



OMNIVORE Paris du 6 au 8 mars 2016

Après avoir fêté ses dix ans l'an passé, Omnivore est plus que jamais la scène culinaire française la plus légitime et incontournable, accompagnant depuis ses débuts en 2003 une Jeune cuisine créative, populaire, sexy et décomplexée.

À Paris, cette 11e édition met sous les projecteurs 150 invités à la Maison de la Mutualité. 5 scènes (salé, sucré, liquide, artisan et avant-garde), pour plus de 110 masterclass

marquant autant de révélations, nouveautés, rencontres uniques. « Omnivore Paris est une grande fête : 5 fucking dinners, dîners à quatre mains, 2 pop up dinners sur la scène ultra prisée de la Mutualité et une grande soirée Omnivorious by Badoit Rouge réunissent des centaines de professionnels, passionnés, acteurs de cette Jeune cuisine en mouvement », souligne Luc Dubanchet, Fondateur d'Omnivore.

En onze éditions, Omnivore a révélé nombre de talents grâce à ses cinq scènes de démonstration et une programmation riche, sans cesse renouvelée qui a mis à l'honneur au fil des années 700 chefs venus de tous les pays.

Omnivore est aujourd'hui le seul festival culinaire au monde à offrir une programmation d'événements internationaux.

En 2016, Montréal est l'invité d'honneur avec huit chefs, pâtisseries et artisans qui viendront représenter à Paris l'avant-garde montréalaise. Jean-François Archambault (La Tablee des chefs), Charles- Antoine Crête (Montréal Plaza), Alex Cruz et Cyril Gonzales (Société Orignal), Patrice Demers (Patrice Pâtissier), Normand Laprise (Toqué !), Fabien Maillard (Le Lab), Marc Alexandre Mercier (Hotel Herman).

Programme sur LA SCÈNE ARTISAN



10H45 - 17H30 21 MASTERCLASS PAR LES MAÎTRES DU PRODUIT

Pêcheur, coutelier, fromager, torrificateur, boulanger, mais aussi penseurs et chercheurs... tout commence par le produit, son exploration, sa préservation. Omnivore s'applique depuis 4 ans à mettre en lumière le travail de professionnels passionnés sans qui le paysage de la cuisine ne serait pas le même. Des hommes et femmes d'engagement qui travaillent en étroite liaison avec les chefs et le monde du restaurant. Ou comment créer le meilleur réseau possible pour la meilleure cuisine possible.

Avec les amoureux du café, les distiller, les façonner, les producteurs

Programme sur LA SCÈNE AVANT-GARDE

10H45 - 14H10 15 MASTERCLASS POUR PRÉPARER L'AVENIR

Omnivore crée en 2016 la première scène « Avant-Garde » de la cuisine et de la restauration. 15 masterclass pour décroiser les métiers, intégrer technologies, design, nouvelles idées, nouvelles têtes au débat permanent de la cuisine contemporaine. Surtout, apporter des pistes et des réponses aux questions essentielles sur l'environnement, la durabilité et les multitudes d'écosystème à créer dans un métier et pour une société de mangeurs en pleine révolution.

Avec les nouveaux entrepreneurs, les promoteurs d'une cuisine durable

Programme sur LA SCÈNE SALE

10H - 17H40 27 MASTERCLASS EXCEPTIONNELLES

Ils ont chacun 35 minutes pour raconter leur parcours, décrire leur écosystème et montrer leur cuisine Confronté aux 1600 places du Grand Auditorium.. En trois jours, 27 chefs venant des quatre coins du Monde partagent sur scène leur passion, leurs histoires. Le Grand Auditorium de la Mutualité vibre aux accents chinois, mexicain, suédois, anglais, espagnol...

Avec Sébastien Bras, Magnus Ek, Cyril Lignac, Andoni Luis Aduriz, Thierry Marx, Anne-Sophie Pic, Rafael Costa e Silva, Florent Ladeyn, William Ledeuil, Giovanni Passerini, Michele Farnesi, Angelo Romano, Jowett Yu

Programme sur LA SCÈNE SUCRE

10H30 - 17H05 21 MASTERCLASS PUR SUCRE

Créée en 2008, la scène Sucré s'est imposée comme l'un des grands rendez-vous du monde de la pâtisserie-chocolaterie. Cette scène est le miroir de toutes les mutations et mêmes révolutions intervenues depuis deux décennies dans la grande tradition tricolore. Nouvelles saveurs, travail insensé sur les textures, les juxtapositions de parfums, les formes, les couleurs, les matières premières : tout cela se traduit par autant de master-class riches et variées. Attention places

limitées !

Avec Sébastien Bouillet, Yann Couvreur (Paris), Claire Damon, Gilles Marchal, Christophe Michalak; Patrick Roger; Fabien Berteau, Alexandre Mazzia, Luc Baudin & Christophe Touchet, Nina Métayer, Guillaume Sanchez

Programme sur LA SCÈNE LIQUIDE

11H - 17H20 24 MASTERCLASS HAUTEMENT BUVABLES

Indissociable de ce que l'on mange, ce que l'on boit suit les mêmes évolutions culturelles et créatives que la cuisine.

La scène Liquide accueille chaque jour 2 vignerons, 2 brasseurs et 4 barmen pour mieux l'appréhender. Vignerons hors-pair amoureux de la nature, micro-brasseurs inventifs et bartenders en constante recherche, de France, New York, Tel Aviv et Montréal pour toujours plus de découvertes et de dégustation.

infos pratique

dates

6, 7 & 8 MARS 2016 DE 9H30 À 18H00

LIEU

MAISON DE LA MUTUALITÉ 24, RUE SAINT-VICTOR, 75005 PARIS

PASS JOURNÉE 39 €

PASS 3 JOURS 99 €

www.omnivore.com