

SIRH/+ OMNIVORE

SIRHA OMNIVORE PARIS
PARC FLORAL
10-12 SEPTEMBRE 2023



SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



SIRHA+ OMNIVORE LABORATOIRE DE LA JEUNE CUISINE

+

20
ANS D'EXISTENCE

+3 000
CHEFS SUR SCÈNE

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 !



LES TEMPS FORTS 2023

+ LES 20 ANS DE SIRHA OMNIVORE

+ 2 ÉDITIONS

Sirha Omnivore Nord
Le Touquet-Paris-Plage
17-19 juin

Sirha Omnivore Paris
Parc Floral
10-12 septembre

+ L'ITALIE
Pays à l'honneur des 2 éditions



+

SIRH/+

OMNIVORE PARIS

2022



2022, UN PARI RÉUSSI

La 17^{ème} édition de Sirha Omnivore Paris a réuni au Parc Floral 6 600 participants : un signal fort pour l'ensemble de la profession et des foodies qui attendaient ces retrouvailles avec impatience.

Avec une programmation riche et ouverte, un public nombreux, des chefs heureux d'être sur scène, dans les allées du village ou attablés au foodcourt, Sirha Omnivore Paris continue de célébrer collectivement la cuisine libre, vivante et engagée.

4
SCÈNES

115
GUESTS

80
EXPOSANTS &
PARTENAIRES

82
MASTERCLASSES
& TALKS

31
CORNERS CHEFS
& FOODTRUCKS

VISITEURS

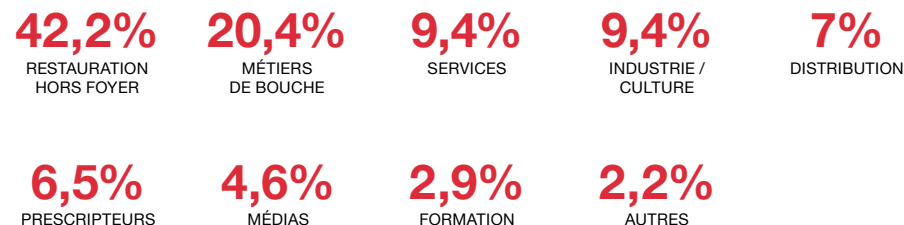
 **6 600**

RÉPARTITION PAR CATÉGORIE



63% DE DIRECTEURS ET DE CHEFS

RÉPARTITION PAR ACTIVITÉ



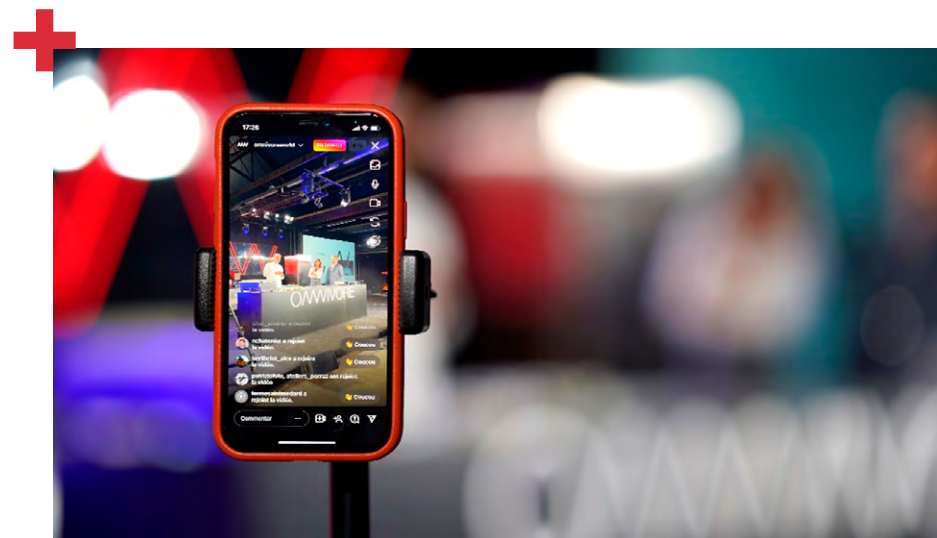
ILS ONT VISITÉ SIRHA OMNIVORE PARIS 2022



SIRH+ OMWIVORE PARIS 2022

AUDIENCE DIGITALE

01 JUIN - 15 SEPTEMBRE 2022



SITE INTERNET



65 500

VISITES

170 000

PAGES VUES

FACEBOOK



31 500

ABONNÉS

+2 231 ABONNÉS
SUR LA PÉRIODE

776 500

IMPRESSIONS

INSTAGRAM



38 000

FOLLOWERS

+2 914 FOLLOWERS
SUR LA PÉRIODE

453 000

IMPRESSIONS

TOTAL

1 500 000

IMPRESSIONS EN 3 MOIS

+ de 80 000

ABONNÉS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

YOUTUBE



148 000

IMPRESSIONS

11 500

VUES

540

ABONNÉS

+90 ABONNÉS
SUR LA PÉRIODE

LINKEDIN : NEW



316

FOLLOWERS

49 500

IMPRESSIONS

TWITTER



11 077

FOLLOWERS

SIRHA+ OMNIVORE PARIS 2022



ILS ONT PARLÉ DE SIRHA OMNIVORE PARIS EN 2022

À FOND SUR LE FOND DE L'INFO
ATABULA

**Cuisine
Actuelle**

ETABLE

Food&Sens
TOUT L'UNIVERS DES GOUTS

.3 paris
île-de-france

franceinfo

Konbini

**le Cœur
DES CHEFS**

**LE JOURNAL DES
FEMMES**

Le Parisien

Les Echos

**L'Hôtellerie
Restauration**

NG
INSTITUT DES
GASTRONOMIQUES

POMÉLO

Télérama iSortir

RETOMBÉES PRESSE



168

JOURNALISTES ACCRÉDITÉS

166

RETOMBÉES PRESSE



115 500 000

OCCASIONS D'ÊTRE VU

74 000€

ÉQUIVALENT PUBLICITAIRE

INFLUENCEURS



8

INFLUENCEURS

31 000€

ÉQUIVALENT PUBLICITAIRE



101

CONTENUS CRÉÉS

620 000

IMPRESSIONS



+

SIRH/+

OMNIVORE PARIS

2023

SIRHA+ OMNIVORE PARIS

10-12 SEPTEMBRE 2023



Lieu de rencontres et d'échanges pour les professionnels de la restauration, Sirha Omnivore Paris se présente comme une plaque tournante de la cuisine contemporaine.

L'édition 2023 sera particulière à double titre avec la célébration des 20 ans du festival et la mise à l'honneur de l'Italie, grâce à la collaboration avec l'ICE-Agence italienne pour le commerce extérieur, Partenaire Majeur de l'événement.

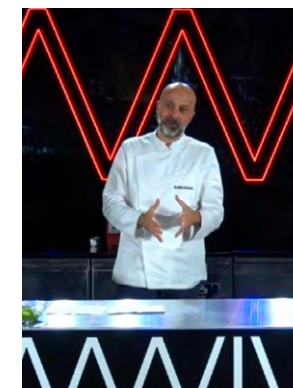
Fort de 20 ans de transmission et de partage, Sirha Omnivore s'annonce toujours plus engagé avec des chefs ultra-conscients et encore plus territorial avec des acteurs du changement.

L'ITALIE, PAYS À L'HONNEUR

Emblème de l'élégance, de la convivialité et du plaisir de la table, la cuisine italienne bénéficie d'une renommée mondiale grâce à son exceptionnelle qualité et l'utilisation de produits locaux, frais et de saison.

Une démarche vertueuse partagée par le festival, d'où le choix de l'Italie comme pays à l'honneur pour l'édition 2023. Chefs, artisans et producteurs transalpins se succéderont pendant 3 jours pour partager avec les professionnels et festivaliers leurs produits, savoir-faire et recettes. Durant cet événement, Sirha Omnivore Paris et l'ICE vous présenteront :

- ▶ Un Village Italien composé d'une cinquantaine d'exposants
- ▶ Plusieurs chefs italiens de renom invités sur les scènes
- ▶ Dégustations de produits et mets italiens dans la Salle à manger, le Foodcourt et les Food Corners



4 SCÈNES DE MASTERCLASSES EN 2023



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 ORIGINE

Par Transgourmet, Partenaire Majeur.



FORUM

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

A l'occasion de ses 20 ans, Sirha Omnivore invite les grands chefs qui au fil de ces deux décennies ont présenté sur scène une vraie vision de la cuisine contemporaine.



SCÈNE LIQUIDE

Une approche globale de la culture liquide, intimement liée à celle de la cuisine. Au programme, initiations à la dégustation, accords mets et boissons, découverte de producteurs et de personnalités inspirantes pour échanger autour des spiritueux du cocktail, de la bière, du café et du vin.

UN ÉVÉNEMENT REPENSÉ POUR + DE BUSINESS



ESPACE D'EXPOSITION

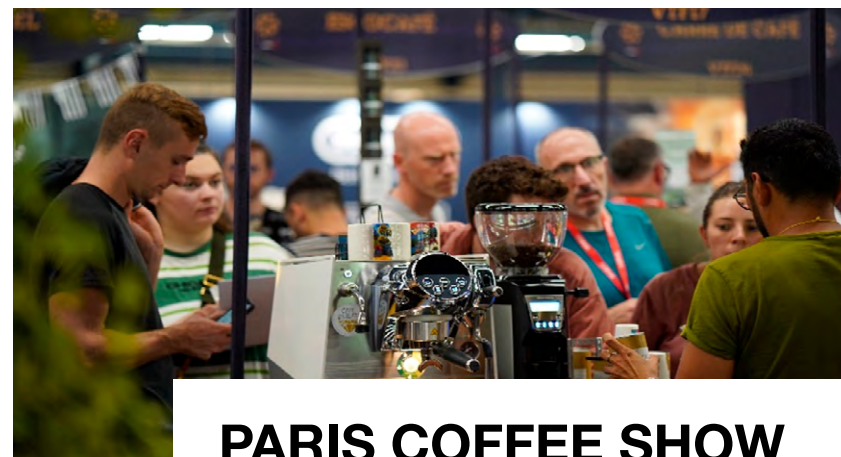
Proposant ventes et dégustations, Sirha Omnivore Paris a été repensé pour offrir de réelles opportunités de business en touchant à la fois une cible B2B très qualifiée et la communauté influente des foodies.

3 espaces aux offres complémentaires et innovantes

- Une offre de 80 exposants
- **NOUVEAU** Un Pavillon Italien accueille 50 exposants
- **NOUVEAU** Un Village des Partenaires réunit 15 marques

FOODCOURT

Direction l'esplanade en extérieur, pour célébrer les grandes retrouvailles de la rentrée ! Pendant 3 jours des foodtrucks de chefs régaleront les professionnels et festivaliers qui profiteront également d'un bar central.



PARIS COFFEE SHOW

Après un rapprochement réussi en 2022, le Paris Coffee Show installe ses quartiers au sein du festival avec un événement premium à destination des torréfacteurs, baristas, professionnels de la filière et amateurs passionnés. Au programme, concours, conférences et les nouveautés de plus de 80 exposants.



FOOD CORNERS

A l'intérieur, plusieurs chefs et pâtisseries se succèdent pendant 3 jours pour proposer aux professionnels et festivaliers de déguster et partager leurs créations salées et sucrées.

En complément de cette offre restauration, les brasseurs situés face aux corners étancheront la curiosité et la soif des visiteurs.

SIRH/+
OMNIVORE PARIS



+

**DEVENEZ
EXPOSANT
DE L'ÉDITION 2023**

CORNER 2M²

PETIT ESPACE AMÉNAGÉ IDÉAL
POUR LES ARTISANS ET PRODUCTEURS



VOS DROITS D'INSCRIPTION

- ▶ Accès à l'Espace Client (gestion de participation, infos pratiques, visibilité)
- ▶ Accès au service Sirha Connect de networking avec les visiteurs
- ▶ 100 invitations pour inviter vos clients et prospects
- ▶ 2 badges exposant
- ▶ Accès parking exposant

VOTRE CORNER

- ▶ Cloison de fond en bois recouverte de tissu écru de 2,5m de haut
- ▶ 1 enseigne sur cloison
- ▶ 1 comptoir de 1m linéaire
- ▶ 1 tabouret haut
- ▶ Eclairage
- ▶ 1 alimentation électrique collective (de jour uniquement)

LECTEUR DE BADGES

- ▶ Pour collecter les données des visiteurs professionnels et enrichir votre base de clients et prospects (300€ HT)

TARIF : 1 505 € HT

STAND 9M², 12M², 18M²

ESPACE AMÉNAGÉ DE 9, 12 OU 18M² DE PRÉSENTATION POUR RECEVOIR PROSPECTS, CLIENTS ET INVITÉS ET METTRE EN PLACE DES ANIMATIONS



VOS DROITS D'INSCRIPTION

- ▶ Accès à l'Espace Client (gestion de participation, infos pratiques, visibilité)
- ▶ Accès au service Sirha Connect de networking avec les visiteurs
- ▶ 100 invitations pour inviter vos clients et prospects
- ▶ 5 badges exposant
- ▶ Accès au parking exposant

VOTRE STAND

- ▶ Cloison de fond et de mitoyenneté en bois recouverte de tissu écru de 2,50m de haut
- ▶ 1 enseigne sur cloison
- ▶ Moquette au sol
- ▶ 1 réserve de 1m²
- ▶ Possibilité de personnaliser la cloison de fond et de commander de l'électricité, de l'éclairage et du mobilier supplémentaire

LECTEUR DE BADGES

- ▶ Pour collecter les données des visiteurs professionnels et enrichir votre base de clients et prospects (300€ HT)

TARIF : à partir de 4 725 € HT

SPÉCIAL BIÈRE

CORNER MICROBRASSERIE 2M²

PETIT CORNER IDÉAL POUR LES MICROBRASSEURS. PARTICIPATION LIMITÉE À 2 ÉDITIONS, RÉSERVÉE AUX PRODUCTIONS <1000 HL /AN



VOS DROITS D'INSCRIPTION

- ▶ Accès à l'Espace Client (gestion de participation, infos pratiques, visibilité)
- ▶ Accès au service Sirha Connect de networking avec les visiteurs
- ▶ 100 invitations pour inviter vos clients et prospects
- ▶ 2 badges exposant
- ▶ Accès au parking exposant

VOTRE CORNER

- ▶ Cloison de fond en bois recouverte de tissu écru de 2,5m de haut
- ▶ 1 enseigne sur cloison
- ▶ 1 alimentation électrique collective (de jour uniquement)
- ▶ Accès à une réserve collective
- ▶ Possibilité de commander un pack tireuse (240€ HT l'unité)

TARIF : 915 € HT

SPÉCIAL BIÈRE

STAND BRASSERIE 4M², 9M², 12M², 18M²

STAND BIÈRE AMÉNAGÉ DE 4, 9, 12 OU 18M² IDÉAL POUR RECEVOIR PROSPECTS, CLIENTS ET INVITÉS ET METTRE EN PLACE DES ANIMATIONS



VOS DROITS D'INSCRIPTION

- ▶ Accès à l'Espace Client (gestion de participation, infos pratiques, visibilité)
- ▶ Accès au service Sirha Connect de networking avec les visiteurs
- ▶ 100 invitations pour inviter vos clients et prospects
- ▶ 5 badges exposant
- ▶ Accès au parking exposant

VOTRE STAND

- ▶ Cloison de fond en bois recouverte de tissu écru de 2,50m de haut
- ▶ En cas de mitoyenneté, cloison en bois recouverte de tissu écru de 1m de haut
- ▶ 1 enseigne sur cloison
- ▶ 1 meuble réfrigéré de 285L
- ▶ 1 alimentation électrique collective (de jour uniquement)
- ▶ Accès à une réserve collective
- ▶ Possibilité de commander un pack tireuse (240€ HT l'unité)

TARIF : à partir de 1 915 € HT

SIRH/+ OMNIVORE



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 : Sirha Lyon, Sirha Européen, Sirha Omnivore, Egast Strasbourg, Smahrt Toulouse, le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Et puisque le digital est l'un des puissants vecteurs de ce millénaire, Sirha Omnivore est également intégré dans l'application Sirha Food et accède à Sirha Connect qui rapprochent exposants et visiteurs. Car le monde de la food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants.

CONTACT EXPOSANTS

AURÉLIE WATTINNE

aurelie.wattinne@gl-events.com



sirha-omnivore.com

sirhafood.com