

SIRH/+ OMNIVORE

PARC FLORAL
PARIS

DU 11 AU 13
SEPTEMBRE
2021



FOOD COURT, TRUCKS ET FUCKING DINNERS : OMNIVORE FOOD FESTIVAL MET LES BOUCHEES DOUBLES !

DANS LE CADRE NATUREL DU BOIS DE VINCENNES À PARIS, OMNIVORE FOOD FESTIVAL PROPOSE DU 11 AU 13 SEPTEMBRE UNE SÉRIE DE DÉJEUNERS, GOÛTERS, DINERS POUR CÉLÉBRER LES GRANDES RETROUVAILLES DE LA RENTRÉE. AU MENU : UN FOODCOURT AVEC CHAQUE JOUR UNE SÉLECTION DE CHEFS ET PÂTISSIERS EN MODE STREET FOOD, DES TRUCKS SUR L'ESPLANADE POUR UN ESPRIT RÉSOLEMENT FESTIVAL, DES DÉJEUNERS ET GOÛTERS POP-UP DANS LA SALLE À MANGER OMNIVORE ET UNE SÉRIE DE FUCKING DINNERS À 4 VOIRE 6 MAINS DANS DES LIEUX INSOLITES ET RESTAURANTS DE LA CAPITALE.

Des Trucks en mode World Tour pour s'évader de Hong-Kong à l'Italie en passant par la cuisine street food fusion entre l'Égypte et le Japon, Omnivore Food Festival nous fait voir du pays ! **David Rathgeber** fera lui aussi dans l'exotisme avec des recettes de baos et de pitas créées spécialement pour l'occasion. Pour les becs sucrés, rendez-vous chez **Glazed**, l'Ice Truck qui révolutionne l'ère glaciaire avec des recettes étonnantes et des produits fous.

Un Food Court de cheff(e)s et pâtissier(ère)s pour découvrir 25 cheff(e)s et pâtissier(ère)s se succéderont en version solo ou duo pendant 3 jours en proposant des plats ou des créations sucrées détonants. Omnivore Food Festival propose de partir à la découverte les terroirs de France – Sud-Ouest, Normandie,

bords de Loire, Nord, côte Atlantique etc. – en twistant des produits emblématiques de ces régions.

Côté sucré, on peut citer **Marie Lecosse** (GaÛta, Bordeaux), notre Prix Pâtissière 2019, qui nous replongera en enfance avec ses desserts d'autrefois et **Nina Métayer** (Délicatisserie) qui proposera ses créations aux influences venues d'Europe, d'Asie et du Moyen Orient.

Fucking dinners, une expérience signature
Parce qu'Omnivore Food Festival souhaite comme chaque année se déployer dans les rues de la capitale, des Fucking dinners seront aussi de la partie avec des affiches exceptionnelles. Des diners à 4 ou 6 mains inédits pour découvrir une cuisine déjantée de partage,

inspirée et inspirante, qui s'affranchit de tous les codes.

• **Samedi 11 septembre**
Liquide - **Matthias Marc, Arnaud Laverdin et Rémy Havetz** (Sapna, Lyon).
L'escargot 1903 - **Yannick Tranchant et Vivien Durand** (Le prince Noir, Lormont).

• **Lundi 13 septembre**
Grand cœur - **Mauro Colagrec** (Mirazur, Menton), **Virgilio Martinez** (Central, Lima) et **Pia León** (Kjolle, Lima), une affiche de rêve avec les plus grandes figures mondiales de la cuisine créative et engagée.
Nosso - **Alessandra Montagne** avec **Connie Zagora** (Le Kitchen, Lyon) et **Mikaela Liaroutsos** (Etsi, Paris).
Relais Saint-Germain - **Yves Camdeborde** et **Georgiana Viou** (Rouge, Nîmes).

CONTACT PRESSE

Agence CAMILLE CARLIER
+33 (0)6 60 67 52 76
contact@camillecarlier.fr

SUIVEZ-NOUS SUR :

- OMNIVORE
- OMNIVOREWORLD
- OMNIVOREWORLD

OMNIVORE.COM

Suivez l'actualité du Food service sur le portail www.sirhafood.com

Et pour les pros, rendez-vous dans la Salle à manger Omnivore pour des déjeuners orchestrés par le chef **Vivien Durand** (Le Prince Noir, Lormont) pour une plongée dans son terroir basco-landais. Le chef **Sébastien Vauxion** (Sarkara, Courchevel) investira également les cuisines pour le dernier déjeuner en ouvrant le champ des possibles du sucré pour une expérience hors normes. Des masterclasses sous forme de goûters en partenariat avec Valrhona seront aussi assurées.

Toute la programmation à retrouver sur omnivore.com
Réservations sur omnivore.com