



SIRHA OMNIVORE & PARIS COFFEE SHOW : L'incontournable festival de la rentrée *for food & coffee lovers* dévoile sa programmation

Du **samedi 7 au mardi 10 septembre 2024**, le Parc Floral de Paris vibrera au rythme de la *Jeune Cuisine* et du *Café de Spécialité* avec le retour de **Sirha Omnivore** et du **Paris Coffee Show**. Ces deux événements emblématiques s'unissent pour offrir quatre jours de fête aux *food and coffee lovers*, tous deux prêts à embarquer professionnels et festivaliers curieux dans une programmation exaltante et débridée qui fait bouger les lignes.

"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, torrificateurs, baristas experts, entrepreneurs, amateurs éclairés... Nous sommes collectivement convaincus des synergies qui existent entre la filière du café de qualité et la Jeune Cuisine. En unissant nos forces, nous espérons inspirer, innover, propulser et célébrer ces deux univers" commentent **Luc Dubanchet**, Directeur Général Délégué de GL events Exhibitions, Directeur Général de Sirha Food et fondateur de Sirha Omnivore et **David Serruys**, Président du Collectif Café.

Food entrepreneurs, artisans, baristas, torrificateurs : une recette gagnante

Sirha Omnivore et le Paris Coffee Show réunissent un *melting-pot* vibrant d'acteurs passionnés et engagés : food entrepreneurs, artisans, producteurs, fabricants, spiritueux de **France Quintessence**, torrificateurs et baristas, tous envahissent le festival pour faire partager aux visiteurs leur savoir-faire et dernières innovations.

Point de rencontre des producteurs et artisans du goût, **Sirha Omnivore** - enrichi d'un **Village des Terroirs** et d'un **Espace Liquide** - accueille ceux qui contribuent à changer la cuisine et plus largement l'alimentation. Professionnels et épicurieux pourront explorer, savourer et échanger aux côtés de ces acteurs convaincus.

Ils ont déjà répondu présents : la faïencerie française **Des Rêves**, les bières des sportifs - sans alcool et isotonique - **Goxoa**, le producteur de micro-pousses **Koppert Cress**, le spécialiste breton de légumineuses **L'Atelier V* & Supernature**, le véritable parmesan **Parmigiano Reggiano**, les purées de fruits naturelles **Pulpor**, les mousses de liqueur **Smoos**, la distillerie premium de gin **Tame Spirits**...



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique



À quelques pas de là, côté **Paris Coffee Show**, professionnels et amateurs seront séduits par les arômes envoûtants du **Village des Torrificateurs**. Subtilités de la torrification, art de la dégustation, découverte de cafés d'exception... tous pourront vivre une expérience sensorielle unique autour du *Café de Spécialité*.

Ils seront là : l'artisan torrificateur **Au Bon Kawa**, les cafés de spécialité parisiens de la **Brûlerie des Gobelins**, **Faimea** et ses machines à café et fournitures durables *Made in Italy*, les cafés natures, riches et gourmands issus d'agricultures durables de **L'Arbre à Café** et les coffee shops **Fox Coffee**, **Mokxa**, **Ten Belles Paris**...

Pour accéder à la **liste complète des exposants** Sirha Omnivore et Paris Coffee Show : [cliquez-ici](#)

Une prog' en mouvement dans une ambiance électrique

Incontournables et attendues, la **Scène Cheffe.s** et la **Scène Coffee Show** accueillent figures emblématiques et acteurs du changement ultra-conscients pour quatre jours de masterclasses, ateliers et tables-rondes riches de sens.

Côté Sirha Omnivore :

La **Scène Cheffe.s** (du dimanche 8 au mardi 10 septembre) verra défiler cette *Jeune Cuisine* incarnée et assumée qui fait l'ADN du festival depuis ses débuts. Chaque jour, les chefs de demain et grandes légendes de **Sirha Omnivore** se relaient pour présenter - le temps d'une masterclass - un produit, un savoir-faire, une recette.

Le *line up* se dévoile : **Maksut Askar** (Neolokal), **Lucie Berthier Gembara** (Septia), **Charlotte Bonnie** (Bonnie restaurant), **Maxime Bouttier** (Géosmine), **Alban Chanteloup** (Choral), **Oxana Cretu** (Inima), **Michèle Farnesi** (Dilia), **Manon Fleury & Laurène Barjhoux** (Datil), **Piotr Korzeń** (Matka), **Stéphane Le Quellec** (La Scène), **Sarah Mainguy** (Vacarme et Freia), **Marie-Victorine Manoa**, **Tabata & Ludovic Mey**, **Sebastian Myers & Jonathan Alphandery** (Planque), **Katsuaki Okiyama** (Minore), **Jean-François Périer Tétédoie** & **Florent Poulard** (Café Terroir & Monsieur P), **Céline Pham** (Inari), **Anne-Sophie Pic** (Le Restaurant), **Jean-François Piège** (Le Grand Restaurant), **Mory Sacko** (MoSuke), **Manogeran Shasitharan & Jonathan Caron** (L'itinérance), **Sébastien Tantot** (Auberge A La Bonne Idée), **Mauricio Zillo** (Gagini).



Côté Paris Coffee Show :

La **Scène Coffee Show** (du samedi 7 au lundi 9 septembre) fait aussi son *come-back*, avec une succession de masterclasses plus aromatiques les unes que les autres : "**La Cuisine au Café de Spécialité**", "**La Mixologie au Café de Spécialité**", "**Le Café Gourmand**", et bien d'autres. Un concentré d'experts et de passionnés sublimeront le café de qualité dans toutes ses dimensions, du grain à la tasse.

À retrouver sur scène : **Frédéric Bau** (Explorateur pâtissier de la Maison Valrhona), **Victor Delpierre** (Champion du monde CIGS), **Philippe Faure-Brac** (Bistrot du sommelier), **Malory Gabsi** (Mallory Gabsi), **Aurélien Rivoire** (Pâtissier de l'année 2021), **Olivier Streiff** (Bloom Garden), **Philippe Urraca** (pâtissier Meilleur Ouvrier de France), parmi tant d'autres professionnels.



Les autres scènes du festival ne sont pas en reste ! Véritable spot d'échanges et de réflexions sur les grands défis alimentaires, l'**Omnivore Food Forum** questionne, inspire et fait naître le débat autour de sujets en phase avec l'actualité comme "**Femme et gastronomie : cuisiner les clichés**", "**Des robots et des humains : quand l'intelligence artificielle passe en cuisine**", "**Financer son restaurant : entre éthique et rentabilité**" ou "**Repenser le recrutement : manager pour durer**". Cette année, il sera combiné à un **Omnivore Pastry Time**, pour une pause sucrée chaque après-midi avec **Tarek Ahmada** (Cap-Eden-Roc), **Coline Doussin** (Saint James), **Marius Dufay** (Mirazur) ou encore **Hélène Kerloeguen** (Prince de Galle).

Mais aussi : une plongée dans l'univers des mixologues et sommeliers côté **Scène Liquide**, une mise en avant du savoir-faire à travers des binômes chefs-producteurs du **Village des Terroirs** (en partenariat avec Le Tour des Terroirs), des masterclasses et échanges inspirants sur la reconversion, l'entrepreneuriat et la *street food* du côté de la **Scène Origines** (en partenariat avec Transgourmet).

Côté café, les espaces **Coffee Shop**, **Cupping** et **Torrification**, se préparent à faire (re)découvrir aux festivaliers les subtilités du *Café de Spécialité*. Un espace **Conférences** permettra de débattre sur les enjeux de la filière.

Ambiance festive du côté des *food corners* et *foodtrucks*

Entre deux masterclasses et rencontres avec les exposants, les festivaliers pourront découvrir les portions salées et sucrées en mode *street food* imaginées par les chefs **Charlotte Bonnie**, **Mehdi Favri**, **Piotr Korzeń**, **Geoffrey Lengagne** et **Maximilian Wollek** et les *foodtrucks* À la Tête du Client, **Aida Gastronome**, **Glazed**, **Le Camion qui Fume** et **Sukhumvit**.

La crème de la crème

Valorisation de la filière et haut-niveau garantis avec les cinq championnats nationaux qui célèbrent - chacun à leur manière - l'art du café :

- + **Le Championnat de France Cup Tasters** : Une épreuve qui fait appel aux sens des compétiteurs et à leur mémoire pour distinguer le meilleur dégustateur de café.
- + **Le Championnat de France des Techniciens Café** : Un championnat qui braque les projecteurs sur des acteurs clés de la filière : les Techniciens !
- + **Le Championnat de France de Torrification** : Les meilleurs torrificateurs du pays s'affrontent pour démontrer leur maîtrise du processus de torrification.
- + **Le Concours du Meilleur Espresso de France** : Concours qui valorise le savoir-faire des torrificateurs : les meilleurs seront notés par un jury de professionnels et dégustés par les visiteurs du Paris Coffee Show.
- + **Le Concours du Meilleur Coffee Shop de France** : Un nouveau grand concours national pour faire connaître et valoriser la créativité et le talent des dirigeants de coffee shops.

Que les meilleurs gagnent !

Futur(e)s Food - la première initiative en France qui récompense les «food-entrepreneurs» qui font bouger les lignes - revient pour une troisième édition toujours plus engagée. Les 25 nominés **Futur(e)s Food 2025** seront annoncés le **lundi 9 septembre à 18h30** sur la scène de l'**Omnivore Food Forum**.



Des *food and coffee lovers* attendus nombreux

Paris Coffee Show du 7 au 9 septembre 2024
Sirha Omnivore du 8 au 10 septembre 2024

- + Billetterie : sirha-omnivore.com/fr/registration/paris
- + Tarif - 1 jour : 15€ en ligne et 18€ sur place / gratuit pour les professionnels sur demande d'un code
- + Du samedi au lundi de 10h à 19h et le mardi de 10h à 18h
- + Parc Floral Paris - 26 route du Champ de Manoeuvre, 75012 Paris



Nouveauté cette année, **Sirha Omnivore** accueille amicalement les exposants de **France Quintessence**. Le salon des spiritueux français vient renforcer l'offre liquide, dans un objectif de rassembler autour de la transmission des savoir-faire et de l'art de vivre à la française.

Rendez-vous du samedi 7 au mardi 10 septembre pour LE festival *food and coffee* de la rentrée. Please come and do disturb!

Les accréditations sont ouvertes.

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION : CLIQUEZ ICI

CONTACTS MÉDIAS

AGENCE MONET
POUR SIRHA OMNIVORE
ET PARIS COFFEE SHOW 2024

Alexandra Dunant, Chloé Vernay
et Lélia David

sirha-omnivore@monet-rp.com
04 78 37 34 64

AGENCE VLC
valerie@agencevlc.com
06 68 80 37 35
joy@agencevlc.com
07 62 59 65 86

Suivez-nous sur :

SIRHA OMNIVORE



PARIS COFFEE SHOW



LES BOISSONS ARTISANES
font les bons cafés

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

