



## Pourquoi faut-il ne pas rater Omnivore ? les 10 bonnes raisons



© Omnivore

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Chaud devant !](#) > [L'eau à la bouche](#) > [Le gratin](#) > Pourquoi faut-il ne pas rater Omnivore ? les 10 bonnes raisons

**Du 10 au 12 mars, la jeune cuisine se met en scène lors du festival Omnivore 2019. Avec 130 chefs, artisans, producteurs, vigneron, barmen, la 14<sup>ème</sup> édition du festival permettra de comprendre et respecter les racines, pour mieux bâtir l'avenir. 3 jours consacrés à la cuisine contemporaine.**



#### #1 – Pour la Grande Scène

Tous les jours s'enchaînent les temps forts sucrés et salés avec la participation de chefs et chefs pâtisseries du monde entier. Les scènes sucrées et salées fusionnent pour créer la Grande Scène et son ping pong gustatif inédit. Avec Claire Hetzler, Guillaume Sanchez, Emmanuel Renaut , Sébastien Bouillet , Adeline Grattard ...

#### #2 – Pour la Scène Grand Angle

Autour de trois grandes thématiques – la cuisine, la terre et le restaurant- les professionnels de la gastronomie échangent leurs points de vue lors des tables rondes du matin. L'après-midi laisse place à des masterclasses. Avec Christophe Pelé, Gilles Vérot , Matthieu Viannay, Giovanni Passerini ...

#### #3 – Pour la Scène Café by Lavazza

Le café se découvre autrement avec les chefs Ambassadeurs Lavazza et les experts café qui invitent à une plongée dans la gastronomie, le slow coffe, les cocktails, le latte arte ... les nouvelles tendances du café. Avec Yannick Tranchant , Deny Imbroisi, Simone Zaroni, Lionel Giraud, Vivien Durand ...

#### #4 – Pour la Scène Cocktail

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Les cocktails ont le vent en poupe et se métamorphosent avec une grande part de végétal, d'alcools oubliés, des goûts renouvelés.

### #5 – Pour la Scène Tasting

Dégustations, rencontres, découvertes de savoir-faire variés au coeur du village Omnivore : Parmigiano Reggiano , Compagnie des Pâtissier, Champagne de Vignerons, Alain Millat, Wolfberger, Pasta di Gragnano

...

### #6 – Pour le Village Champagne de Vignerons

Ce nouveau partenariat met en lumière des vins de Champagne de caractère autour de dégustations, d'accords mets-Champagne et de masterclasses. Un focus spécial est mis sur le Champagne rosé avec une belle sélection de flacons pour l'été.

iframe : redir.opoint.com

### # 7 – Pour le Village de Producteurs-Artisans de Qualité

Parce que la cuisine n'est rien sans la contribution des artisans producteurs, 25 Producteurs Artisans de Qualité membres du Collège Culinaire de France font découvrir leurs produits rares : Elixia, Chic des Plantes, Les Vergers de la Silve , Chambelland, La Cour d'Orgères ...



© Omnivore

### #8 – Pour les Pop Up Dinners

Omnivore se mue chaque soir en une immense salle à manger où goûter des mets d'exception.

### #9 – Pour les Fucking Dinners

Organisés à plusieurs mains, ces dîners uniques rassemblent des chefs venus des quatre coins du monde qui célèbrent ensemble la jeune cuisine responsable.

### #10 – Pour le Pays Bas

Invitée d'honneur de cette 14 ème édition, les cuisinier, bartenders, artisans et producteurs néerlandais font connaître leurs créations. Présents sur toutes les scènes pendant tout le festival, les Pays Bas organisent aussi le dernier pop up dinner du 12 mars.

## Omnivore 2019