

OMNIVORE

Гастро фестиваль OMNIVORE пройдет в Москве в 6 раз

В этом году фестиваль молодой творческой кухни Omnivore пройдет в Москве уже в 6 раз. С 13 по 16 апреля 2016 года Omnivore Space опять займёт многофункциональный просторный лофт с большими окнами на 5 этаже DI Telegraph в самом центре Москвы.

13 и 14 апреля (среда и четверг) пройдут торжественные Pop-up ужины Omnivore, рассчитанные на 80 гостей каждый. В первый вечер в Omnivore Space будут готовить Иван Шишкин и Максут Ашкар, во второй – Тимур Абузьяров и Эд Уилсон. Меню будет обнародовано чуть позднее.

14 апреля (четверг) в ресторане Fahrenheit пройдет специальный Amazing Dinner, меню которого – дело рук шефа Антона Ковалькова и его гостей – Таку Секине и Амаури Гийота. Ужин – открытый, вам просто нужно успеть зарезервировать столик. Меню ужина опубликовано на сайте ресторана.

14 и 15 апреля (четверг и пятница) в Omnivore Space DI Telegraph на большой сцене пройдет серия из 16 мастер-классов от шеф-поваров. Каждый мастер-класс будет длиться 40 минут и рассчитан на 150 слушателей. Необходима предварительная регистрация на сайте omnivoremoscow.ru, которая будет доступна совсем скоро.

15 апреля (пятница). Традиционная Omnivorious Party by Vadoit – вечернее праздничное закрытие фестиваля. Все шефы-участники будут готовить свои авторские блюда прямо перед гостями. Также будет работать большой бар. Как всегда, Omnivorious Party пройдет в формате настоящей вечеринки – с музыкой, танцполом и со специально приглашенными артистами. Закрытие фестиваля рассчитано на 800 гостей. Место проведения – Omnivore Space DI Telegraph. Билеты можно будет купить на сайте организаторов.

Все дни фестиваля в Omnivore Space будет работать Pop-up маркет Omnivore, где можно будет купить фартуки, значки и другие вещи с символикой фестиваля, а также лучшие книги про еду, посуду и другие кулинарные ценности.

Итак, суммируем самое важное:

13–16 апреля 2016 года в Москве

4 иностранных шеф-повара участника фестиваля

19 местных шеф-поваров участников фестиваля

Pop-up маркет

Pop-up ужины в Omnivore Space 13 и 14 апреля

Специальный ужин в московском ресторане Fahrenheit 14 апреля

OMNIVORE

Немного истории.

Omnivore Food Festival — международный гастрономический фестиваль для молодых талантливых шеф-поваров. Отличительной чертой Omnivore является выбор участников — в основном это опытные шефы, создающие «молодую гастрономию» и экспериментирующие без оглядки на общепринятые каноны. Проводится с 2005 года во французском Довиле, с 2009-го еще и в Нью-Йорке, а с 2011 — в Москве. В 2012 году фестиваль превратился в Omnivore World Tour. С тех пор Omnivore — международный гастрономический фестиваль, рожденный во Франции.

Иностранные участники прошлых лет.

В 2011 году: Петтер Нильссон из La Gazzetta (Париж), Карло Мирарки из Roberta's (Нью-Йорк), Жиль Шукрун из MBS (Париж), Ола Рудин и Себастьян Перссон из Trio (Мальмо, Швеция) и Жюльен Брюлла из Dome (Антверпен).

В 2012 году: Бенджамин Турсель из Auberge du Prieuré (Франция), Майкл Гринвольд и Симоне Тондо из Roseval (Париж), Алекс Жилук из Le Dome (Рига), Барт де Потер из Pastorale (Антверпен), Роман Тищенко из Galopin (Париж), Лоренцо Кого из EL Coq (Марано-Вичентино, Италия).

В 2013 году: Гита Ситон из ресторана Nouveau Palais (Монреаль), Эрик Геран из ресторана La Mare Aux Oiseaux, Saint-Joachim, France, Пеэтер Пихель из ресторана Alexander, Padaste Manor (остров Муху, Эстония), Дэйв де Бельдер из ресторана De Godevaart (Антверпен, Бельгия), Андреас Дальберг из ресторана Bastard (остров Мальме, Швеция).

В 2014 году: Джованни Пассерини из бистро Roni (Париж), Пьер-Сан Буайе из ресторана Pierre Sang In Oberkampf (Париж) и Хосе Рамирес из ресторана Chez Jose, (Нью-Йорк).

В 2015 году: Джордан Тофт из ресторан Coogee Pavilion (Сидней), Томас Лим из ресторана Goldies (Лос Анджелес), Антонин Жирар из ресторана Муху (Париж), Марк Андре Леклерк из ресторана и кафе-фургона Grumman 78 (Монреаль) и Флоран Ладейн из ресторана L'Auberge du Vert Mont (Бозшеп) и ресторана Bloemrot, Лилль (Франция)

Полезные ссылки

Официальный сайт:

<http://omnivoremoscov.ru>

Официальная группа в Facebook:

<https://www.facebook.com/OmnivoreMSC>

Официальная группа в Instagram:

<https://instagram.com/omnivoremoscov/>

Фотографии прошлогоднего Omnivore в Москве:

<https://yadi.sk/d/VcjQq-siqCwBn>

По всем дополнительным вопросам обращайтесь:

Артем Байбуз - artyom@baibuz.com

Снежана Макогоненко - sn.makogonenko@gmail.com

OMPVIVORE

Важно отметить, что большие и важные гастрономические фестивали проходят благодаря спонсорской поддержке. Ompvivre благодарит бренды Evian и Badoit за помощь в организации фестиваля в России в течении всех пяти лет. Это сотрудничество, которым мы по-настоящему гордимся.

Evian и Badoit — популярные бренды минеральной воды во Франции, которые традиционно поддерживают наиболее яркие гастрономические события сезона. Ompvivre — ежегодный фестиваль молодой творческой кухни тоже родом из Франции. За несколько лет проект перерос в мировое гастрономическое турне, где демонстрируются кулинарные новаторские тенденции. Evian и Badoit являются не только «водными» партнерами проекта, но и важным «ингредиентом» всех мероприятий Ompvivre. Большинство шеф-поваров рекомендуют газированную Badoit и Evian без газа в качестве комплимента к своим блюдам.

