

omnivore

DEAUVILLE

FOOD FESTIVAL 20-21-22 FEV. 2011

EN PARTENARIAT
AVEC



MOVE THE FOOD-SERVICE PLANET
LEADERS
C L U B

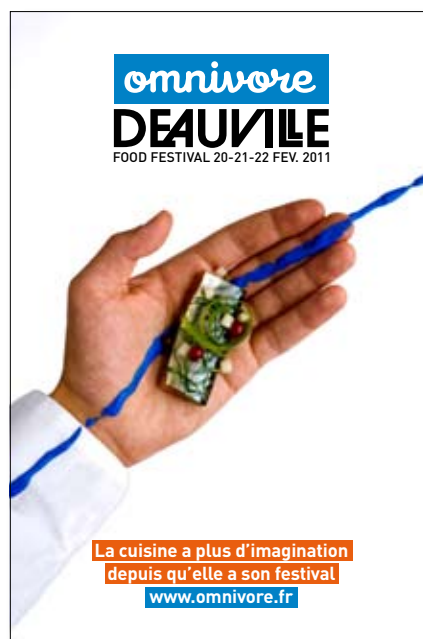
OMNIVORE IMAGINE LA CUISINE DES LE 20 FEVRIER A DEAUVILLE

EDITO

A quoi sert un festival culinaire alors que la cuisine est partout, journaux, livres, blogs et désormais prime time à la télévision ? C'est justement pour ces raisons que le **Omnivore Food Festival est plus utile que jamais**. Parce qu'il suit depuis six éditions les évolutions de la cuisine, qu'il les accompagne en invitant les grands noms de la cuisine française, en donnant souvent pour la première fois la parole aux grands noms de la cuisine étrangère (Ferran Adrià, Heston Blumenthal, David Kinch...) mais surtout en révélant les futurs grands comme René Redzepi (Danemark), David Chang (EU) ou le français Alexandre Gauthier (La Grenouillère)... C'est **cette somme d'expériences, de cultures, de styles que le Omnivore Food Festival permet de partager** grâce aux démonstrations sur scène à la manière d'un concert de rock culinaire mais également grâce aux échanges dans le village Omnivore associant partenaires, exposants et festivaliers. **En réunissant un plateau de chefs et de pâtisseries exceptionnel de variété et de qualité, en donnant à la cuisine une scène publique pour y être montrée, interrogée, discutée**, le Omnivore Food Festival 6e édition continue d'entretenir la réflexion et l'appétit de cuisine.

Luc Dubanchet, créateur du Omnivore Food Festival

L'AFFICHE 2011



21 FEVRIER : VIVEZ LES PALMES DU LEADERS CLUB 2011 A DEAUVILLE !

Les Palmes de la Restauration se déplacent à Deauville dans le cadre de l'Omnivore Food Festival ! Réservez ces dates sur votre agenda : 16e édition des Palmes de la Restauration by Leaders Club France et 5ème édition des Palmes internationales de la Restauration, le Lundi 21 Février 2011 sur la scène du grand auditorium du Centre International de Deauville, suivi d'une soirée festive Leaders Club. Préinscription/Info : info@leadersclub.fr

LES CHEFS INVITES

Alex Atala (DOM, Brésil), Juan Mari Arzak, Martin Berasategui (San Sebastian), Christophe Dufau (Vence), Bertrand Grebaut (Paris), Rasmus Kofoed (Geranium, Copenhague), Cyril Lignac (Paris), Thierry Marx (Le Mandarin Oriental, Paris) Giovanni Passerini (Rino, Paris) Jean-François Piège (Paris), Christian Puglisi (Relae, Copenhague), Rosio Sanchez (Noma)... Et 30 autres au programme dévoilé à partir du 15/11 sur www.omnivore.fr

OMNIVORE SALE

Le Grand Auditorium accueille 25 chefs parmi les plus créatifs au monde. Devant 1200 spectateurs, ils font partager sur scène leur identité culinaire, exposent les dernières tendances et dévoilent les nouveaux produits qui alimentent leur cuisine.

OMNIVORE SUCRE

La deuxième édition de ce festival sucré unique au monde accueille en partenariat avec Valrhona les meilleurs pâtisseries de la planète pour des démonstrations sucrées de 40 minutes chacune. Une manière unique de faire évoluer le sucré.

EXPOMNIVORE

Conçu comme un véritable village au coeur du festival, c'est le lieu des rencontres entre les chefs, professionnels, les partenaires premium et les exposants qui ont tous la possibilité de faire découvrir leurs produits et solutions pour la restauration.

