

SIRHA+ OMNIVORE



Sirha Omnivore : deux décennies de Jeune Cuisine, consciente et libre

Terrain d'expression incontournable de la cuisine contemporaine, Sirha Omnivore défend depuis 20 ans les mêmes ambitions : promouvoir la Jeune Cuisine, celle qui s'affranchit des règles, des diktats et des certitudes en vigueur, et lui donner les moyens de s'exprimer librement avec une lucide créativité. Précurseur en 2003, c'est aujourd'hui le rendez-vous naturel des acteurs de la profession qui contribuent quotidiennement à la restauration et à l'alimentation de demain : une génération consciente, indépendante et entrepreneuse.



RENDEZ-VOUS EN 2023 :

Sirha Omnivore Nord

17 - 19 juin 2023
Palais des Congrès
du Touquet-Paris-Plage

Sirha Omnivore Paris

10 - 12 septembre 2023
Parc Floral
de Paris

20 ans pour révéler

Omnivore naît en 2003 de la volonté de secouer la cuisine. Faire bouger les lignes, bousculer les codes, Omnivore le clame haut et fort et assume depuis sa création son côté libre et rebelle. À l'origine *Carnet de route*, guide de 150 adresses fondé par un Luc Dubanchet à l'affût de nouvelles tables, Omnivore a rapidement forgé le mouvement de Jeune Cuisine.

« Omnivore à sa création, c'est la pièce manquante, celle qui est nécessaire à une nouvelle génération de chefs pour prendre la parole, affirme **Luc Dubanchet**, créateur du festival. Créer Omnivore, c'était offrir une plateforme qui permet à des **Pascal Barbot**, des **Thierry Marx**, d'avoir un relai au-delà des institutions qui existaient déjà. À l'origine un magazine pour faire parler les chefs, Omnivore est devenu un mouvement en région : aller voir les chefs et les faire se rencontrer. Grâce à Omnivore, ils racontaient leur histoire de créateur avec tout ce que ça comportait comme nécessité de se faire connaître puis reconnaître. Et s'est dessiné un combat pour une cuisine affranchie des codes, des règles, des guides et des étoiles, loin de la tradition pour aller vers la création qui autorise l'erreur ou l'approximation, dès l'instant où il y a une prise de risque. »

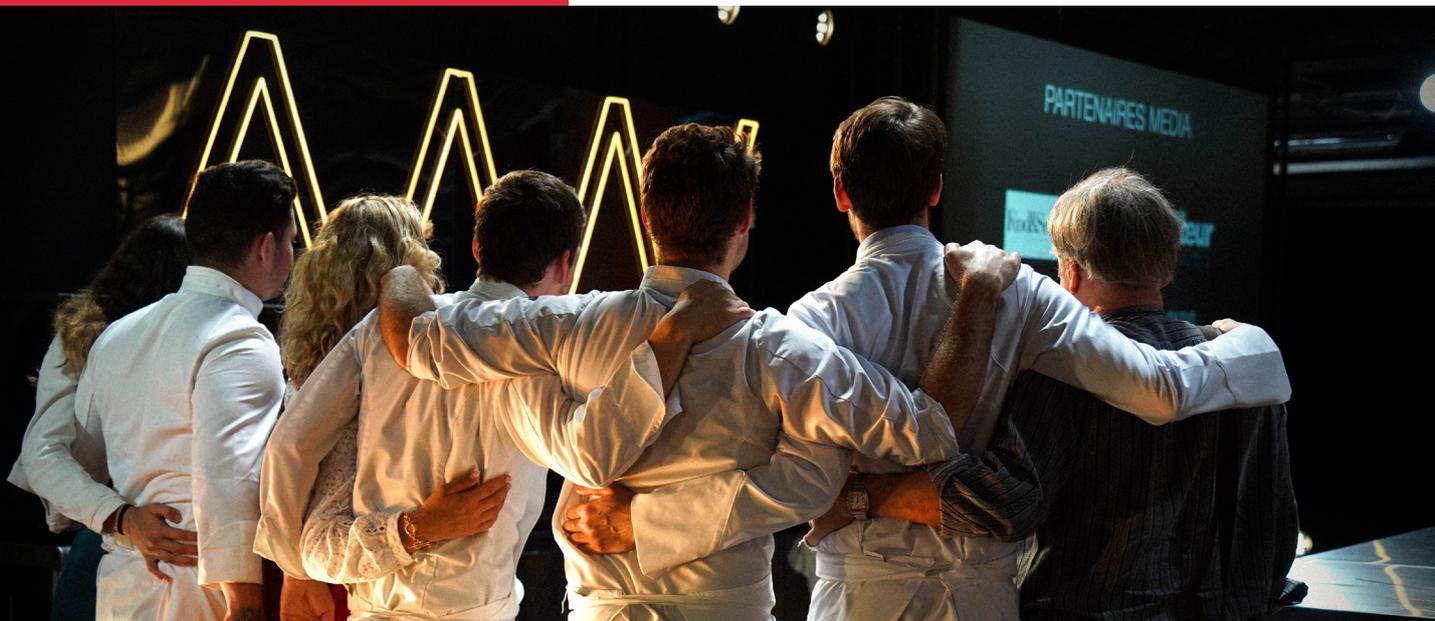
Sa référence ? Cette nouvelle génération de chefs, allant de **Nicolas Pourcheresse** à **Anne-Sophie Pic** - les deux chefs sont les premiers à avoir foulé la scène Omnivore -, de **Jean-François Piège** à **Massimo Bottura**, de **Pascal Barbot** à **René Redzepi** - le chef de Noma a fait ses premiers pas sur la scène d'Omnivore au Havre en 2006 -, de **Mauro Colagreco** à **Alexandre Gauthier**... De jeunes chefs émergents et prêts à se libérer du carcan classique des tables gastronomiques de l'époque.

“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, pâtisseries, sommeliers...- en lien.”

Anne-Sophie Pic, première cheffe à être montée sur la scène Omnivore

“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 aidés 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, premier chef à avoir foulé la scène Omnivore



20 ans pour évoluer

20 ans après, Omnivore - devenu Sirha Omnivore en 2020 en intégrant l'écosystème Sirha Food - est toujours animé par ces valeurs : défricher, révéler, réfléchir, transmettre, assumer.

Des aspirations inchangées, aujourd'hui portées par un mouvement organique de cheffes et chefs déterminés par et pour une cuisine éco-responsable et humaine, décidés à agir pour apporter des réponses concrètes aux grands changements climatiques et sociétaux.

« *Le festival Omnivore a été le marqueur et a joué son rôle de révélateur pour tout un tas de chefs - Adeline Grattard, Amelie Darvas par exemple - qui sont les enfants ou les petits enfants de Bras, Troisgros, Piège, de Marx, et sont venus s'affirmer sur la scène d'Omnivore. Ils ont été portés par le festival et ont donné une nouvelle génération de chefs, complète Luc Dubanchet.*

Sirha Omnivore dans l'écosystème Sirha Food est le prolongement naturel de ce combat, de l'affirmation d'une cuisine libre, incarnée, loin des dogmes, ouverte et consciente. »

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.

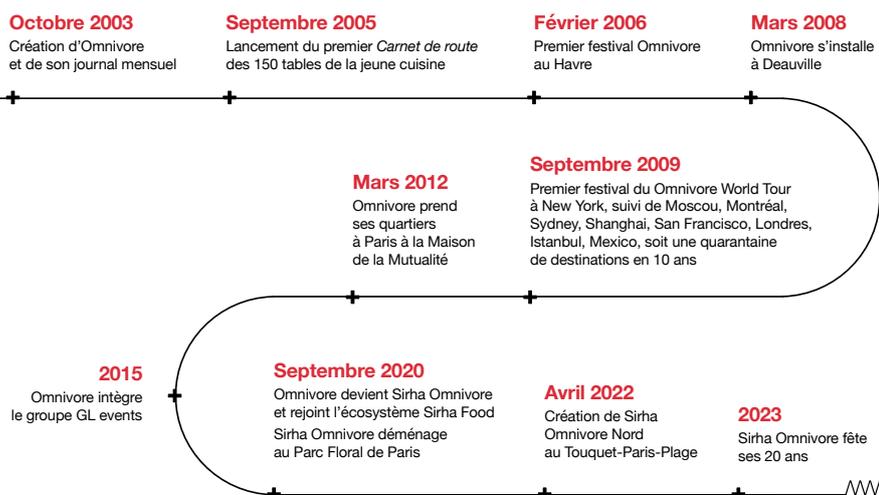
20 ans pour vibrer

En 2023, Sirha Omnivore célèbre 20 ans de Jeune Cuisine à deux reprises.

D'abord au Touquet-Paris-Plage, pendant **Sirha Omnivore Nord du 17 au 19 juin**. Cette nouvelle édition régionale du festival parrainée par Alexandre Gauthier - avec à ses côtés un collectif de chefs emblématiques du Nord - porte les valeurs du terroir et de la convivialité de la région des Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie en 2023.

Puis à **Paris, du dimanche 10 au mardi 12 septembre** au Parc Floral. La 18^{ème} édition de Sirha Omnivore sera riche et enflammée. Forte de 20 ans d'histoires de transmission et de partage, d'individualités créatrices et de travail d'équipe, la programmation envoie du lourd : retour des grandes légendes, l'Italie comme pays à l'honneur, retour également des pop up dinners pour une fête incarnée, joyeuse, à l'image de cette nouvelle vague de chefs qui déferle depuis 20 ans.

En 2023, Sirha Omnivore célèbre 20 ans de Jeune Cuisine. Bienvenue à notre table.



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

Pour plus d'informations



SIRHA+FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

