

SIRHA+ OMNIVORE

PARC FLORAL
PARIS

DU 11 AU 13
SEPTEMBRE
2021



SIRHA OMNIVORE 2021 : NEW VIBES, GOOD MOOD!

POUR SA 16ÈME ÉDITION AU PARC FLORAL DE PARIS DU 11 AU 13 SEPTEMBRE, L'OMNIVORE FOOD FESTIVAL A RÉUNI 7 000 PARTICIPANTS. À UNE SEMAINE DU SIRHA LYON, C'EST UN SIGNAL FORT QU'ENVOIE LE FESTIVAL POUR L'ENSEMBLE DE LA PROFESSION ET DES FOODIES QUI ATTENDAIENT CES RETROUVAILLES AVEC IMPATIENCE.

Une programmation riche et ouverte, un public nombreux, des chefs ravis d'être sur scène, dans les allées du village ou attablés au foodcourt : Omnivore a réussi son pari de célébrer collectivement la cuisine libre, vivante et engagée, dans des conditions sanitaires rigoureuses n'empêchant pas convivialité et dégustations. « Ce fut une magnifique édition, tendue d'une belle énergie du début à la fin », souligne Romain Raimbault, directeur du festival.

OUVERTURE(S), SE RETROUVER ET FEDERER

Des chef.fe.s, des artisans, des bartenders venus de tous les horizons mais rassemblés autour des mêmes convictions, une affluence très forte du grand public, une ouverture à l'international avec le Pérou en invité d'honneur, des exposants mettant en valeur la diversité des terroirs... Tous ces acteurs engagés du monde de la gastronomie étaient bien au rendez-vous dans une ambiance festive. Omnivore Food Festival sait fédérer dans et autour de la cuisine !

De Mory Sacko à Mauro Colagreco, trente chefs se sont donné rendez-vous sur la Grande Scène, à écouter, voir, goûter, inspirer. On retiendra de l'édition les papillons frais et la banane du Velvet Underground avec Rasmus Munk, la moelle épinière de paiche et de l'argile de Virgilio Martinez, mais aussi le passage des chefs Florent Ladeyn et Alexandre Gauthier, tous deux venus annoncer des ouvertures. Et aussi l'émotion de la remise des prix Omnivore. Et Nadia Sammut, tellement belle incarnation de ce qu'on entend/attend d'un Créateur, une Créatrice, Michel Bras et ses retrouvailles avec Pierre Gagnaire, Florent Pietravalle, Vivien Durand...

L'HUMAIN, L'INGREDIENT PRINCIPAL

Mettre l'humain au cœur des réflexions a été l'un des traceurs communs de toutes les Scènes. A travers les débats, masterclass et dégustations, chef.fe.s, artisans et agriculteur.trice.s, sommelier.ère.s, pâtissier.ère.s ont montré qu'ils cherchaient à humaniser les expériences : semaine de quatre

jours chez Florent Ladeyn, pâtisseries commandées en ligne et remises aux clients par la cheffe Nina Metayer elle-même, cocktails sans alcool s'accordant à des plats étoilés de Paz Levinsson, ouverture des fermes... Comme une volonté d'imaginer demain sans renier ses convictions en misant sur l'essentiel : la bienveillance et l'ouverture. La créativité se débride et se veut inclusive.

Lieu de rencontres et de partage, le Food Court, l'esplanade avec les Trucks et l'atmosphère du voisin Paris Coffee Show ont permis de rendre toutes ces grandes retrouvailles autour de l'humain gourmandes et festives. Parce qu'Omnivore Food Festival est aussi une fête !

En attendant Sirha Lyon, la grand-messe du Food Service qui aura lieu dans moins d'une semaine du 23 au 27 septembre 2021 à Eurexpo Lyon, rendez-vous est déjà pris pour 2022 : Omnivore revient au Parc Floral de Paris les 10, 11 et 12 septembre prochains.




2021 EN CHIFFRES :

- 7 000 participants
- 5 scènes
- 200 guests
- 1 foodcourt
- 80 partenaires
- 150 masterclasses et talks

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