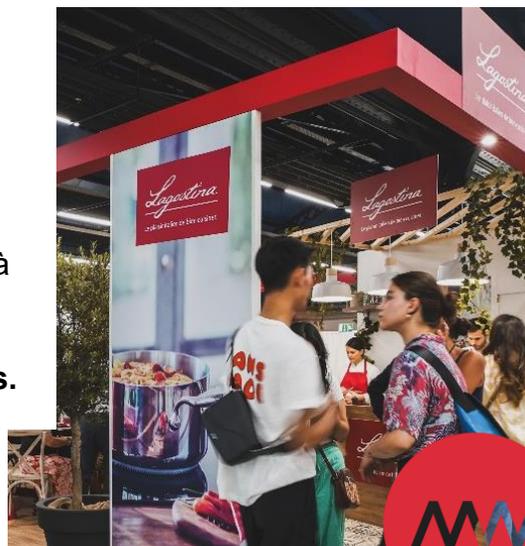


UN ÉVÉNEMENT REPENSÉ POUR + DE BUSINESS

ESPACE D'EXPOSITION

Proposant ventes et dégustations, Sirha Omnivore Paris a été repensé pour offrir de réelles opportunités de business en touchant à la fois une cible B2B très qualifiée et la communauté influente des foodies.

+ Une offre de 150 exposants & partenaires.



HUB CHEF.FE.S

Espace VIP pensé comme une place de village favorisant des échanges business conviviaux et un lien avec les chefs :

- + 500 m² réservé aux partenaires, aux exposants et à leurs invités**
- + Inclus 4 accès pour les stands et 2 accès pour les corners**
- + Présence des chefs intervenant sur l'ensemble des scènes**
- + Offre food & bar à cocktails, champagne, vins et bières**
- + Espace show cooking animé par les partenaires**



VILLAGE DES TERROIRS

Un Village des Terroirs de 200m² au cœur du festival dans lequel seront réunis les acteurs du Bien Manger. Communication et signalétique importantes pensées par Sirha Food. 50 places disponibles pour artisans, producteurs et fabricants de boissons. Réservez votre stand !

UN ÉVÉNEMENT REPENSÉ POUR + DE BUSINESS

ESPACE LIQUIDE

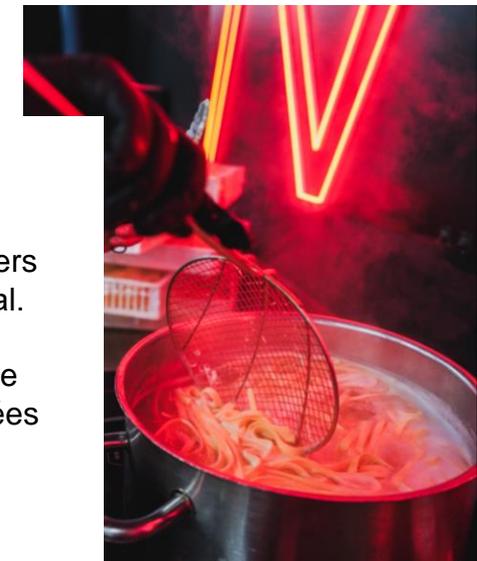
Forte présence de vins, cocktails, spiritueux, bières et cafés.

- + Une offre d'exposants pour le sourcing des visiteurs professionnels
- + Des masterclasses
- + Des dégustations



FOOD CORNERS

En extérieur, des foodtrucks de chefs régaleront les professionnels et festivaliers qui profiteront également d'un bar central. À l'intérieur, chefs et pâtisseries se succèdent pour proposer aux visiteurs de déguster et partager leurs créations salées et sucrées.



PARIS COFFEE SHOW

L'événement premium à destination des torréfacteurs, baristas, professionnels de la filière et amateurs passionnés installe ses quartiers au sein du festival !

- + **Concours, conférences et plus de 80 exposants.**

S/+

SIRH+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



PARTICIPEZ À L'ÉDITION 2024



DROIT D'INSCRIPTION OBLIGATOIRE



CONTENU DE L'OFFRE

- + Accès à l'espace exposant du festival
- + Présence sur le site Sirah-Omnivore.com (*texte+ logo*)
- + 100 invitations pour inviter vos clients et vos prospects
- + 5 badges exposant pour les stands / 2 badges exposant pour les corners
- + 4 accès au hub chef.fe.s pour les stands
- + 2 accès au hub chef.fe.s pour les corners
- + Accès au parking exposant

TARIFS

- + Droit d'inscription obligatoire **320€ HT**

S/+

VOTRE ESPACE STAND ÉQUIPÉ

CONTENU DE L'OFFRE

- + Cloison de fond en bois recouvert de coton gratté noir (H.2,5m)
- + Cloison de séparation mi haute en bois recouvert de coton gratté noir (L.1m X l.1m)
- + Moquette au sol
- + 1 poubelle
- + 1 enseigne avec nom de l'exposant sur cloison
- + 1 réserve de 1m²

TARIFS

- + **Surface au choix : 9, 12, 18 ou 24m² à 500€ HT/m²**



S/+

VOTRE CORNER ÉQUIPÉ 2M² ET 4M²

CONTENU DE L'OFFRE

- + Cloison de fond en bois recouvert de coton gratté noir (H.2,5m), cloison de séparation mi haute en bois recouvert de coton gratté noir (L.1m X l.1m)
- + Moquette au sol
- + Eclairage
- + 1 enseigne sur cloison
- + 1 comptoir noir (dimensions : L.95 x l.45,5 x H.110 cm), 1 tabouret haut et une poubelle
- + 1 alimentation électrique collective de jour uniquement

TARIFS

- + 2m² (L.2m X l.1m) à 650€ HT/m², soit **1 300€ HT**
- + 4m² (L.2m X l.2m) à 650€ HT/m² soit **2 600€ HT**



UN ÉVÉNEMENT SIRHA FOOD

Sirha Food s'adresse aux professionnels comme au grand public et réunit l'ensemble du Food Service à travers ses événements : les salons Sirha Lyon, Sirha Européen, Sirha Arabia, Sirha Omnivore Paris, Sirha Omnivore Le Touquet, Smahrt Toulouse, Egast Strasbourg et les concours Sirha Bocuse d'Or et Sirha Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Car le monde de la Food ne s'envisage aujourd'hui qu'en terme de porosité, en des territoires mouvants et vivants.

Aurélie WATTINNE
aurelie.wattinne@gl-events.com
+33 478176312

SIRHA