

SIRH+ OMNIVORE

PARC FLORAL
PARIS

DU 11 AU 13
SEPTEMBRE
2021



CRÉATIVITÉ DÉBRIDÉE, BIENVEILLANCE, RESPECT DE LA TERRE... MISE EN LUMIÈRE DES FEMMES ET HOMMES QUI NOUS FONT VIBRER !

Omnivore Food Festival remet chaque année de prix pour rendre hommage et valoriser des chef.fe.s qui portent des convictions fortes ancrées dans leurs territoires en accord avec ses valeurs.

PRIX CRÉATEUR - NADIA SAMMUT (AUBERGE DE LA FENIERE, CADENET)

L'expérience vécue à la table de Nadia Sammut correspond en tous points à ce qu'Omnivore met comme substance dans cette distinction, fusion de technique, d'imagination et de liberté d'expression pour une cuisine renouvelée. Sur la route de Lourmarin, Nadia a transformé l'Auberge de la Fenière en un éco-lieu d'alimentation positive, inclusive, sublimant le Goût et les plats sans gras, sans sucre, sans gluten. Elle aime la vie, la table et le plaisir de manger ensemble et consacre toute son énergie à donner à manger en conscience et dans le respect de ce que donne la terre. Une fibre qu'elle utilise pour tous ses combats. D'où Kom&Sal, meunerie durable et équitable, son projet de fondation basé sur l'agriculture, l'alimentation et la santé, ses actes concrets pour relancer des filières (pois chiches, amande) et créer des partenariats avec des modèles économiques basés sur la réinsertion... Nadia a créé une ouverture vers un autre monde possible, où l'on maîtrise les tumultes pour mieux vivre.

PRIX DE LA RÉVÉLATION - FLORENT PIETRAVALLE (LA MIRANDE, AVIGNON)

Prix remis avec Transgourmet. C'est le prix de l'avenir et de la jeunesse, la marque de l'attachement

d'Omnivore à ce qui est, qui arrive, qui percute. À la Mirande, où il a atterri à la faveur d'un café en 2017 en sortant de quatre riches années aux côtés de Pierre Gagnaire, Florent Pietravalle nous a emporté au cours d'un repas à la cohérence extrême. Son yaourt de raifort, garum de bœuf, caviar, saupoudré d'un katsubushi de bœuf est un ascenseur émotionnel qui ne trompe pas. Ce plat fut notre « révélation » de l'année. Chez Florent Pietravalle, il y a du travail, de l'imagination, un sens inné du détail, de la technique en diable, et du goût surtout.

PRIX D'HONNEUR - MICHEL BRAS (RESTAURANT BRAS LE SUQUET, LAGUIOLE)

Que met-on dans le mot « honneur » ? Pêle-mêle, de la considération, du mérite, du talent... Quel que soit le sens par lequel nous prenons ce mot, tout nous ramène à Michel Bras, cuisinier et passeur exemplaire. Indépendant d'esprit, conducteur d'une histoire de famille. Michel Bras, 75 ans cette année, a remis le tablier pour semer à Paris dans sa Halle aux Grains. Ce prix d'honneur n'est pas académique, mais vibre de respect. Pour preuve, Pierre Gagnaire montera sur scène pour lui remettre ce prix, un familial qui compte autant ou presque d'années de cuisine. Ensemble, avec Alain Passard, Jacques Chibois, Olivier Roellinger, Michel Troisgros, Marc Veyrat et le regretté Jean-Michel Lorain, ils avaient, au XXe siècle finissant, en jeunes rebelles disruptifs, sonné une charge qui résonne encore aujourd'hui et ici en particulier : refonder la cuisine, par une ouverture aux « autres cultures », comprendre tous les métiers gravitant autour de la

cuisine. Déjà.

PRIX DE L'ACCUEIL - JUSTINE PROT (RESTAURANT PASSERINI, PARIS)

Justine Prot n'est pas de la génération passe-droit – pas plus que des passe-plats. Elle est très vite devenue l'indispensable patronne de la production, autant dire le bras droit de Luc Dubanchet, fondateur du festival. Quand elle a voulu partir, ça ne pouvait pas être pour autre chose que de créer Passerini avec Gio, alter ego, muse et roc du créateur. Son intelligence et sa sensibilité sont autant de Giotto qu'on devrait enseigner en école : l'âme d'un restaurant. Elle est de celles qui transforment pour un soir les barbares en gens heureux. Ça n'a pas de prix. Et pourtant.

PRIX PÂTISSIER - MELANIE L'HERITIER ET ARNAUD MATHEZ (LE JARDIN SUCRE, PARIS)

Prix remis avec Valrhona Pourquoi les récompenser ? La jeunesse (ils ont la trentaine fraîche, vive et engagée) ; la simplicité (pas de bling, pas de mystère : un produit, bien sourcé – les chocolats pur origine, le yuzu japonais, la pistache de Sicile –, pas de chichis, juste assez de sucre et la promesse tenue d'en respecter l'identité et le goût). On a aimé ces jeunes enthousiastes qui font les gâteaux qu'ils ont envie de manger. Et tapent dans le mille.

LOVENIVORE - VIVIEN DURAND (LE PRINCE NOIR, LORMONT)

Ce prix – le deuxième après celui de la Révélation en 2018 – est une déclaration d'amour à Vivien Durand,

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

qui donne tant à Omnivore depuis tant d'années. Tenir la salle à manger ce week-end en mode Prince Noir avec toute sa brigade, alimenter le corner food en réjouissances à base d'abats sous son béret basque de GaÛta, nourrir la réflexion sur la scène Talks avec tout ce qu'il a développé dans le chaos du confinement, et s'éclater avec le copain Yannick Tranchant dans un fucking dinner... Il est comme Omnivore aime : chaleureux, généreux, fidèle à ses principes – qui rejoignent les nôtres –, énergique, pro.