

# SIRHA/+ OMNIVORE

x

# PARIS COFFEE SHOW

Fiche d'identité

Paris Coffee Show  
DU 7 AU 9 SEPTEMBRE 2024

Sirha Omnivore Paris  
DU 8 AU 10 SEPTEMBRE 2024

AU PARC FLORAL DE PARIS



## SIRHA OMNIVORE x PARIS COFFEE SHOW : *for Food & Coffee Lovers*

Du **samedi 7 au mardi 10 septembre 2024**, le Parc Floral de Paris accueille Sirha Omnivore et le Paris Coffee Show, se transformant ainsi en un véritable hotspot « *for Food and Coffee Lovers* ». Ensemble, ces deux événements combinent - avec panache et audace - la Jeune Cuisine et le Café de Spécialité pour proposer aux professionnels de la restauration et du CHR, aux passionnés et aux simples curieux une programmation vivante, engagée, libre et rebelle dans une ambiance électrique.

« Sirha Omnivore et le Paris Coffee Show incarnent la fusion de la gastronomie et de la culture du bon café. Nous sommes fiers d'offrir une plateforme unique, conçue pour rassembler une diversité d'acteurs : chefs, baristas experts, entrepreneurs, amateurs éclairés... Tous peuvent se rencontrer, s'inspirer et surtout repenser les contours de la filière à travers une programmation inédite et des débats stimulants. Ces rencontres sont au cœur de notre mission, afin d'ouvrir la voie aux tendances de demain. »

**Luc Dubanchet**, Directeur Général Délégué de GL events Exhibitions, Directeur Général de Sirha Food et fondateur de Sirha Omnivore.

« Je suis extrêmement heureux d'annoncer ce partenariat avec Sirha Omnivore, l'événement de référence de la Jeune Cuisine. Cette collaboration est une occasion unique de mettre en avant la filière du café de qualité et de promouvoir les talents émergents de la gastronomie. Nous sommes collectivement convaincus des synergies qui existent entre la filière du café de qualité et la Jeune Cuisine créative et avons hâte de voir les fruits de cette étroite collaboration. »

**David Serruys**, Président du Collectif Café



## LIBRE ET VIVANTE COMME L'EST LA JEUNESSE, VOILÀ CE QUE DOIT ÊTRE LA CUISINE MODERNE

Depuis quelques années déjà, les chefs ne se contentent plus de suivre les règles établies, ils osent et inventent leur propre modèle, unique et personnel : il n'existe plus une seule cuisine, mais autant de cuisines que ceux qui les imaginent. **La disruption culinaire est déjà là.**

C'est pour alimenter cette (r)évolution culinaire que Sirha Omnivore, né tel un ovni en 2003, offre une plateforme dynamique où se rencontrent différentes générations avec l'envie de partager leurs idées pour repousser les limites. Pour les chefs, artisans, producteurs ou passionnés du monde entier, Sirha Omnivore est aujourd'hui LE festival incontournable, LE lieu où l'on fête ensemble le besoin dévorant de se retrouver, de partager et de découvrir. Un rendez-vous grâce auquel, le mouvement de la Jeune Cuisine continue de grandir et s'affranchit des frontières, règles et diktats de la cuisine dite traditionnelle.



- + 20 ans d'existence**
- + 50 festivals dans le monde**
- + 3 000 chefs sur scène**
- + 200 chefs récompensés**

### ILS FONT SIRHA OMNIVORE

En 20 ans, ce sont plus de 3 000 chefs qui ont foulé la scène de Sirha Omnivore pendant deux décennies.

Parmi eux, Pascal Barbot / Massimo Bottura / Amélie Darvas / Pierre Gagnaire / Alexandre Gauthier / Thierry Marx / Anne-Sophie Pic / Jean-François Piège / Nicolas Pourcheresse / René Redzepi (...)

## SIRHA OMNIVORE : LA JEUNE CUISINE TOUJOURS EN MOUVEMENT

Place aux esprits jeunes lors de la 19<sup>ème</sup> édition de Sirha Omnivore Paris, du dimanche 8 au mardi 10 septembre 2024.

Décomplexé, provocateur et débridé, Sirha Omnivore célèbre une manière de cuisiner disruptive et créative, qui ne cesse de se réinventer et de se reconnecter. L'édition promet de continuer à explorer les nouveaux codes de la cuisine, incarnés par cette nouvelle vague de chefs qui déferlent dans les villes comme dans les campagnes.

Une édition qui vibrera au rythme d'idées novatrices, d'initiatives durables, d'expérimentations audacieuses et qui sera le théâtre de rencontres inspirantes. Qu'ils soient des jeunes talents prometteurs ou des chefs établis, tous se retrouvent autour de l'idée d'une (ré)invention à Sirha Omnivore pour partager leur passion et repousser les limites de leur profession !

## Côté espaces et programmation, c'est le retour de :

- + **La Scène Chef.fe.s** : un rendez-vous à ne pas manquer ! Elle verra défiler des légendes de la Jeune Cuisine et la nouvelle garde de chefs qui façonnent et révolutionnent la cuisine de demain.
- + **L'Omnivore Food Forum combiné à un Omnivore Pastry Time** : espace vibrant consacré à l'échange et à la réflexion avec des tables-rondes où convictions, territoires, et grands défis alimentaires seront à l'honneur. Il sera combiné à un Pastry Time, comme une pause sucrée chaque après-midi.
- + **La Scène Liquide** : scène de dégustation et d'échange pour explorer les cocktails, spiritueux, vins et autres boissons, plongeant ainsi dans l'univers liquide, lié à la gastronomie.
- + **La Scène Terroirs** : scène dédiée à l'association Le Tour Des Terroirs, des binômes chef et producteur mettront en lumière les savoir-faire du Village des Terroirs.
- + **La Scène Origine** : la Scène Origine par Transgourmet (Partenaire Majeur) offrira des masterclasses axées sur la reconversion, l'entrepreneuriat et la street food, rassemblant artisans, producteurs et chefs.
- + **Des food corners et foodtrucks**, salés et sucrés, à retrouver à l'intérieur comme à l'extérieur.
- + **Le Hub Chef.fe.s** : pensée comme une place de village propice aux échanges, aux rencontres et aux dégustations dans une ambiance chill. *For professionals only.*



## Côté business on retrouve :

- + **150 exposants et partenaires**, parmi lesquels : Barilla for Professionals / Biscuiterie Artisanale Sophie Farrugia / Bulles de Ruche / Chardon Béni GIN / Des rêves Faïencerie / École La Source / Elle & Vire Professionnel / FuriFuri / Ibex / L'atelier V / Lafont / Lagostina / Plus Oultre Distillery / Transgourmet / United Robotics / Unox / Valrhona (...)
- + **Le Village des Terroirs** : un village de 200m<sup>2</sup> au cœur du festival dans lequel seront réunis les acteurs du Bien Manger.
- + **Un Espace Liquide** : une offre d'exposants répondant aux besoins des visiteurs professionnels agrémentée de masterclasses et dégustations sur la Scène Liquide.

## UN AVANT GOÛT DE LA PROG

**Maksut Aşkar**, fondateur de Neolokal, **Rodolphe Bauduret**, sommelier au sein du restaurant Bonnie, **Laurine Blandin**, fondatrice du podcast «Passe moi le sel», **Charlotte Bonnie**, cheffe du restaurant Bonnie, **Alban Chanteloup**, chef du restaurant Choral, **Oxana Cretu**, fondatrice d'Inima, **Michele Farnesi**, cheffe du restaurant Dilia, **Manon Fleury**, cheffe du restaurant Datil, **Sarah Mainguy**, cheffe du restaurant Freia, **Tabata et Ludovic Mey** fondateurs du restaurant Le Théodore, **Céline Pham**, cheffe du restaurant Inari, **Manoeran Shasitharan** et **Jonathan Caron**, chefs du restaurant L'itinérance, **Simon Vignau**, fondateur d'Alabat Armagnac et **Mauricio Zillo**, chef du restaurant Gagini, ouvrent le bal en confirmant leur participation pour cette nouvelle édition.

# PARIS COFFEE SHOW : LA FILIÈRE EN ÉBULLITION

*Que les acteurs du secteur se le tiennent pour dit : leur événement se tiendra du samedi 7 au lundi 9 septembre pour promouvoir l'univers du café, du grain à la tasse.*

Cette nouvelle édition du Paris Coffee Show by Collectif Café s'engage à repousser les frontières de la tradition caféière, en rassemblant plus de **90 exposants, torréfacteurs et baristas experts**, ainsi que les amateurs de café, tous réunis autour de l'idée que les bons artisans font du bon café.

Ponctué de nombreuses dégustations, conférences et de workshops immersifs, le Paris Coffee Show permet de (re)découvrir les subtilités du café, les dernières innovations et rencontrer les jeunes talents et les figures établies de la filière.

Le Paris Coffee Show offre une expérience complète à travers ses cinq espaces d'animation, plongeant les visiteurs au cœur de l'univers du café :

- + **Le Village des Torréfacteurs** parmi lesquels :  
Alchimiste / Arlo's Coffee / Brûlerie du Cantin / Café Guzo / Comptoir et traditions / Lomi (...)
- + **La scène Coffee Show**
- + **L'Espace Coffee Shop**
- + **L'Espace Torréfaction**
- + **L'Espace Conférences**
- + **L'Espace Cupping**



Cap sur l'excellence ! Le Paris Coffee Show abrite 5 championnats nationaux pour célébrer l'art du café :

- + **Le Championnat de France de Torréfaction**, en partenariat avec la SCA
- + **Le Championnat de France de Cup Tasters**, en partenariat avec Nuova Simonelli
- + **Le Championnat de France des Techniciens Café**, en partenariat avec Nuova Simonelli
- + **Le Concours du Meilleur Espresso** de France du Collectif Café
- + **Le Concours du Meilleur Coffee Shop** de France du Collectif Café

En 2024, Sirha Omnivore et le Paris Coffee Show continuent ensemble d'affirmer leur rôle essentiel de rassembleurs et d'agitateurs pour faire bouger les lignes de la cuisine et du café.

**Rendez-vous en septembre pour LE festival food & coffee de la rentrée. *Please come and do disturb!***

## CONTACTS MÉDIAS

### AGENCE MONET POUR SIRHA OMNIVORE ET PARIS COFFEE SHOW 2024

Alexandra Dunant, Chloé Vernay  
et Lélia David

[sirha-omnivore@monet-rp.com](mailto:sirha-omnivore@monet-rp.com)  
04 78 37 34 64

**AGENCE VLC**  
[valerie@agencevlc.com](mailto:valerie@agencevlc.com)  
06 68 80 37 35  
[joy@agencevlc.com](mailto:joy@agencevlc.com)  
07 62 59 65 86

## Suivez-nous sur :

### SIRHA OMNIVORE



### PARIS COFFEE SHOW



COLLECTIF



CAFÉ

Les bons artisans  
font les bons cafés

**SIRHA+ FOOD**  
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

