

# LE TOUR DES TERROIRS



8 - 10 SEPTEMBRE 2024  
Parc Floral de Paris

**+**  
PARTICIPEZ À  
SIRHA OMNIVORE  
PARIS 2024

# LE TOUR DES TERROIRS

Depuis 2017, l'association valorise les producteurs, artisans et fabricants de boissons soucieux de qualité à travers les métiers de bouche : chefs, sommeliers, mixologues... Elle crée une dynamique collective et fédère les acteurs du Bien Manger pour dynamiser nos territoires, les circuits courts et redonner leur place et leur importance à nos producteurs.

Organisatrice de nombreux événements et activités gourmandes, Le Tour des Terroirs fait rayonner le potentiel gastronomique et culturel de nos régions en valorisant les savoir-faire et produits de nos terroirs.



**4**  
omnivores

**6**  
ans d'existence

**600**  
adhérents

**30 000**  
communauté

**70**  
événements

# RETOUR SUR L'ÉDITION 2023

La 18ème édition de Sirha Omnivore Paris s'est tenue du 10 au 12 septembre 2023 au Parc Floral de Paris. Pour ses 20 ans, le festival de la Jeune Cuisine a réuni plus de 7000 festivaliers (majoritairement professionnels) venus profiter d'une programmation curieuse et éclectique mêlant masterclasses de chefs, dégustations liquides et échanges sur les stands des 110 exposants.

Partenaire de cet événement incontournable depuis 4 ans, Le Tour des Terroirs a accueilli + de 80 producteurs adhérents et 125 chefs Ambassadeurs sur son espace.

**155**

chefs, artisans,  
producteurs et  
intervenants

**110**

exposants &  
partenaires

**90**

masterclass & tables  
rondes

**31**

food corners &  
trucks

**+150**

participants  
adhérents LTDT

**200**

m2 dédiés

**+25**

masterclasses sur la  
Scène Terroirs





# ÉDITION 2024

## ESPACE D'EXPOSITION

Pensé pour offrir de réelles opportunités de business en touchant à la fois une cible B2B très qualifiée et la communauté influente des foodies.



## HUB CHEF.FE.S

Un espace VIP pensé comme une place de village favorisant des échanges business conviviaux et un lien avec les chefs présents pendant 3 jours



## 5 SCÈNES DE MASTERCLASSES

Scène Forum : accueille masterclasses et tables rondes  
Scène Terroirs : par Le Tour des Terroirs  
Scène Chef.fes : cheffes et chefs qui font la cuisine de demain  
Scène Origine : par Transgourmet, partenaire Majeur.  
Scène Liquide : pour échanger autour des boissons



## CORNER CHEFS

Chefs et pâtisseries se succèdent pour proposer aux professionnels et festivaliers de déguster et partager leurs créations salées et sucrées.



## FOODCOURT

Pendant 3 jours des food trucks de chefs régaleront les professionnels et festivaliers qui profiteront également d'un bar central.



## PARIS COFFEE SHOW

Après un rapprochement réussi en 2022, le Paris Coffee Show s'installe avec un événement à destination des professionnels de la filière et passionnés. Au programme, concours, conférences et nouveautés de plus de 80 exposants.

# LE TOUR DES TERROIRS x OMNIVORE

Pourquoi cette collaboration avec Omnivore Paris ?

- Proposer à nos adhérents de valoriser leurs produits sur cet événement incontournable
- Favoriser les rencontres entre professionnels sur ces 3 jours d'événements
- Donner la parole sur la Scène Terroirs pour y valoriser leurs savoir-faire et leurs bonnes pratiques !



## VILLAGE DES TERROIRS

Cette année, nous accueillerons les acteurs du Bien Manger sur un Village des Terroirs de 200m<sup>2</sup> au coeur du festival. Communication et signalétique importantes pensées par l'équipe de Sirha Food.

50 places disponibles pour producteurs, artisans et fabricants de boissons. Réservez votre stand maintenant.



## SCÈNE TERROIRS

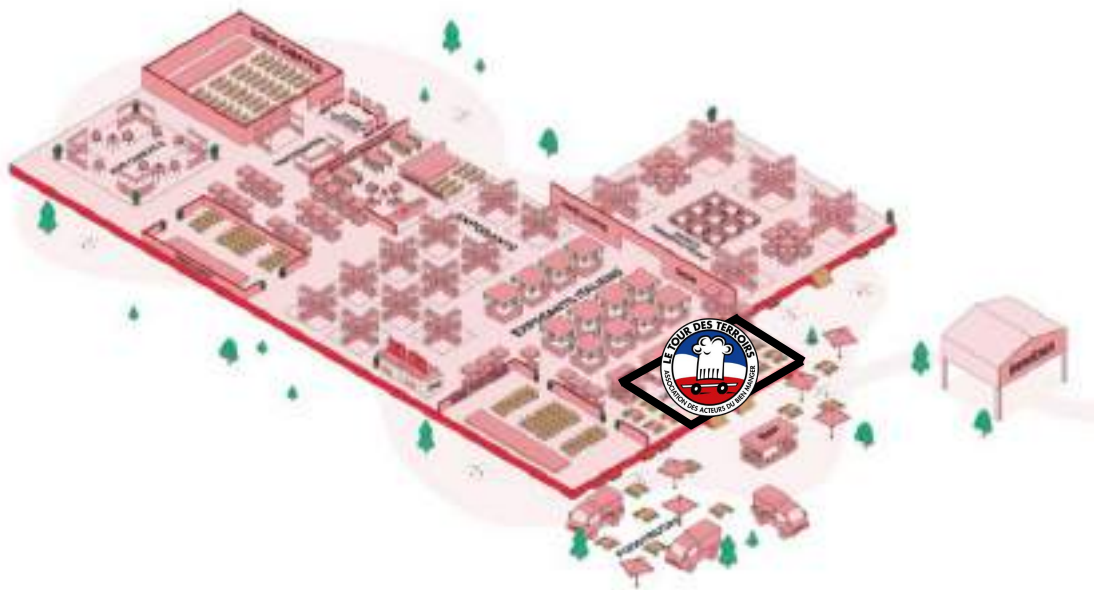
Scène dédiée à notre association sur laquelle nous ferons intervenir des binômes Chef x Producteur, dans l'objectif de valoriser les savoir-faire du Village des Terroirs.

**Vous souhaitez intervenir ? Faites-le nous savoir !**



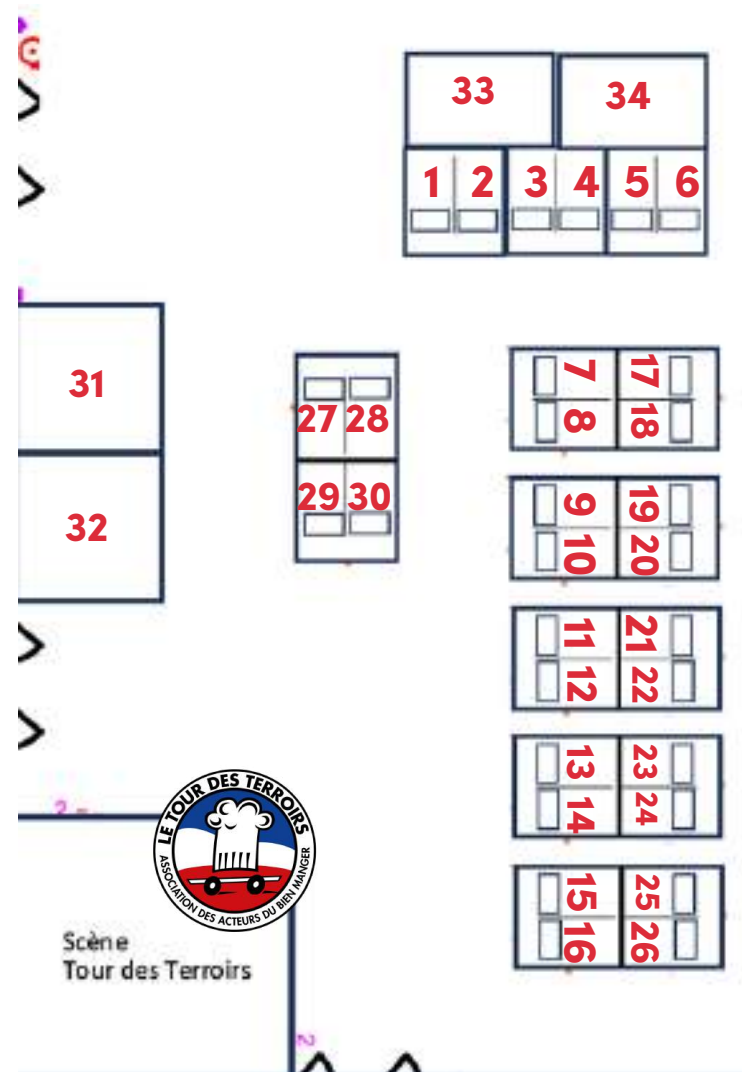
# LE TOUR DES TERROIRS x OMNIVORE

- Village des Terroirs situé à l'entrée du Festival

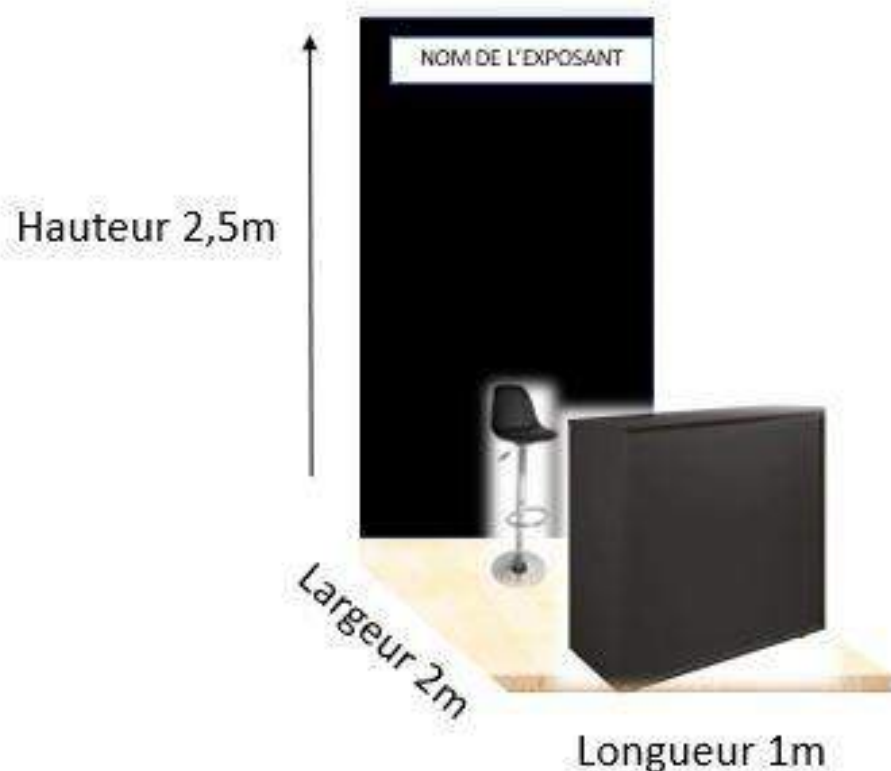


## VILLAGE DES TERROIRS

- Scène Tour des Terroirs sans limite de spectateurs
- 30 corners et 4 à 6 stands pour valoriser le savoir-faire de nos adhérents et partenaires



# OPTION 1 CORNER ÉQUIPÉ



## CORNER

- Cloison de fond en bois recouvert de coton gratté noir (H.2,5m), cloison de séparation mi haute en bois recouvert de coton gratté noir (L.1m X l.1m)
- Moquette au sol
- Eclairage
- 1 enseigne sur cloison
- 1 comptoir noir (dimensions: L.95 x l.45,5 x H.110 cm), 1 tabouret haut et une poubelle
- 1 alimentation électrique collective de jour uniquement

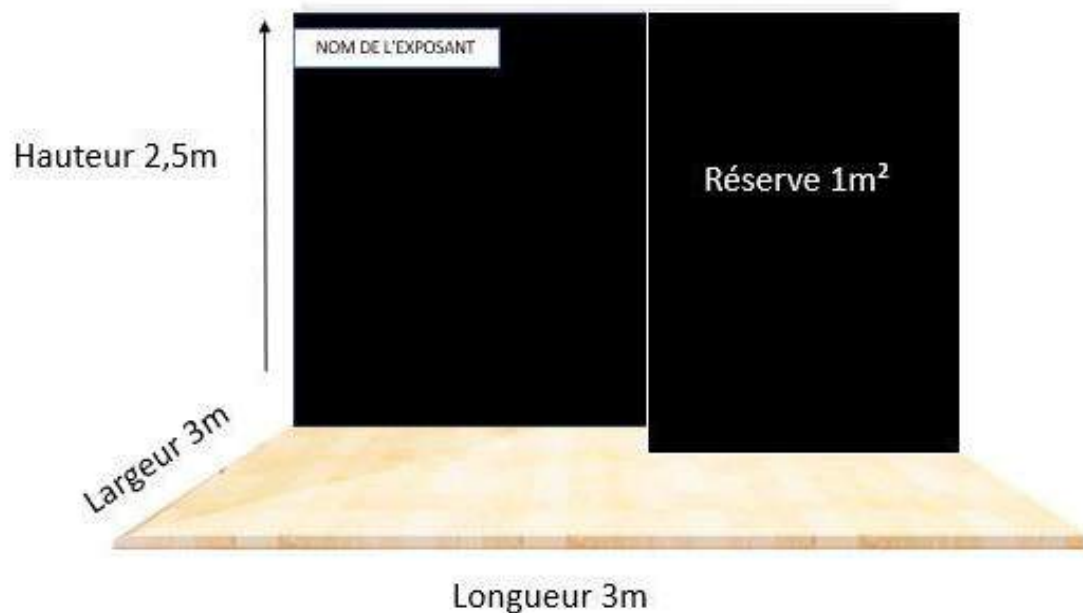
## INSCRIPTION

- Accès à l'espace exposant du festival
- Présence sur le site Sirha-Omnivore.com (texte+ logo)
- 100 invitations pour inviter vos clients et vos prospects
- 2 badges exposant
- 2 accès au hub chef.fe.s (accès illimité durant les 3 jours)
- Accès au parking exposant

## TARIFS

- 1 300€ HT pour 2m<sup>2</sup> (L.2m X l.1m) soit 650 € HT/m<sup>2</sup>
- 2600€ HT pour 4m<sup>2</sup> (L.2m X l.2m) soit 650 € HT/m<sup>2</sup>
- Droit d'inscription obligatoire 320 € HT

# OPTION 2 STAND ÉQUIPÉ



## STAND

- Cloison de fond en bois recouvert de coton gratté noir (H.2,5m), cloison de séparation mi haute en bois recouvert de coton gratté noir (L.1m X l.1m)
- Moquette au sol
- 1 poubelle
- 1 enseigne avec nom de l'exposant sur la cloison
- 1 réserve de 1m<sup>2</sup>

## INSCRIPTION

- Accès à l'espace exposant du festival
- Présence sur le site [Sirha-Omnivore.com](http://Sirha-Omnivore.com) (texte+ logo)
- 100 invitations pour inviter vos clients et vos prospects
- 5 badges exposant
- 4 accès au hub chef.fe.s (accès illimité durant les 3 jours)
- Accès au parking exposant

## TARIFS

- 500 € HT/m<sup>2</sup>
- Surface au choix: 9 ou 12 m<sup>2</sup>
- Droit d'inscription obligatoire 320 € HT



# CONTACT



**ÉLISE GRANDIDER**

**FONDATRICE DE L'ASSOCIATION**

+33 6 50 33 18 35

[elise@letourdesterroirs.fr](mailto:elise@letourdesterroirs.fr)

# CONTACT



**LOUISE LOBBENS**  
**CHEF DE PROJET**

+33 6 61 61 75 31

[louise@letourdesterroirs.fr](mailto:louise@letourdesterroirs.fr)