

## La délégation suisse de l'Académie Culinaire de France et le FVS Group présentent le Grand Prix Joseph Favre. Première édition : dimanche 13 mars 2016 à Martigny

La première édition de ce concours gastronomique, créé en l'honneur du fondateur émérite, et valaisan, de l'Académie Culinaire de France se déroulera le dimanche 13 mars 2016 au CERM de Martigny.

Ouvert à toute restauratrice et à tout restaurateur professionnel ainsi qu'à toute cuisinière et à tout cuisinier professionnel de quelque nationalité que ce soit, âgé de 25 ans ou plus et actif dans un établissement situé en Suisse, il a pour objectif la mise en valeur de la profession ainsi que de sa promotion auprès des jeunes. Ce n'est donc pas un hasard si pour sa première édition, ce concours se déroulera en terre valaisanne, canton d'origine de Joseph Favre, et dans le cadre de Your Challenge, le Salon des Métiers et Formations qui aura lieu du 8 au 13 mars 2016 au CERM de Martigny. Le gagnant remportera la somme de CHF 35'000.- .

### Une vitrine de choix pour toute une profession

Depuis mai 2014, l'antenne suisse de l'Académie Culinaire de France est devenue une délégation à part entière. Présidée par M. Benoît Violier, elle œuvre désormais de manière autonome à la transmission et au partage des valeurs de l'excellence en matière d'art culinaire qui lui sont rattachées.

*« Ce n'est qu'avec le passé qu'on fait l'avenir » (Anatole France). Dans l'univers de la cuisine, cette maxime prend tout son sens avec l'œuvre de Joseph Favre. L'héritage qu'il nous a légué est en effet immense : initiateur du journalisme gastronomique, il est également le premier à s'être penché sur les liens entre santé et alimentation. Précurseur de l'émancipation et de la démocratisation de la cuisine française, son Dictionnaire Universel de Cuisine reste aujourd'hui encore un ouvrage de référence explique Benoît Violier.*

C'est donc tout naturellement qu'elle a décidé d'organiser un concours à l'image de ce grand homme qu'était Joseph Favre, un événement de grande qualité démontrant toute la discipline, la rigueur et la créativité que requiert le métier de cuisiner au quotidien.

### Déroulement du concours

Ce concours est ouvert à toute restauratrice et à tout restaurateur professionnel ainsi qu'à toute cuisinière et à tout cuisinier professionnel de quelque nationalité que ce soit, âgé de 25 ans ou plus et actif dans un établissement situé en Suisse. Les membres de l'Académie Culinaire de France ne sont pas autorisés à concourir.

Les six candidats sélectionnés devront réaliser un amuse-bouche, un plat et un dessert autour des produits du terroir valaisan. Ils seront évalués par un jury composé de 15 membres qualifiés représentant différents pays d'Europe et présidé par M. Benoît Violier, également président du concours et de la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France.

Chaque candidat pourra être accompagné d'un commis de cuisine de son choix, obligatoirement âgé de moins de 22 ans. Ils seront également assistés d'un apprenti de cuisine de moins de 19 ans. L'attribution des apprentis sera effectuée le jour même par le Comité d'organisation par tirage au sort.

## Sélection des candidats

Chaque personne intéressée à participer doit envoyer au secrétariat de la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France, d'ici au mercredi 30 septembre, un dossier comprenant :

- Curriculum vitae dactylographié avec une photo en tenue et de bonne qualité
- Description et recette détaillée dactylographiées ainsi qu'une photo du plat et du dessert présentés

Les candidats seront sélectionnés pour le vendredi 30 octobre.  
Le règlement du concours est à consulter sur [www.gpjosephfavre.ch](http://www.gpjosephfavre.ch)

Contact :  
Pour le FVS Group : David Genolet  
Pour la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France : Benoît Violier ([concours@gpjosephfavre.ch](mailto:concours@gpjosephfavre.ch))