



Omnivore ne perd pas le Nord avec sa 1^{ère} édition au Touquet-Paris-Plage

Omnivore Nord, la première étape régionale de Sirha Omnivore, a posé ses valises au Palais des Congrès du Touquet du 30 avril au 2 mai 2022. Un véritable succès pour cette première édition qui a réuni 4 224 festivaliers, dont près de 100 guests, pendant trois jours autour du territoire des Hauts-de-France.



72h de vibration culinaire

Destination le Touquet-Paris-Plage pour cette première édition régionale portée par **Sirha Food**, média global et écosystème d'événements - dont le festival Omnivore Paris et désormais Omnivore Nord - et organisée par **GL events**.

« C'est un nouveau chapitre pour nous. En presque 20 ans, nous avons fait beaucoup de grandes rencontres. Avec des chefs, des producteurs, des artisans, des partenaires, comme l'exprime Romain Rimbault, Directeur du festival. Cette première édition était nourrie d'une ambition commune, d'une envie d'aller plus loin. »

« La gastronomie c'est l'identité de la France, c'est notre fierté. Dans le Nord nous avons de magnifiques produits, il n'y a aucune raison qu'ici la gastronomie ne s'épanouisse pas » complète Daniel Fasquelle, Maire du Touquet.

Richesse nordiste au Palais des Congrès

Samedi, dimanche et lundi, près de 30 chef.fe.s se sont succédé.e.s sur la **Grande Scène** pour autant de masterclasses. De **Victor Avonds** à **Camille Delcroix**, de **Manon Fleury**, **Alexandre Gauthier**, **Ismail & Inés Guerre-Genton**, à **Merlin Johnson**, en passant par **Florent Ladeyn**, **Sébastien Tantot** ou encore **Glenn Viel**, passionnés et animés par une volonté de transmission, ont tous répondu présents à l'invitation d'Omnivore Nord.

Lundi, journée dédiée à la formation, cette même scène a accueilli la puissance des mots et la réflexion de femmes et d'hommes engagé.e.s autour de grands enjeux du métier comme la pêche, ses quotas et régulations, l'apprentissage, et le harcèlement en cuisine.

Replays disponibles [ici](#)

La **Scène Artisan** a quant à elle réuni 22 duos de chef.fe.s et producteurs pour travailler les produits locaux et mettre en lumière notions de durabilité et cultures biologiques et raisonnées. Une diversité représentée également par les 34 producteurs venus présenter la richesse du territoire de la région aux professionnels et foodistas.

Côté food, l'espace Food Court a donné à manger aux festivaliers grâce à 24 corners salés et sucrés en relai pendant 3 jours. Sur le parvis du Palais des Congrès, la **Maison Perard** proposait un bar à fruits de mer pendant que la joyeuse équipe de **BierBuik & friends**, menée par **Florent Ladeyn**, a cuit des milliers de frites fraîches façon nord dans une ambiance généreuse et festive.

C'est sur **Alexandre Gauthier**, découvert par Omnivore en 2005 avant de devenir la figure emblématique de la cuisine, que s'est clôturée cette première édition. *« J'étais heureux d'accueillir sur cette Côte d'Opale, mon fief, Omnivore Nord. J'ai pris le parti il y a quelques années de revenir dans le restaurant familial et de croire en la richesse de ce territoire, a expliqué le parrain d'Omnivore Nord. Ces 3 jours ensemble, ici, étaient donc forts, symboliques et émouvants pour mes équipes et moi-même ».*



SIRH/+ OMNIVORE

Alors que la région Hauts-de-France est élue Capitale Européenne de la Gastronomie pour l'année 2023, rendez-vous en juin de l'année prochaine pour la deuxième édition d'Omnivore Nord au Touquet-Paris-Plage. Une prochaine étape ambitieuse pour le nord de la France et de l'Europe qui promet de réunir notamment l'Angleterre et la Belgique.

Chiffres clés

4 224

FESTIVALIERS

100

CHEFS ET GUESTS

34

PRODUCTEURS

46

DÉMONSTRATIONS
ET TALKS

2

SCÈNES

24

CORNERS
FOOD

8

PARTENAIRES

EN ATTENDANT, RETROUVEZ OMNIVORE AU PARC FLORAL DE PARIS 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 2020 et aujourd'hui parfaitement intégré à l'écosystème Sirha Food, le festival rassemble encore plus largement pour défendre une vision créative, consciente, responsable et humaine de la cuisine !

Rendez-vous les 10, 11 et 12 septembre pour sa prochaine édition.

www.omnivore.com



Contacts presse

WHITEMIRROR

Margot Bertrand
margot.bertrand@white-mirror.fr
06 68 46 22 79

Perrine Bologna
perrine@white-mirror.fr
06 19 46 32 16



SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

