



## CES 15 ANS QUI FONT SENS

« La cuisine grandeur nature » : en rappelant avec sa signature 2020 l'impérieuse nécessité de préserver et de célébrer le vivant, Omnivore ne s'attendait pas vraiment à ce que la nature, en l'occurrence un virus passé d'une espèce animale à l'homme, vienne marquer si durablement les derniers mois et ceux à venir. Ce confinement terrible, la crise économique et sociale qui en découle ont mis en évidence encore plus fortement l'urgence à penser le monde d'après. C'est ce qu'Omnivore s'est efforcé de faire depuis son premier festival, il y a tout juste quinze ans. S'interroger – en donnant la parole, en s'ouvrant au monde, en démultipliant les rencontres – sur les valeurs d'un secteur en plein bouleversement. Plus que jamais Omnivore prône le partage et le débat et se confronte aux grands enjeux environnementaux et sociétaux. En réaffirmant ses convictions.

### LE NOUVEL ENGAGEMENT

Il ne suffit plus de cuisiner, de faire à manger, d'épater la galerie. La cuisine devient consciente,

centre d'un écosystème qui porte à la fois l'artisanat et la création, la terre et l'hospitalité... et va même au-delà en aidant à repenser le monde. A l'instar de **Nadia Sammut**, dans le sillage de Reine, qui projette à Lourmarin l'ambition d'une alimentation universelle, démocratisée et résiliente. Sillage, comme **César Troisgros** et **Hugo Roellinger** qui ancrent plus encore dans la Loire et en Bretagne l'œuvre paternelle. Sillage comme la cuisine engagée de **Christophe Aribert**, défenseur de la cause paysanne dans sa maison d'Uriage. Omnivore n'est pas un show culinaire, c'est le rendez-vous de celles et ceux qui veulent transformer en profondeur.

### LES NOUVELLES FRONTIÈRES

La démocratisation de la cuisine et du goût passe par l'invention de nouveaux lieux, de nouvelles relations à la cuisine dans des espaces de vie non confinés. **Tabata** et **Ludovic Mey** ont inventé Food Traboule, insolent de cool attitude dans une ville, Lyon, qui l'attendait depuis longtemps. **Florent Ladeyn** a fait de son Bierbuk un nouveau phalanstère dédié à ses producteurs, **Roxane** et **Jean Sévègnes** réinventent l'auberge festive au Café des Ministères, assumant l'héritage d'une cuisine française généreuse, tout comme, en pionnier **Yves Camdeborde** l'inventait dans les années 90 à la Régalade.

### LES NOUVEAUX SUPERS-CREATEURS

Tout un symbole : **Pierre Gagnaire** cuisine pour Omnivore un 4 mains avec **Alexandre Mazzia**. Et voici deux générations de supers-créateurs réunies. Omnivore aura contribué à en faire émerger tant d'autres. Et ils sont tous là, dans une programmation 100% française mais totalement débridée : **Chaignot, Colagreco, Couillon, Damon, Gauthier, Grattard, Heitzler, Passerini, Préalpato, Sanchez, Sulpice, Viel... Barbot et Piège** sont eux aussi sur la liste.

### LES NOUVEAUX VISAGES

Défricheur, Omnivore l'a été dès ses débuts, l'est et le restera, en France comme à l'international, sans distinction de genre, de style, de cuisine... **Alexia Duchene, Assaf Granit, Fabrice Idiart, Maxime Laurenson, Anne Legrand et Clio Modaffori, Sybille Selam et Grégoire Foucher, Céline Pham, Laetitia Visse**, font leur apparition sur la grande scène pour la première – et certainement pas la dernière – fois. Avec Omnivore, les nouveaux visages ont un droit de suite. Pour encore quinze ans de plus.

#### EN CHIFFRES

5 SCÈNES  
100 MASTERCLASS ET CONFÉRENCES  
150 GUESTS  
5 FOOD TRUCKS  
16 CHEFS EN MODE STREET FOOD  
1 SALLE À MANGER POP UP  
80 EXPOSANTS ET PARTENAIRE

#### SUIVEZ-NOUS SUR

f @Omnivore  
t @Omnivoreworld  
i @Omnivoreworld

#### CONTACT OMNIVORE

Camille Leroy  
Responsable communication  
T. +33 (0)4 26 20 41 00  
camille.leroy@gl-events.com

#### CONTACTS PRESSE

Agence Melchior  
Capucine Perrissin-Fabert  
T. +33(0)7 82 64 32 50  
capucine@agencemelchior.com

Valentine Dubois  
T. +33 (0)6 43 60 79 77  
valentine@agencemelchior.com

#### ORGANISATEUR

OMNIVORE  
24, rue Saint Victor, Paris V<sup>e</sup>  
T : +33 (0)1 44 31 52 23