ÉDITO
PEUT-ON ENCORE FAIRE LA CUISINE SANS CASER UN OFF ?

On ne fait pas d'omelette sans casser des œufs. Mais peut-on encore faire la cuisine sans caser un OFF ? Au moins une fois dans l'année, qu'on soit professionnel ou amateur passionné de cuisine et de la vigne, il est de plus en plus nécessaire de venir se ressourcer au Omnivore Food Festival, faire le plein d'idées, de rencontres, de découvertes pour faire progresser la cuisine et mieux comprendre et apprécier les vins de vignerons. L'an dernier, plus de 3000 festivaliers ont choisi. Un énorme OUI en forme d'affluence aux démonstrations de cuisine imaginées comme autant de one cook shows sur la scène du OFF. Quoi de mieux en effet que d'explorer les cinq sens avec le chef catalan Ferran Adrià, plonger dans les racines bretonnes avec le jeune chef de Plomodiern, Oliver Bellin, ou toucher du doigt l'abstraction des formes et des saveurs du génial milanais Carlo Cracco ? Quoi de mieux que de goûter, grâce au salon Dive in Omnivore, les vins « naturels » d'une bande de pionniers de la vigne, aussi intègres que passionnés, travailleurs acharnés du terroir et défenseurs de la qualité. En trois éditions, le Omnivore Food Festival et son petit frère bachique Dive in Omnivore sont bien devenus les rendez-vous incontournables des amoureux de la cuisine et du vin. Le OFF s'impose comme le symbole de la liberté d'expression, l'affirmation d'une démarche d'auteurs dans le respect des savoir-faire, des histoires et des cultures. On vient désormais au OFF pour rencontrer les autres et mieux se connaître soi-même. Car il n'y a rien de mieux que le partage des savoirs pour progresser et faire progresser son métier.

Inventer demain

Le OFF permet d'inventer le restaurant de demain qui change au rythme de la société. Pour vivre une cuisine en mouvement, lui faire quitter les sentiers battus, il convient de l'interroger sans relâche et de lui fixer quelques objectifs : parvenir à se renouveler dans un monde où les envies, les goûts, les générations de mangeurs changent eux aussi, parvenir donc à surprendre tout en respectant l'architecture, la cohérence gustative, créer sans sombrer dans le ridicule scientiste... mais se servir de la technique pour ouvrir de nouveaux horizons aux produits, faire connaître la matière première sous un nouveau jour. Le Omnivore Food Festival, en s'appuyant sur l'expérience des meilleurs professionnels, apportent à chacun des réponses qui permettent de comprendre, d'apprendre et de progresser ensemble. Tous au OFF !

Luc Dubanchet, créateur du OFF

OFF 3

OMNIVORE FOOD FESTIVAL DEAUVILLE 11-12 FÉVRIER 2008

Nos partenaires exclusifs

BONNET · BRAGARD · LAVAZZA LE CAFE FAVORI DES ITALIENS · LESIEUR · Libération · ACQUA PANNA · METRO Cash & Carry France · PACO JET · ROUGIÉ · VALRHONA Aux Sources du Grand Chocolat® · S.PELLEGRINO · Terre & Mer Davigel sas · Villeroy & Boch 1748

www.omnivore.fr

LA JEUNE CUISINE FAIT SON FESTIVAL !

Commandez dès aujourd'hui votre Pass Omnivore Food Festival et profitez de nos tarifs préférentiels pour deux jours de rencontres exceptionnelles à Deauville !

omnivore

D'ici et du bout du monde : un programme exceptionnel !

LUNDI 11 FÉVRIER

08h45-09h40 Café Confidences
L'Astrance ouvre le jeu de la vérité (Voir encadré).

09h45-10h20 Massimiliano Alajmo (Le Calandre – Sarmeola di Rubano/Italie). Le risotto safran/réglisse, les spaghettis aux foies de seiche : c'est lui ! Alajmo plonge dans les racines italiennes pour sublimer la cuisine familiale et paysanne. Unique !

10h25-11h00 Cédric Denaux (L et Lui – Saint-Paul-Trois-Châteaux). Un couple, un jardin : l'essentiel. Le jeune cuisinier amoureux a ouvert cette année sa maison à lui, autour d'un potager cultivé par Cathy. Les meilleurs produits à portée de fourchette.

11h05-11h40 Tomaž Kavčič (Pri Lojzetu-Vipava/Slovénie). Un cuisinier slovène ? Pas qu'un peu ! Une cuisine du terroir qui conjugue thon et sel de langoustines (grillées au four et pulvérisées), joues d'ourson et polenta. Une découverte.

11h45-12h20 Gerald Passédat (Le Petit Nice - Marseille). Les pieds dans la Méditerranée, la tête dans la créativité, Passédat traque les nouvelles formes et associations de textures pour réinventer une cuisine marine.

12h25-13h00 Andoni Luis Aduriz (Mugaritz - Errenteria / Espagne). L'enfant terrible de la cuisine espagnole est aussi son plus grand poète. Une relation unique avec son biotope transcendé dans des plats concentrés et fulgurants d'intensité.

14h00-14h35 Peter Nilsson (La Gazzetta – Paris). Le plus français des Suédois a relancé l'idée du bistrot créatif. L'imprévu et l'imagination sont au menu de cette table populaire. La gastronomie accessible à tous.

14h40-15h15 Seiji Yamamoto (Ryugin – Tokyo/Japon). Il incarne l'avant-garde de la cuisine japonaise. Ce cuisinier sait respecter la tradition tout en s'en affranchissant pour mieux inventer celle de demain.

15h20-15h55 Nuno Mendes (Bacchus – Londres/GB). Créé par ce beau diable de chef originaire du Portugal, c'est le seul pub culinaire de Londres, voire du monde ! Une trajectoire unique à découvrir sur la scène du OFF.

16h00-16h55 Café Confidences
Deauville à l'heure polaire
avec le danois René Redzepi (Voir encadré)

17h00-17h35 Inigo Lavado (Irun, Espagne)
Ducasse, Adrià, Berasategui... le jeune chef basque a fait ses classes chez les plus grands avant d'ouvrir son projet personnel. Il fait son coming out au OFF.

17h40-18h15 Jean-François Piège (Les Ambassadeurs – Paris). Le chef du Crillon revisite sans relâche les mythes populaires de la cuisine. Sa connaissance technique et sa soif de comprendre prennent le relais pour créer l'émotion.

18h20-19h20 Gelinaz! Que nous réserve ce groupe unique de cuisiniers réunis autour de Fulvio Pierangelini et qui n'aime rien tant que de réinterpréter la cuisine ? Allez savoir... venez voir !

MARDI 12 FÉVRIER

08h45-09h40 Café Confidences. Andoni Luis Aduriz enflamme l'Espagne de sa cuisine sans concession (Voir encadré).

09h45-10h20 David Chang (Momofuku - New York/USA). A 25 ans, c'est le chef le plus en vue de Big Apple. Il puise dans sa double culture coréenne et américaine une énergie inventive qui donne un nouveau sens aux produits simples.

10h25-11h00 Patrice Gelbart (Aux Berges du Cérou – Salles/Tarn). C'est loin le Tarn ? Plus loin que Sydney, parfois... Mais grâce à ce jeune chef découvert cette année, le petit territoire rapproche les pôles. Une auberge ouverte au monde entier !

11h05-11h40 Paolo Lopriore (Il Canto – Sienne / Italie). Lopriore mène la transe avec un aspic d'anchois aussi tranchant que les gnocchis au citron confit et cumin toasté. Économie des gestes, puissance maximale de l'expression.

11h45-12h25 Christophe Michalak (Le Plaza Athénée – Paris). Le champion du monde de pâtisserie en 2005 continue de bousculer le monde sucré en créant sans relâche des desserts hors normes. Prêts pour une démo détonante ?

12h25-13h00 Carlo Crisci (Le Cerf - Cossonay/Suisse). Le chef de file de la cuisine helvétique a fait de l'auberge de village un point de passage obligé de la gastronomie internationale. Entre art et architecture, il revient sur deux décennies d'expérience.

14h00-14h35 Olivier Nasti (Le Chambard – Kaysersberg/Alsace). Maître à bord d'une lourde maison de village, Olivier Nasti impose sa vision régénérée de son territoire entouré de vignes. Plongée au cœur des nouvelles racines alsaciennes.

14h40-15h15 René Redzepi (Noma – Copenhague/Danemark)
On redemande du Redzepi ! Après son Café Confidences, sa démonstration sur scène s'annonce comme la preuve ultime de l'existence d'une cuisine scandinave.

15h20-15h55 Thierry Marx (Cordeillan-Bages – Pauillac). Plus que tout autre en France, ce chef hors normes incarne aujourd'hui l'insolence d'une cuisine qui oublie les codes et les traditions pour se concentrer sur le plaisir et l'imagination.

16h00-16h55 Café Confidences
Rendons à... La création par Pierre Gagnaire.
(Voir encadré)

17h00-17h35 Benjamin Toursel (Auberge du Prieuré – Moirax)
L'Extra Créateur du Carnet de Route 2008 révolutionne son Sud-Ouest en proposant une lecture totalement personnelle de la cuisine. Il s'en explique.

17h40-18h15 Jordi Vilà (Alkimia – Barcelone/Espagne)
C'est de la tapas de haute volée, de la haute couture appliquée à la cuisine. L'Alchimie de Jordi Vilà mérite amplement de sortir des frontières !

18h20-19h20 Michel et Sébastien Bras (Laguiole).
En clôture de ce OFF, tout un symbole : les Bras, père et fils pour une démonstration à quatre mains, histoire de prendre la mesure de la technique et de la sensibilité d'une maison unique au monde.

LES CAFÉS CONDIDENCES

VALRHONA

Quatre rendez-vous exceptionnels sur la scène du OFF, quatre entretiens d'une heure avec quatre chefs essentiels qui acceptent de se livrer au jeu des questions/réponses.

08h45-09h40 La complicité et la complémentarité de Pascal Barbot et de Christophe Rohat ont fait le succès mondial de l'Astrance. Ils viennent raconter cette relation unique avec leur public.
16h00-16h55 René Redzepi (Noma) a époustouflé le public du OFF1 par la pureté de ses plats. Une heure d'entretien avec ce danois devenu le chef de file de la cuisine scandinave.

08h45-09h40 Andoni Luis Aduriz a fait de son repaire de Mugaritz au pays Basque espagnol le point central d'une cuisine à la fois naturelle et abstraite. Omnivore adore !
16h00-16h55 Sans lui, la créativité en cuisine n'aurait sans doute jamais passé le seuil des années 90. Rencontre unique avec Pierre Gagnaire.

Dive in Omnivore, 100% Raisin

Omnivore a publié cette année son premier Carnet de Vigne des 200 vins 100% raisin. Le vin « nature » trouve donc naturellement sa place et sa résonance avec la cuisine de créateur dans le hall du Centre International de Deauville. Le salon la Dive Bouteille, créé à Saumur il y a neuf ans, a fait l'an dernier cause commune avec le OFF. 110 des meilleurs vignerons français présents dans le Carnet de vigne viennent faire découvrir leurs vins aux festivaliers ainsi qu'à leurs fidèles acheteurs et cavistes. Un rendez-vous à ne pas manquer, accessible avec le Pass Festival 1 ou 2 jours.

Christian Binner, Bruno Schueller (Alsace)
Anselme Selosse, Hélène et Bertrand Gautherot, Agnès et Jérôme Prévost (Champagne)
Evelyne et Pascal Clairet, Jean-Marc Brignot, Philippe Bornard (Jura)
Jean-Yves Perron / François Grinand (Savoie)
Alice et Olivier De Moor (Chablis)
Philippe Pacalet, Catherine et Claude Maréchal (Bourgogne)
Catherine et Jean Montanet (Bourgogne Vézelay)
Cécile et Philippe Valette, Claire et Fabio Montrasi (Pouilly-Fuissé)
Philippe Jambon, Arnaud Combier (Macônnais)
Marie et Marcel Lapierre, Christophe Pacalet, Georges Descombes, Agnès et Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet, Max Breton (Beaujolais)
Bénédicte et Grégoire Hubau (Fronsac)
Jean-Mary et Cathy Le Bihan (Côtes de Duras)
Yvonne Hegoburu (Jurançon)
Elian Da Ros (Sud-Ouest)
Sylvaine et Michel Issaly, Myriam et Bernard Plageoles (Gaillac)
Marc Penavayre (Fronton)
Jean-Michel Stephan (Côte-Rôtie)
Béatrice et Hervé Souhaut (Saint-Joseph)
Marcel Richaud (Cairanne-Rhône)
Guy Jullien (Beaumes-Rhône)
Michèle Aubéry-Laurent, Bertrand Cortellini, Laurence et Antoine Joly, Sylvain et Yann Rohel (Rhône)
Jean David (Séguret-Rhône)
Jérôme Jouret, Gérald Oustric, Gilles Azzoni (Ardèche)
Blandine et Pierre Jequier (Pic Saint Loup)
Luc Michel, Bernard Bellahsen, Nicolas Gaignon, Axel Prü fer (Languedoc)
Anne-Marie Lavaysse, Charlotte et Jean-Baptiste Sénat (Minervois)
Sylvain Saux (Limoux)
Maxime Magnon (Corbières)
Loïc Roure (Représente les domaines Pfifferling-Nicq, Laffitte-Morin-Allier-Tribouley-Fahl)
Isabelle Frère, Manuel Jorel,
Etienne Montès (Roussillon)
Geoffroy Marchand (Corbières)
Bruno Duchêne, Vincent et Christine Campadieu (Collioure)
Ghislaine et Alain Castex (Banyuls)
Marie et Antoine Arena (Corse)
Dominique Hauvette (Baux de Provence)
Peter Fischer, Jean-Christophe Comor, Antoine Pouponneau (Provence)
Jean-Baptiste Dutheil (Bandol)
Olivier Rivière (Espagne)
Matthieu de Genevraye (Chili)
Julien Frémont (Cidres)
Laurent Cazottes (Eaux de vie)
Ludovic Hardouin (Bières)
Jocelyne et Joseph Landron, Jérôme Bretaudeau (Muscadet)
Thierry Michon (Fiefs Vendéens)
Jean-Christophe Garnier, Richard Leroy, Joël Ménard, Didier Chaffardon, Agnès et René Mosse, Jérôme Saurigny, Benoît Courault, Olivier Cousin, Eddy Oosterlinck (Anjou)
Eric Morgat (Savennières)
Sébastien Bobinet (Saumur-Champigny)
Antoine Foucault, Romain Guiberteau (Saumur)
Nicolas Reau (Anjou-Chinon)
Pascale et Etienne de Bonnaventure (Chinon)
Catherine et Pierre Breton (Bourgueil-Chinon)
François Blanchard, Patrick Corbineau, Damien Delecheneau, Michel Augé, Pascal Simonutti, Pascal Potaire, C.Roussel/D.Barouillet, Thierry Puzelat, Christian Venier, Olivier Lemasson (Touraine)
Lise et Bertrand Jousset, Stéphane Cossais (Montlouis)
Isabelle et Hervé Villemade (Cheverny)
Julien Courtois (Sologne)
Emile Hérédia (Coteaux du Vendômois)
Nathalie et Christian Chaussard, Noella et Jean-Pierre Robinot (Coteaux du Loir)
Sébastien Riffault (Sancerre)
Alexandre Bain (Pouilly-Fumé)
Pierre Beauger et Patrick Bouju (Auvergne)

TOUTE LA CUISINE DANS UN FESTIVAL !

Le OFF déménage, passe du Havre à Deauville et son prestigieux Centre International des Congrès. Mais il ne change ses principes qui en font le premier festival français de cuisine. Comme l'an dernier, c'est à un véritable voyage au cœur de la cuisine auquel Omnivore vous invite. 25 démonstrations, une cinquantaine de chefs internationaux et, en coulisse, des rencontres émouvantes, passionnantes autour du goût. Deux jours intenses d'échange et de partage qui ont pour but de captiver le public et de faire émerger idées et envies.

LES DÉMOS

Sur la scène de l'auditorium du Centre International de Deauville, le OFF présente le meilleur de la cuisine et la technique des meilleurs chefs mondiaux à travers 25 démonstrations. Au programme : des noms prestigieux et des jeunes loups de la cuisine venus spécialement pour présenter leur savoir-faire à travers une démonstration de 35 minutes suivie d'un question/réponse avec le public.

LES CAFÉS CONFIDENCES

Pour la première année, ces entretiens intimistes avec les grands chefs se déroulent directement sur la scène du OFF. Le matin dès 8h45 et l'après-midi à 16 heures. Ils permettent de faire connaissance avec les chefs, de revenir sur leur parcours et d'approfondir leur approche de la création.

LE GRAND MIX

C'est le repas de gala du festival. Il se déroule au sein du CID de Deauville le lundi 11 février au soir. Réalisé à quatre mains par quatre chefs de la Jeune cuisine, il se vit aussi tout en ambiances sonores et en résonances musicales. Une soirée à ne pas manquer !

LE RESTOFF

C'est le restaurant du Festival, devenu incontournable l'an dernier avec Fabrice Biasiolo, le chef d'Une Auberge en Gascogne (Astaffort) qui réalise l'exploit d'un menu gastronomique pour 25€. L'achat des repas se fait directement sur place.

LE 3e PRIX LESIEUR DU MEILLEUR JEUNE CRÉATEUR

Les finalistes, des cuisiniers de moins de trente ans, étudiants, employés ou jeunes patrons, disposent d'une matinée pour préparer un repas en trois plats autour d'une dizaine de produits. Un jury prestigieux évaluera leur capacité à innover.

Réservation

Réservez dès aujourd'hui vos Pass Festival pour bénéficier des tarifs préférentiels :

Pass 1 jour : 80 €TTC
Pass 2 jours : 115 €TTC

Réservation et paiement en ligne :
www.omnivore.fr (Rubrique "Rencontrer" puis "S'inscrire au OFF")

Réservation par courrier :
Renvoyez votre bulletin individuel d'inscription avant le 4 février 2008 exclusivement à l'adresse suivante :
CID – BP 71100 – 14801 Deauville Cedex
TEL. : 02 31 14 14 14 – Fax : 02 31 14 01 01
Contact Sophie Bréard : sbreard@congres-deauville.com

omnivore