

SIRHA+ OMNIVORE NORD

PALAIS DES
CONGRÈS DU
TOUQUET-PARIS-
PLAGE

17 - 19 JUIN 2023



Sirha Omnivore Nord : les acteurs de la Jeune Cuisine du Nord au rendez-vous pour cette seconde édition

Pour la deuxième année consécutive, le festival Sirha Omnivore Nord, parrainé par le chef Alexandre Gauthier, a célébré la Jeune Cuisine au Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage, du 17 au 19 juin 2023. Une seconde édition qui a réuni 3 500 professionnels de la restauration et festivaliers venus (re)découvrir la richesse du patrimoine culinaire de la région Hauts-de-France, labellisée Région Européenne de la Gastronomie 2023.



Best of
Nord





ÉCHANGES, PARTAGE ET TRANSMISSION

Pendant 3 jours, dans une ambiance dynamique, le Palais des Congrès s'est transformé en un véritable lieu de dialogue et de partage autour de la Jeune Cuisine. Le visitorat - en grande partie professionnel - a pu échanger avec les chefs, artisans et intervenants sur les problématiques inhérentes à la profession telles que le local, la transparence des produits, la préservation des ressources ou encore l'importance du lien qui unit les chefs et leurs producteurs. Des chefs tels qu'**Alexandre Gauthier** ou **Florent Ladeyn** ont insisté sur le rôle essentiel que jouent ces derniers dans le monde de l'alimentation et sur la nécessité de les considérer comme un maillon économique central d'un territoire, notamment dans les Hauts-de-France.



“La Région des Hauts-de-France a tout pour réussir ! Nous avons une génération de chefs qui est en train de s'imposer. En revenant aux produits locaux, aux produits de saison, on peut mieux nourrir et à un prix juste”, précise Daniel Fasquelle, Maire du Touquet-Paris-Plage.

La journée du lundi a été marquée par la venue de la jeune génération de professionnels en devenir, représentant une dizaine d'établissements de formation en hôtellerie-restauration de la région, essentielle à cette nouvelle ère du métier. Transmission et apprentissage ont été les maîtres mots dans un moment où tous les acteurs de la restauration sont confrontés aux mêmes problématiques de ressources humaines... **Alexandre Gauthier**, parrain de l'édition touquettoise résume : *“On ne fera jamais des horaires de bureaux, on fait un travail d'intervalles. Il ne faut pas mentir aux jeunes. Travailler dans la restauration c'est un choix à prendre sérieusement. Il est important que les jeunes soient là à Sirha Omnivore Nord pour comprendre les réalités du métier.”*

Faire se rencontrer les futures générations de professionnels et celles d'aujourd'hui, tout en donnant envie aux plus jeunes de s'engager sur la durée et de faire bouger les lignes : tels sont aussi les objectifs d'un événement comme Sirha Omnivore Nord.



BIENVENUE À TABLE

Samedi, dimanche et lundi, plus de 30 personnalités iconiques de la restauration se sont succédées sur la nouvelle Scène Chef.fe.s. Dans l'esprit de grande générosité qui les caractérise, ils ont transmis au public la richesse des produits du territoire du Nord et le savoir-faire de la région. Les cheffes et chefs ont partagé à chaque masterclass un moment intime empreint d'une émotion unique avec les spectateurs, en leur donnant à sentir, voir et goûter.

De Delphine Saint-Léger, à Damien Laforce & Jean-Baptiste Cokelaer, de Inès et Ismail Guerre-Genton, aux frères Folmer ou Christophe Hardiquet, en passant par Florent Ladeyn & Co, Camille Delcroix, Lisa Roche & Léo Troisgros, Tom Truy-Courties ou encore Nidta & Félix Robert... Tous ont apporté leur vision de la cuisine contemporaine et ont exprimé leur passion pour le territoire des Hauts-de-France.

Entre deux démonstrations, les visiteurs ont goûté la cuisine des cheffes et chefs à l'occasion de food corners quotidiens ou sur l'esplanade du Palais-des-Congrès auprès de l'équipe de Florent Ladeyn & Bierbuik qui ont à nouveau enflammé l'édition à coup de frites au maroilles.



RÉFLEXIONS AU CŒUR DE LA PROFESSION

Prenant place aux côtés des producteurs, le Sirha Food Forum, scène réflexive commune aux événements Sirha Food, a abordé pendant 3 jours des problématiques de la restauration et de l'alimentation. Plus de 30 professionnels ont invité les spectateurs à se questionner sur des thématiques centrales de leur quotidien à travers des échanges passionnés, mis en œuvre pour éveiller les consciences et en apprendre davantage sur les enjeux de la Jeune Cuisine.

Parmi les thématiques abordées : *Bon comme le pain* avec Ulysse Toulet, *Être artisan en 2023 : entre rêve et réalité* avec Alice Perchenet & Pauline Duprez et Aymeric Pataud, *Un label, des possibilités* avec Ismail Guerre-Genton & Alaude Lefebvre ou encore *Paysans New Wave* avec Philippe Caudron, Gregory Delassus, Pauline Ducrocq & Sébastien Porquet.

"Sirha Omnivore, depuis 20 ans, c'est partager les idées complexes que rencontrent les professionnels au quotidien, c'est se mixer, comprendre les influences, les autres cultures" conclut Luc Dubanchet, fondateur de Sirha Omnivore.

Rendez-vous en 2024 pour une troisième édition Sirha Omnivore Nord. En attendant, cap sur Paris pour l'édition des 20 ans du festival !

Chiffres clés

3 500

festivaliers

70

chefs et guests

40

producteurs et
partenaires

45

démonstrations
et talks

11

food corners et
trucks

3

soirées

360

participants à
l'Omnivorus Nord

Rendez-vous en septembre à Sirha Omnivore Paris

Prochaine étape pour fêter 20 ans de Jeune Cuisine : du dimanche 10 au mardi 12 septembre 2023 au Parc Floral de Paris !

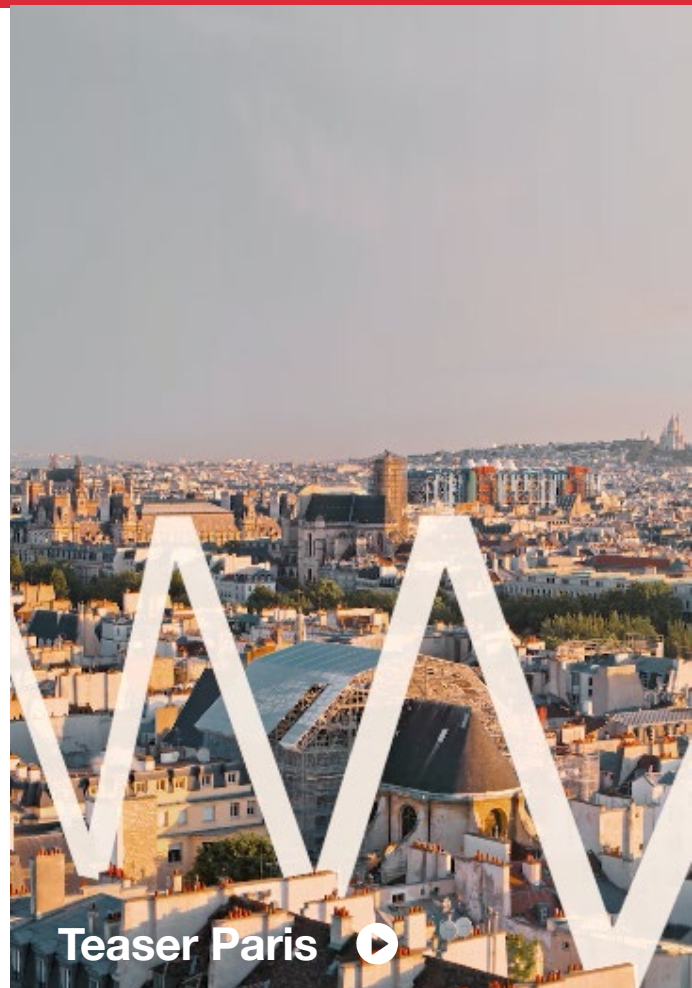
Une édition anniversaire débridée qui offrira aux professionnels et aux passionnés bien des surprises. Trois scènes réinventées, une centaine de partenaires et exposants avec un vrai village de produits italiens, des food corners et foodtrucks déchaînés et un nouveau Hub Chef.fe.s convivial pensé comme un véritable lieu de passage pour les professionnels de la restauration.

Parmi les premiers noms Sirha Omnivore : **Albert Adrià**, **Frédéric Anton** (Le Pré Catelan, Paris), **Pascal Barbot & Christophe Rohat** (Astrance, Paris), **Chrystel Barnier & Guillaume Monjuré** (Palégrié), **Valentina Chiaramonte** (Ristorante Consorzio, Turin, Italie), **Anne Coruble** (The Peninsula Paris, Paris), **Rémy Havetz** (Sapnà, Lyon), **Quentin Lechat** (Le Royal Monceau, Paris), **Marie-Victorine Manoa** (Aux Lyonnais, Paris), **Thierry Marx** (UMIH et Sur Mesure, Paris), **Alexandre Mazzia** (AM par Alexandre Mazzia, Marseille), **Giovanni Passerini** (Restaurant Passerini, Paris) ou encore **Jeanne Satori & David Degoursy** (de:ja, Strasbourg)

Accréditations médias : ICI

À propos de Sirha Omnivore

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 mis en lumière le travail et le parcours de milliers de chefs, d'artisans, de pâtisseries, de vignerons et de bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration. Devenu Sirha Omnivore en 2021 en intégrant l'écosystème Sirha Food, 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.



Contacts presse

WHITEMIRROR • R

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

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

Pour plus d'informations



SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

