



**SIRH/+** OMWIVORE

**DOSSIER  
DE PRESSE**  
2023



# Sommaire

## ÉDITO : 20 ANS DE JEUNE CUISINE 03

### 20 ANS POUR GRANDIR 04

Le mouvement Omnivore  
Les constats 20 ans après  
Les grandes étapes et chiffres clés

### 20 ANS POUR DÉFRICHER 09

Les cheffes et chefs Sirha Omnivore  
Les deux premiers à avoir foulé la scène

### 20 ANS POUR ÉCLAIRER 11

### 20 ANS POUR MANGIARE ITALIANO 15

### 20 ANS POUR DÉCOUVRIR : SIRHA OMNIVORE NORD 17

Scène Chef.fe.s  
Sirha Food Forum  
Village Artisans  
Food corners et foodtrucks  
Informations pratiques

### 20 ANS POUR RASSEMBLER : SIRHA OMNIVORE PARIS 19

Partenaires et exposants  
Scène Chef.fe.s  
Sirha Food Forum  
Scène Liquide  
Scène Origines  
Food corners  
Foodtrucks  
Informations pratiques

### À PROPOS 22




# OFFRIR PLUS QU'UN PLAT IRRÉPROCHABLE : UNE ÉMOTION

## ÉDITO

### 20 ANS DE JEUNE CUISINE

Après les brigades, la cuisine s'affranchit de l'ordre établi, des règles en vigueur, des dik-tats et des certitudes. Les chefs contemporains délivrent une vision plus personnelle, plus iden-titaire, singulière : il n'existe plus une seule cuisine mais autant de cuisines que ceux qui l'ima-ginent. La créativité se libère du carcan classique pour offrir plus qu'un plat irréprochable : une émotion.

Depuis sa création en 2003 par **Luc Dubanchet** - journaliste à l'affût des nouvelles tables et des personnalités qui les créent -, Sirha Omnivore est la base arrière, le creuset de cette nouvelle vague de cheffes et chefs. Leur créativité débridée, mondialisée, s'appuie pour autant sur une conscience aiguë de leurs territoires, de leurs racines, et des problématiques contemporaines auxquelles le secteur de l'alimentation doit faire face. À l'origine Carnet de route de 150 adresses, Omnivore, devenu Sirha Omnivore en 2020, est aujourd'hui le point



de rencontre incontournable pour les professionnels de la restauration, les chefs, les pro-ducteurs, les vignerons, et tous les acteurs de l'alimentation. Sirha Omnivore a traversé ces deux décennies avec toujours les mêmes ambitions : rassembler, transmettre, casser les codes et les frontières, mettre en avant le bon, le brut, et tous ceux qui font de la cuisine d'au-jourd'hui une expérience vraie.

En propulsant la Jeune Cuisine, ses valeurs et les cheffes et chefs qui la construisent au quotidien depuis 20 ans, Sirha Omnivore est devenu le ren-dez-vous naturel de tous les acteurs de la profession qui contribuent à la restauration et à l'alimentation de demain.

**En 2023, Sirha Omnivore célèbre 20 ans de Jeune Cuisine.**

**Bienvenue à sa table.**



# **20 ANS POUR GRANDIR**

Partant du constat logique que le monde codifié de la cuisine des années 2000 ne permettait pas à une nouvelle façon de penser et de créer d'émerger, Omnivore naît en 2003 avec la volonté de secouer le monde de la restauration.

Dès le départ, Omnivore forge le mouvement de Jeune Cuisine, en référence à cette nouvelle génération de cheffes et chefs en pleine émergence, prêts à faire bouger les lignes et à se libérer des tables gastronomiques de l'époque. La Jeune Cuisine est libre, sans œillère, décontractée, voyageuse et déjà profondément engagée, ce qui ne l'empêche pas d'être créative et ambitieuse. Elle est surtout portée par ces professionnels qui incarnent la relève, par les discussions enflammées, par l'envie de faire travailler ensemble tous les corps de métier, de faire se rencontrer chaque personnalité et de valoriser la singularité de chacun, qu'ils soient chefs, artisans, producteurs ou encore fournisseurs.



**LA JELINE  
CUISINE EST  
LIBRE, SANS  
OEILLÈRE,  
POPULAIRE ET  
DÉCONTRACTÉE**



**Dépoussiérer la critique gastronomique en renouvelant le ton, se libérer des guides et des notes, transmettre, partager, assumer des cuisines originales, vivantes et engagées. Voilà l'essence même et les raisons d'être d'Omnivore.**

Précurseur et avant-gardiste, le premier mensuel daté de 2003, annonce vouloir « répondre, ou du moins accompagner, les questions qui taraudent des professions en pleine mutation. La cuisine, la viticulture et la culture de la terre sont aujourd'hui des enjeux fondamentaux de notre société. »



## Les constats 20 ans après

Des assertions et des ambitions qui, 20 ans après, résonnent toujours de la même manière : puisque « *rien n'est gagné dans la bataille du goût* », Omnivore mène depuis deux décennies le même combat : celui de nourrir demain.

En 2020, Omnivore devient Sirha Omnivore en intégrant l'écosystème Sirha Food et continue de porter ses grands messages à une communauté encore plus large, d'assumer les convictions et les valeurs qui l'animent depuis toujours.

L'assiette porte les enjeux d'un monde en perpétuel changement, elle peut - et doit - s'interroger et se réinventer pour apporter des réponses aux problématiques contemporaines.

Le retour à la terre, la reconnexion au territoire et la défense d'une cuisine « brutaliste » en mettant de côté le superflu... Autant d'enjeux primordiaux pour Sirha Omnivore, qui chaque année met en avant pendant ses festivals les artisans et producteurs qui œuvrent pour que les chefs puissent garnir leurs tables et assiettes avec des produits locaux et de saison.

Dans un système écologique et économique complexe, Sirha Omnivore est convaincu - avec cette génération qu'est la Jeune Cuisine - que (mieux) nourrir est la meilleure manière de réinventer une société.

Sirha Omnivore dans l'écosystème Sirha Food est le prolongement naturel du combat mené depuis 20 ans pour une cuisine libre, incarnée et engagée.



**SIRHA OMNIVORE**  
**DANS L'ÉCOSYSTÈME**  
**SIRHA FOOD EST**  
**LE PROLONGEMENT**  
**NATUREL DU COMBAT**  
**MENÉ DEPUIS 20 ANS**  
**POUR UNE CUISINE LIBRE,**  
**INCARNÉE ET ENGAGÉE**

# Les grandes étapes

## 2005

Le premier Carnet de Route Omnivore, un guide de 150 adresses de la Jeune Cuisine fondé par **Luc Dubanchet**, paraît en septembre 2005. Plus de 13 000 exemplaires sont diffusés en librairie, et le média reçoit le prix du "World best guide award" dès sa première édition, preuve s'il en fallait une de sa nécessité dans le monde de la gastronomie et de la restauration.

## 2006

Le premier festival voit le jour en 2006 dans un gymnase au Havre avec la volonté de faire se rencontrer les chefs, de leur offrir un moment d'échange et de partage. Il rassemble déjà quelques-uns de ceux qui deviendront les plus grands, alors jeune génération montante de la cuisine : **Ferran Adrià, Michel Bras, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Anne-Sophie Pic**, pour ne citer qu'eux.

En **2008** c'est à Deauville que le festival s'installe.

Prenant ensuite ses quartiers à Paris dans la Maison de la Mutualité depuis **2012**, Omnivore devient rapidement un véritable mouvement de la cuisine, unique en son genre et à la résonance mondiale, et rassemble chaque année des milliers de professionnels de la restauration.

## 2009

Convaincu que la bonne cuisine est celle qui voyage et que les frontières doivent être brisées, Omnivore crée en 2009 le Omnivore World Tour, et devient le seul festival de cuisine itinérant dans le monde. L'événement part alors à la conquête de nouvelles cuisines créatives et locales, de nouvelles sensibilités, et parcourt la planète : Istanbul, Londres, Mexico, Montréal, Moscou, New York, San Francisco, Shanghai, Sydney... Ce sont 50 festivals internationaux durant lesquels masterclasses, dîners et grandes soirées comptent au total des milliers de professionnels, et qui ont favorisé la compréhension globale de la cuisine.

## 2020

Après avoir intégré le groupe GL events en **2015**, Omnivore devient 5 ans plus tard Sirha Omnivore en intégrant Sirha Food, écosystème de marques et média global développé par **Luc Dubanchet**.

La même année, Sirha Omnivore pose ses valises au Parc Floral de Paris et affirme plus que jamais sa position de rendez-vous des professionnels de la restauration, de la cuisine et de l'alimentation.

## 2022

En 2022, Sirha Omnivore Nord, première étape régionale de Sirha Omnivore, investit le Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage. Une édition parrainée par le chef emblématique **Alexandre Gauthier**, et nouveau terrain de jeu pour Sirha Omnivore et sa communauté de professionnels, invités à découvrir le patrimoine culinaire, les produits, les savoir-faire et la convivialité de la Région des Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023.

## 2023

Sirha Omnivore fête ses 20 ans.





# CHIFFRES CLÉS

18<sup>ème</sup>  
édition du festival parisien

50  
festivals dans le monde  
avec Omnivore World Tour  
dont Istanbul, Londres, Mexico,  
Montréal, Moscou, New York,  
San Francisco, Shanghai, Sydney

+ de 3 000  
chefs passés sur les scènes  
Sirha Omnivore

160  
prix décernés

184  
professionnels récompensés





# 20 ANS POUR DÉFRICHER

## Les cheffes et chefs Sirha Omnivore

Depuis 2006, ils sont plus de 3 000 femmes et hommes à être passés sur les Scènes Sirha Omnivore.

Il y a 20 ans, la Jeune Cuisine était ainsi incarnée par cette nouvelle génération, allant d'**Anne-Sophie Pic** à **Nicolas Pourcheresse** - les deux premiers à avoir foulé la légendaire scène Sirha Omnivore - de **Pascal Barbot** à **Massimo Bottura**, de **Mauro Colagreco** à **Alexandre Gauthier** (le chef le plus souvent monté sur les scènes du festival et le plus récompensé par ce dernier), de **Jean-François Piège** à **René Redzepi**. Autant de personnalités qui ont émergé, se sont révélées et qui ont toutes contribué à écrire un bout de l'histoire du festival et de la cuisine.

Sirha Omnivore est aussi et surtout intergénérationnel : les chefs qui ont fait ses débuts il y a 20 ans inspirent toujours cette nouvelle génération qui continue plus que jamais de se structurer autour des thématiques essentielles d'éco-responsabilité et d'humanité, bien décidée à agir pour apporter des réponses concrètes aux grands changements climatiques, sociaux et sociétaux.



« *Le festival Omnivore a été le marqueur et a joué son rôle de révélateur pour un grand nombre de chefs - Amélie Darvas, Adeline Grattard... - qui sont les enfants ou les petits-enfants de Michel Bras, de Thierry Marx, de Jean-François Piège, de Michel Troisgros, et sont venus s'affirmer sur la scène Sirha Omnivore* »  
confie **Luc Dubanchet**, fondateur du festival.

## Les deux premiers à avoir foulé la scène Sirha Omnivore



*En 2006, le premier festival était euphorisant, novateur, et il continue aujourd'hui de progresser. Omnivore apporte une ouverture d'esprit à la cuisine française, en mettant en lien des cuisines du monde entier, des savoir-faire, des départements... Omnivore c'est une audace et une modernité dans la rencontre, l'échange, le tout au service de l'expérience. Ça m'a beaucoup marqué, et c'est ce que j'ai essayé de recréer dans mon restaurant : mettre tout le monde - chefs, pâtissiers, sommeliers...- en lien.*

Anne-Sophie Pic



*Omnivore est un véritable révélateur de talents, un vrai courant électrique. J'ai pu y faire des rencontres exceptionnelles. Sans distinction, on s'est tous retrouvés autour d'un mouvement commun, et ces rencontres et échanges m'ont aidé à comprendre pourquoi je me bagarrais. En 2006, le champ des possibles était très grand, et je pense qu'il l'est toujours aujourd'hui.*

Nicolas Pourcheresse



# 20 ANS POUR ÉCLAIRER

Loin des guides et des notes, Sirha Omnivore veut depuis toujours féliciter le travail, la singularité, la sensibilité de cette Jeune Cuisine. Les mettre en avant sans pour autant les classer.

Depuis 2006, 184 professionnels ont été distingués - 160 prix décernés -, une manière pour le festival de les mettre en avant, eux qui contribuent chaque année depuis 20 ans à changer la cuisine et plus largement l'alimentation.

## 2006

### Créateur

Thierry Marx  
(Cordeillan Bages)

### Création

Olivier Bontemps & Fabien Lefebvre  
(Octopus)

### Hôtel

Brigitte Pagès de Oliveira  
(L'Hôtel Particulier, Artes)

### Hôtesses

Véronique Abadie & Isabelle Mobihan

### Innovation

Alain Perillat-Mercerot

### Maison

Michel et Philippe Vétélé  
(Anne de Bretagne)

### Restauration

Anne-Sophie Pic

### Révélation

Alexandre Gauthier

### Sommelière

Anne Guibert  
(Moulin de Cambelong)

### Technique

Benjamin Toursel

## 2007

### Créateur

Jean-Luc Rabanel

### Hôte

Frédéric Delafosse  
(Angl'opéra)

### Hôtel

Villa Tri Men

### Maison

Hegia

### Nouveauté

Le Chateaubriand

### Nouvelle vague

Marion Monnier

### Restaurant

Jean-Marie Baudic & Alexandre Bourdas  
(Youpala)

### Sommelier

Benôit Biasiolo  
(Une auberge en Gascogne)

### Technique

Olivier Bellin

## 2008

### Créateur

Benjamin Toursel

### Création (ouverture)

Olivier Bontemps & Cédric Denaux  
(Ô bontemps, Magalas)

### Européen

Enrico Crippa

### Hôtel

Le Mascaret

### Hôtesse

Marilyn Girardin  
(La Casserole, Strasbourg)

### Maison

Arnaud Lallement  
(L'Assiette champenoise)

### Restaurant

Eric Guérin

### Révélation

Patrice Gelbart

### Sommelier

Christophe Rohat

### Technique

Gérald Passédat

## 2009

### Créateur

Petter Nilsson

### Européen

René Redzepi

### Hôtel

Haut-Allier  
(Alleyras)

### Maison

Didier Goiffon  
(La Marelle, Péronnas)

### Nouveauté

Laurent Chareau  
(Le Chat, Villechaud)

### Plat créatif

Fleur, fleur, fleur d'Andoni Luis Aduriz

### Restauration

Thierry Schwartz

### Révélation

Bertrand Grebaut

### Sommelier

Yvon Lebaillly  
(Le Manoir du Lys)

### Technique

Emmanuel Renaut

# 2010

**Créateur**

Alexandre Gauthier

**Européen**

David Lopriore

**Maison**

Troisgros

**Nouveauté**

Adeline Grattard

**Plat créatif**

Le rognon de Davide Scabin

**Révélation**

Grégory Marchand

**Sommelière**

Linda Milagros Violago  
(Trio, Suède)

**Territorial**

Carlo Mirarchi  
(Roberta's, New York, USA)

# 2011

**Créateur**

Giovanni Passerini  
(Rino)

**Européen**

Magnus Nilsson  
(Faviken, Suède)

**Friend**

Alexandre Couillon

**Maison**

Jean-François Piège  
(Thoumieux)

**Nouveauté**

Sven Chartier  
(Saturne)

**Plat créatif**

Julien Duboué  
(Afaría)

**Révélation**

Christian Puglisi  
(Relae, Danemark)

**Troquet**

Aux Deux Amis

# 2012

**Créateur**

Alexandre Gauthier  
(La Grenouillère, Montreuil-sur-Mer)

**Longévité**

André et Tommy Shan  
(Au Bonheur du Palais, Bordeaux)

**Maison**

Emmanuel Renaut  
(Flocons de Sel, Megève)

**Master**

Jean-François Rouquette  
(Pur, Hôtel Park Hyatt Vendôme, Paris)

**Nouveauté**

Pierre Giannetti  
(Le Grain de Sel, Marseille)

**Plat créatif**

Sven Chartier  
(Saturne, Paris)

**Révélation**

Guillaume Foucault  
(L'Artémise, Uzès)

**Technique**

Mathieu Viannay  
(Lyon)

# 2013

**Créateur**

Sven Chartier  
(Saturne)

**Master**

Laurent Petit  
(Clos des Sens, Annecy-le-Vieux)

**Plat créatif**

Guillaume Montjuré  
(Palégré, Lyon)

**Révélation**

Florent Ladeyn

**Rêveur et Entrepreneur**

Eric Guérin  
(La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim)

# 2014

## Artisan

Roland Feuillas

## Créateur

Jean-François Piège

## Hôtesse

Nadia Socheleau  
(Jardin des Plumes)

## Lointain

Three Blue Ducks

## Ouverture

Guillaume Foucault  
et David Toutain  
(Pertica)

## Pâtisseries

Cyril Lignac et Benoît Couvrand

## Proche

Isaac McHale

## Révélation

Christophe Saintagne

# 2015

## Barista

Thomas Lehoux et Youssef Louanji  
(Ten Belles et Fragments)

## Barman

Stephan Hinz  
(Little Link, Allemagne)

## Bartender

Monica Berg  
(Pollen Street Social)

## Brasseurs

Craig Allan et Brasserie Thiriez

## Créateur

Alexandre Mazzia

## Hôtesse

Amandine Carrette

## Jeunesse

Le Chien de Pavlov  
(Mary Henschley & Max Rosselin)

## L'Homnivore

Pierre Gagnaire

## Lointain

Ignacio Mattos  
(Estela, USA)

## Ouverture

Dersou  
(Taku & Amaury Guyot)

## Pâtissier

Yann Couvreur  
(Prince de Galles)

## Proche

Maksut Askar

## Révélation

Matthieu Rostaing-Tayard

## Révélation vigneron

Marc Barriot

## Sommeliers

Caroline Loiseleux et Fabrice Mansouri  
(La Cave à Michel)

## Vigneron

Vincent Bonnal  
(Pelissols)

# 2016

## Barman

Joseph Akhavan

## Brasseur

Emmanuel Rey  
(Vallée de Chèvreuse)

## Créateur

Sébastien Bras

## Distillateur

Miko Abouaf

## Hôte

Xavier Lacaud  
(Clown Bar)

## Jeunesse

Sugio Yamaguchi

## Lointain

Eduardo Garcia  
(Maximo/Lalo, Mexique)

## Ouverture

Frédéric Boucher & Michael Mas  
(Gravity, Paris)

## Pâtissier

Yannick Tranchant

## Proche

James Lowe  
(Lyle's)

## Repaire

Les Deux Amis

## Révélation

Michele Farnesi

## Sommelière

Cécile Macé

## Sourceurs

Société Original  
(Canada)

## Vigneron

Jean-Louis Dutraive

# 2017

## Brasserie lointaine

Trou du Diable

## Brasserie proche

White Frontier

## Brasserie rebelle

BBP

## Hôtesse

Sarah Sendra

## Jeunesse

Pierre Toutou

## Lointains

John & Karen Shields  
(Smyth)

## Ouverture

Moko Hirayama  
(Mokonuts)

## Pâtissier

Cédric Grolet

## Proche

Anton Kovalkof

## Rebelle

Arnaud Laverdin

## Repaire

Bruno Verjus  
(Table)

## Révélation

Amélie Darvas

## Sommelière

Vanya Filipovic  
(vin Papillon, Joe Beef,  
Liverpool House)

## Vigneron

Alexandre Bain

# 2018

## **Cave à manger**

Le Dénicheur, Paris

## **Caviste**

Thomas Babot  
(La Source, Marseille)

## **Hôte**

Arnaud Enjalbert  
(Prince Noir)

## **Jeunesse**

Sibylle Sellan & Grégoire Foucher  
(Bercail)

## **Ouverture**

Julia Sammut  
(L'Idéal)

## **Pâtissière**

Claire Heitzler

## **Proches**

Les frères Folmer  
(Couvert Couvert)

## **Rebelle**

Kevin Rolland

## **Repaire**

L'Astrance

## **Révélation**

Vivien Durand

## **Sommelières**

Marie-Hélène Tardif et Coralie Andt

## **Vignerons**

Ton Rimbau  
(Pinard & Filles)

# 2019

## **Bartender**

Nicolas Blanchard  
(Tempête Bar, Toulouse)

## **Brasseurs**

Guillaume Bilbault  
(Hypea Fauve)

## **Créateur**

Adeline Grattard

## **Distillateur**

Laurent Gaspard  
(Petit Grain)

## **Hôtesse**

Stéphanie Crockford

## **Jeunesse**

Manon Fleury

## **Ouverture**

Guillaume Sanchez  
(Neso)

## **Pâtissier**

Remy Havetz

## **Proche**

Chase Lovecky  
(Londres)

## **Rebelles**

Ludovic et Tabata Mey

## **Repairs**

Florent Ciccoli  
(Café du Coin)  
et Le Petit Hôtel du Grand Large

## **Révélation**

Thijs Meliefste  
(Restaurant Meliefste, Pays-Bas)

## **Sommelière**

Marine Delaporte

## **Vignerons**

Vin des Potes

# 2021

## **Accueil**

Justine Passerini

## **Créateur**

Nadia Sammut

## **Honneur**

Michel Bras

## **Lovenivore**

Vivien Durand

## **Pâtissier**

Mélanie L'héritier & Arnaud Mathez  
(Le Jardin Sucré)

## **Révélation**

Florent Pietravalle

# 2022

## **Accueil**

Irene Molina  
(Moulin de Léré)

## **Créateur**

Mathieu Rostaing-Tayard

## **Honneur**

William Ledeuil

## **Jeunesse**

Sarah Chougnét

## **Ouverture**

Félix et Nidta Robert  
(Arborescence)

## **Pâtissier**

Rémi Bouiller

## **Révélation**

Sébastien Tantot



# 20 ANS POUR MANGIARE ITALIANO

Il y a 20 ans, alors qu'il crée Omnivore, **Luc Dubanchet** se souvient d'une véritable révélation en Italie : l'évidence d'un rapport très étroit entre terre et politique, le maintien de la culture agricole avec l'aide des chefs.

L'Italie devient le symbole de ce que peut être une cuisine à la fois contemporaine et totalement reliée à ses racines.

Toujours connecté à ses fondamentaux 20 ans plus tard, c'est tout naturellement que Sirha Omnivore place l'Italie à l'honneur en 2023. Cela se traduit par un partenariat étroit - et logique - avec ICE Agence italienne pour le commerce extérieur.

Un rapprochement qui fait sens et un clin d'œil évident aux prémices du mouvement de la Jeune Cuisine, consciente, territoriale et politique.

*« La cuisine italienne est l'expression d'un terroir historique, d'une grande*

*tradition et d'une culture toujours très créative, tournée vers l'excellence »*, résume **Luigi Ferrelli**, Directeur d'ICE, Agence italienne pour le commerce extérieur à Paris.

Plébiscitée dans le monde entier, la cuisine italienne inspire, délecte, innove. Elle affirme ses origines, assume ses racines, associe subtilement saveurs et traditions, tout en laissant la place à une grande créativité.

Pendant deux décennies, de nombreux chefs italiens tels que **Massimo Bottura**, **Erico Crippa** ou **Giovanni Passerini**, ont fait aussi Sirha Omnivore et ont contribué à en écrire l'histoire.

*« Un pied dans la tradition, l'autre dans la déconstruction, la quintessence du produit toujours en avant »*, ces derniers ont, à leur manière, apporté leur pierre à l'édifice dans la construction de la cuisine de demain, aux côtés de leurs homologues français et de ceux venus du monde entier.

---

**“LA CUISINE ITALIENNE EST  
L'EXPRESSION D'UN TERROIR  
HISTORIQUE, D'UNE GRANDE  
TRADITION ET D'UNE CULTURE  
TOUJOURS TRÈS CRÉATIVE, TOURNÉE  
VERS L'EXCELLENCE”**

**Luigi Ferrelli**

Directeur d'ICE, Agence italienne  
pour le commerce extérieur à Paris

---



# FUSIONNER SAVOIR-FAIRE, EXPERTISES, ET CÉLÉBRER LA PLURALITÉ ET L'AUTHENTICITÉ

## Et concrètement ?

Pendant Sirha Omnivore Paris du 10 au 12 septembre prochains, chefs italiens sur les différentes scènes et 50 exposants italiens dans un vrai village de produits seront présents au Parc Floral de Paris.

Sirha Omnivore et ICE Agence italienne pour le commerce extérieur organisent jusqu'à Paris un véritable voyage culinaire. Pour promouvoir les cuisines et les territoires français et italiens, les deux entités redonnent vie aux célèbres « pop up dinners ».

À cette occasion, chefs français et pointures transalpines travaillent ensemble sur des menus à 4 mains.

### L'objectif ?

Fusionner savoir-faire, expertises, et célébrer la pluralité et l'authenticité des spécialités italiennes en les associant aux territoires français.

### NORD-EST X FRIUL-VÉNÉTIE JULIENNE

Le 3 avril 2023 à Strasbourg  
avec **Jeanne Satori & David Degoursy**  
(De:ja, Strasbourg) et **Anna Barbina**  
(AB Osteria Contemporanea, Lavariano)

### MARSEILLE X NAPLES

Le 24 avril 2023 à Marseille avec **Julien Diaz**  
(Restaurant Saisons, Marseille)  
et **Giuseppe Iannotti** (Krésios, Telese)

### NANTES X LIGURIE

Le 15 mai 2023 à Nantes  
avec **Lucie Berthier** (Sepia, Nantes)  
et **Diego Pani** (Marco Polo, Vintimille)

### NORD DE LA FRANCE X SICILE

Le 19 juin 2023 au Touquet-Paris-Plage,  
pendant Sirha Omnivore Nord

### PARIS X ROME

Le 9 septembre 2023 à Paris, pendant Sirha Omnivore Paris,  
avec **Giovanni Passerini** (Passerini et Passerina, Paris)



# 20 ANS POUR DÉCOUVRIR : SIRHA OMNIVORE NORD

Comme un avant-goût de Paris, Sirha Omnivore remet le couvert au Touquet-Paris-Plage après une première édition réussie en 2022. Le festival devient ainsi le rendez-vous des nouvelles figures inspirantes qui racontent la cuisine du Nord au sens large.

Cette édition régionale du festival parrainée par **Alexandre Gauthier** - avec à ses côtés un collectif de chefs emblématiques du Nord - célèbre les produits et les savoir-faire de la région des Hauts-de-France, Région

Européenne de la Gastronomie 2023, et ses valeurs unanimement reconnues de partage et de convivialité.

Au programme : masterclasses sur la Grande Scène rebaptisée Scène Chef.fe.s en 2023 et sur le Sirha Food Forum - mutualisation de la Scène Artisans et du Forum -, présentations et dégustations de produits régionaux au Village Artisans, et food corners pour compléter l'offre du festival.



## SCÈNE CHEF.FE.S

Durant trois jours, elle verra défiler chef.fe.s et pâtissier.e.s dans le cadre de masterclasses délivrées par de grandes têtes d'affiche locales.

Parmi les chefs présents :

**Mickaël Braure** (Witloof, Ennevelin), **Sébastien de La Borde** (La Cour de Rémi, Bermicourt), **Camille Delcroix** (Bacôve, Saint-Omer), **Laurent & Vincent Folmer** (Couvert Couver, Leuven, Belgique), **Alexandre Gauthier** (La Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil), **Ismail Guerre-Genton** (Empreinte, Lambersart), **Florent Ladeyn & Co** (Auberge du Vert Mont, Boeschepe), **Sébastien Renard** (Maison Renard, Béthune), **Nidta & Félix Robert** (Arborescence, Croix), **Lisa Roche & Lucas Troigros** (La Colline du Colombier, Iguerande), **Tom Truy-Courties** (Auberge de Monceaux, Saint-Omer-en-Chaussée), **Elisa Rodriguez & Lucas Tricot** (Suzanne, Lille), **Delphine Saint-Léger** (Les Canailles, Le Touquet-Paris-Plage), **Niki Van Sant & Koen Lenaerts** (Nage, Anvers, Belgique).

## SIRHA FOOD FORUM

Le Sirha Food Forum met en lumière le travail, les parcours et les produits et celles et ceux qui, mains dans la terre, permettent à tous les restaurateurs de garnir leurs assiettes. Convictions, territoires et production seront au cœur des échanges.

Parmi les premiers noms... :

**Stéphane Bruyer** (Ail des Ours, Amiens), **Gauthier Decarne** (Q de Bouteilles, Le Touquet-Paris-Plage), **Thomas Defive** (Huilerie d'Artois, Neuville-Saint-Vaast), **Grégory Delassus** (Ferme du Beau Pays, Borre), **Camille Delcroix** (Bacôve, Saint-Omer), **François Dhalluin** (Région des Hauts-de-France), **Quentin Druart** (Les Cochons de Warcove, Audembert), **Ludwig Ducatez** (Château de Montreuil, Montreuil-sur-Mer), **William Elliott** (Westminster, Le Touquet-Paris-Plage), **Daniel Fasquelle** (Région des Hauts-de-France), **Marie-Laure Fréchet** (Mange Lille !), **Stéphanie Guerin-Marichez** (Diagnostic

«Filière produits aquatiques de demain», Lille), **Alexandre Gauthier** (Le Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil), **Solène Henne-Thoor** (Graines et Pépins, Heudicourt), **Charlie Labourey** (L'Échappée Bière, Lille), **Damien Laforce** (Le Braque, Lille), **Anne Lamblin & Didier Dujardin** (Verger bio d'Ohain), **Alaude Lefebvre** (Sublimeurs, Lille), **Hubert Leveque** (Bertangles), **Stéphane Mille** (Terre à terre, La Madelaine-sous-Montreuil), **Sébastien Porquet** (Le Saltimbanque, Eaucourt-sur-Somme), **Emile Rossignol** (Entraid'Union, Sequedin), **Renaud Serre** (Aquanord, Gravelines), **Flore Spanneut** (Brune Boutique & Atelier, Marcq-en-Barœul), **Riccardo Tognon** (Unox), **Ulysse Toulet** (Au Gré des Blés, Montreuil-sur-Mer), **Raf Van Pottelbergh** (Brasserie Drie Fonteinen, Beersel, Belgique), **Sophie Wilhelm** (Office du tourisme et du patrimoine Lens-Liévin).

## VILLAGE ARTISANS

En partenariat avec **Le Collège Culinaire de France** et **Sublimeurs**, le Village Artisans rassemble au cœur de Sirha Omnivore Nord une quarantaine de stands d'artisans, d'éleveurs, de pêcheurs, ou encore de brasseurs qui incarnent la richesse du patrimoine culinaire des Hauts-de-France, comme un grand marché. Tous défendent les notions de durabilité, de cultures biologiques et raisonnées et d'entrepreneuriat vertueux. Un espace où se combinent présentations et dégustations de produits régionaux, à destination des professionnels et du grand public.

Parmi les partenaires et exposants présents : **Antargaz**, **Atelier Honoré**, **Biscuiterie Artisanale Sophie Farrugia**, **Bulles d'Opale**, **Distillerie Persyn**, **ICE Agence italienne pour le commerce extérieur accompagnée de producteurs italiens**, **La Nougaterie**, **Le Collège Culinaire de France**, **Malongo**, **Nord Miam Miam Club**, **Sublimeurs**, **Touquet Savour**, **Transgourmet**, ou encore **Unox**.

## FOOD CORNERS ET FOODTRUCKS

Les food corners accueillent dans une ambiance festive chefs et pâtissiers qui proposent à la vente des plats en mode street food. À l'extérieur, sur l'Esplanade du Palais des Congrès, des foodtrucks complètent l'offre food du festival, entre mer et terre.

Les food corners et foodtrucks : **Alexandre Gauthier**, **Florent Ladeyn**, **Alexandre Montois**, **Nidta & Félix Robert**, **Cédric Sorton**, **Perrard**.

18

## INFORMATIONS PRATIQUES

### SIRHA OMNIVORE NORD

**17 - 19 JUIN 2023**

Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage

**10H00 - 19H00**

**Billetterie** : <https://www.sirha-omnivore.com/fr/tour/billetterie>

**Tarifs** 10 € pour 3 jours en ligne / 5 € par jour sur place

**Paiement sur place** Carte bancaire et espèces



TEASER 2023



# 20 ANS POUR RASSEMBLER : SIRHA OMNIVORE PARIS

L'édition parisienne, du 10 au 12 septembre 2023 au Parc Floral de Paris, promet d'être saisissante à double titre avec la célébration des 20 ans de Sirha Omnivore et la mise à l'honneur de l'Italie. Sirha Omnivore Paris sera encore plus avant-gardiste, exaltant et débridé. Les quatre Scènes (la Scène Chef.fe.s, le Sirha Food Forum, la Scène Liquide et la Scène Origines) accueillent chefs et acteurs du changement ultra-conscients, pour trois jours de masterclasses et de tables rondes riches de sens.

## SCÈNE CHEF.FE.S

Scène incontournable du festival dès sa première édition, Sirha Omnivore mute et transforme sa célèbre « Grande Scène » en Scène Chef. fe.s, pour célébrer les femmes et les hommes qui cuisinent et présentent le temps d'une masterclass un produit, un savoir-faire, une recette. Parfois (souvent), tout cela à la fois. Cette nouvelle Scène Chef.fe.s verra défilier cette Jeune Cuisine qui compte, qui fait et qui influence l'alimentation de demain, dans un soucis de parité essentielle au monde (de la cuisine).

Parmi les chefs présents : **Albert Adrià**, **Frédéric Anton** (Le Pré Catelan, Paris), **Anna Barbina** (AB Osteria Contemporanea, Lavario, Italie), **Pascal Barbot & Christophe Rohat** (Astrance, Paris), **Chrystel Barnier & Guillaume Monjuré** (ouverture à venir), **Valentina Chiaramonte** (Ristorante Consorzio, Turin, Italie) **Florent Ciccoli** (Jones, Café de Coin, Cheval d'Or, Recoign, Paris), **Anne Coruble** (The Peninsula Paris, Paris), **Jordan Gasco** (La Table d'Olivier Nasti, Kayserberg), **Alexandre Gauthier** (Le Grenouillère, La Madeleine-sous-Montreuil), **Rémy Havetz** (Sapnà, Lyon), **Giuseppe Iannotti** (Krèsios, Telese, Italie), **Florent Ladeyn** (Auberge du Vert Mont, Boeschepe), **Quentin Lechat** (Le Royal Monceau, Paris), **Marie-Victorine Manoa** (Aux Lyonnais, Paris), **Grégory Marchand** (Frenchie, Paris), **Alexandre Mazzia** (AM

par Alexandre Mazzia, Marseille), **Giovanni Passerini** (Restaurant Passerini, Paris), **Diego Rossi** (Trippa, Milan, Italie), **Jeanne Satori & David Degoursy** (de:ja, Strasbourg), **Jacopo Ticchi** (Da Lucio - Trattoria, Rimini, Italie), **Steven Thiebaut-Pellegrino** (Morfal, Lyon).

## SIRHA FOOD FORUM

Tantôt Artisans, tantôt Talks ou Forum, cette année Sirha Omnivore mutualise ces scènes et propose le Sirha Food Forum, fil conducteur dédié à la parole de tous les événements Sirha Food.

À l'occasion de ses 20 ans, Sirha Omnivore invite les chefs qui présentent depuis 20 ans une vraie vision de la cuisine contemporaine, ainsi que les grandes légendes qui ont fait le festival pour une interview exclusive.

Parmi les intervenants présents : **Hugo Chaise** (My Fermentation, Paris), **Thierry Marx** (UMIH et Sur Mesure, Paris), **Bruno Verjus** (Table, Paris).

## SCÈNE LIQUIDE

Retour de l'univers liquide au cœur du festival, la Scène Cocktails devient Scène Liquide et présente les professionnels et produits des univers des spiritueux, du vin, du cocktail, de la bière et du café, car la culture liquide est, depuis toujours, intimement liée à celle de la cuisine.



## PARTENAIRES ET EXPOSANTS

Chaque année, Sirha Omnivore réunit une centaine de partenaires et d'exposants qui présentent produits et services aux chefs, décideurs et professionnels de la restauration.

### En 2023 :

- Un village de 50 exposants italiens en partenariat avec ICE Agence italienne pour le commerce extérieur. Parmi eux : **Agricola Piano, Agrigeo, Agrimperiale, Antica Tostatura Triestina, Arione Spa, Atelier di Pasticceria, Attiva, Azienda Agricola San Martino di Raffaele Sanas, Boscovivo Tartufi, Caffè', Caffè Haiti Roma, Coalvi - Consorzio di Tutelle Della Razza Piemontese, Creobio, Delikatessa, Di Molfetta Pataleo, DOP, Ellebi, FCD Group, Forno Ravacciano, Fratelli Carosone di Verdicchio Onofrio, GI.MA., G.M. Piccoli Spa, HD, Iagain, Il Mondo di Laura, Industrie Montali, Irio Caffè, La Campofilone Società Agricola, Lalaina, Loconte Savino, Maruca Ennio & Figli, MDS, Montenegro, Nearth Tartufi, Nocciolar, Oleificio S. Anna Di Peraino Saladino, Oleificio Roccia, Paesano, Pantaleoagricoltura, Pastificio Marulo, Sabaco d'Oc, Sep Valtellina, Società Agricola Agrifree, Soc. Agr. Eredi di Spagnoletti Zeuli Giovanni, Soralama', Torrefazione Monforte, Trinci, Truffleat, Venetian Hills.**

- Des exposants produits et liquides, parmi lesquels : **Azimit Brasserie, Beer Distribution France, Brasserie de Sulauze, Brasserie Kiss'wing, Brasserie 3 Monts, Centre Formation Alain Ducasse, Fabulous French Brasseurs, Gallia 1890, Koppert Cress, L'Agrumiste, La P'tite Maiz, Les Bières de Montmorillon, LMDW Collections, Neptune Éléments, Onyx - House of Beer, Rémy Cointreau, Société Parisienne de Bière, Two Dudes, Vif Systems.**

- Des partenaires engagés et rassemblés dans un vrai village dédié, dont **ICE, Transgourmet** et **Unox.**

**Nouveau :** le Hub Chef.fe.s, adossé à la Scène Chef.fe.s, rassemble les partenaires et les chefs intimement liés à l'histoire de Sirha Omnivore pour trois jours de fête entre les professionnels de la restauration.



**BEST OF 2022**

## SCÈNE ORIGINES

Partenaire de Sirha Omnivore depuis de nombreuses années, Transgourmet présente le travail de ses producteurs sur cette Scène Origines.

## FOOD CORNERS

À l'intérieur, plusieurs food corners où chefs et pâtisseries se succèdent pour partager et proposer à la dégustation leurs créations salées et sucrées. En complément de cette offre de restauration, les brasseurs étanchent la curiosité et la soif des visiteurs.

## FOODTRUCKS

Sur l'esplanade, des foodtrucks animés par des chefs et entrepreneurs de la street food régaleront les visiteurs pendant trois jours.

## INFORMATIONS PRATIQUES

### SIRHA OMNIVORE PARIS

**10 - 12 SEPTEMBRE 2023**

Parc Floral de Paris

**10H00 - 19H30**

L'accès au public cesse 1h avant la fermeture du festival

**Ouverture de la billetterie** 5 juin 2023

**Tarifs** 15 € pour 3 jours en ligne / 18 € sur place

**Paiement sur place** Carte bancaire et espèces



## CONTACTS PRESSE WHITE MIRROR • R

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

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

# À PROPOS

Depuis 2020, Omnivore devient Sirha Omnivore et intègre l'écosystème Sirha Food.

Inspirer le monde de l'hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs, telle est la mission de Sirha Food.

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

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

22

Accréditations Médias

Photos



**SIRHA+ FOOD**  
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

