

TROP BON !

Omnivore, le festival des chefs

L'évènement rassemble à la Mutualité, à Paris, la crème des chefs de tous les pays, avec, cette année, Pierre Gagnaire en "guest star"

Par **CHRISTEL BRION**



▲ LE CHEF PIERRE GAGNAIRE ET LUC DUBANCHET.

Omnivore est bien plus qu'un festival de cuisine, c'est l'expression engagée d'une envie de faire bouger les lignes. » Luc Dubanchet, son fondateur et chef d'orchestre, est depuis 2006 le promoteur des jeunes chefs et pâtisseries créatifs qui imaginent la cuisine d'aujourd'hui. La 12^e édition ne déroge pas à cette ambition originelle : scruter le renouvellement de la scène culinaire internationale. La France, gardienne d'une posture sacralisée de sa gastronomie, longtemps restée sourde au grand mouvement mondial des festivals culinaires, a soudainement vu naître une liberté de création qui semblait ébranler ses bases. Omnivore, en dénicheur de nouveaux talents, a su réunir pour des performances scéniques tous ceux qui, passionnés d'échanges entre les professionnels et le public, ont bien voulu se prêter au jeu des démonstrations en pleine lumière devant 1 500 personnes.

Scènes salées, sucrées, cocktails, artisans, avant-garde, territoires... et des stars des fourneaux, comme Giovanni Passerini ou Jean-François Piège seront au menu de cette grand-messe des passionnés de food. Comme chaque année, le festival les associe lors de dîners à quatre ou six mains exceptionnels, de *pop up dinners* qui rassemblent des chefs aux horizons complètement

différents, comme Florent Ladeyn (Bloempot à Lille et le Vert Mont dans les Flandres) et Marc-Olivier Frappier (Joe Beef, Montréal) ou encore David Toutain (DT, Paris) et Daniel Burns (Luksus, New York).

Pour une master class exceptionnelle, Omnivore a invité pour ses cinquante ans de cuisine, Pierre Gagnaire, celui qui a inspiré plusieurs générations de créateurs. Pour lui, ils seront tous là, Alexandre Gauthier (La Grenouillère, France), Quique Dacosta (Quique Dacosta, Espagne), Anton Kovalkov (I Like Grill, Russie)... La plupart des invités sont les enfants spirituels de celui qui sait si bien décrire son métier, avec cette élégance qui le caractérise, « *la cuisine, c'est comme la vie, ça doit avoir de l'allure* ».

Du 5 au 7 mars à la Maison de la Mutualité, Paris-5^e, 39 € pour un jour, 99 € pour trois.
www.omnivore.com

Les choix de Luc Dubanchet



Le resto

« Mon crush du moment, c'est A Mere. La cuisine de Mauricio Zillo, le Brésilien, et de Francesco Ruggiero, l'Italien, qu'on a d'ailleurs invités sur la scène Omnivore, est l'une des plus vibrantes du moment : mix de rondeur, d'amertumes assumées et d'acidités aigües. Un dîner chez A Mere, c'est comme un road-movie dans les Pouilles. »

A Mere,
49, rue de l'Échiquier,
Paris-10^e,
Tél. : 01-48-00-08-28



Le spécialiste

« Philippe Guichard est paysan céréalier à la ferme de Couderc Bas, dans le Lot-et-Garonne. A un moment où l'agriculture est en hypertension, cet érudit qui a pris le virage de l'agriculture bio en 1995 et qui produit des farines exceptionnelles est le visage positif de tout un secteur en souffrance. Je crois de plus en plus à ces initiatives engagées pour une alimentation saine, les vrais sauveurs de la planète sont les paysans. »



Le food book

« Celui d'Omnivore : ses 178 pages de magazine et de guide, entièrement cousu mains par l'équipe d'Omnivore, sont à la fois l'âme et le support des grandes thématiques qui nous animent depuis 2003. Omnivore prend sa source dans cet écrit qui raconte ces histoires passionnantes de cuisine. »

« **Food Book Omnivore** »,
éditions Le Contrepoint,
parution en mars
et septembre,
19,90 €