

Grand Prix Joseph Favre : 14 des meilleurs chefs européens réunis à Martigny pour départager les 6 finalistes

Contact médias :

Lysiane Tissières
Communication
+41 27 721 07 29
communication@gpjosephfavre.ch

Anouck Mammy
Assistante de coordination
concours@gpjosephfavre.ch
+41 78 837 77 41

Patenaîtres principaux



Dans 15 jours, plus précisément le dimanche 11 décembre prochain, les six finalistes de la première édition du « Grand Prix Joseph Favre » se mesureront pour décrocher la première place de ce grand concours de cuisine gastronomique créé en l'honneur du fondateur de l'Académie culinaire de France.

Pour les départager, le Comité d'organisation a fait appel à des grands noms de la gastronomie européenne. Réunis au Centre d'expositions de Martigny et placé sous la houlette de M. Franck Giovannini, Chef de l'Hôtel de Ville de Crissier, ils dégusteront les mets concoctés par les candidats et détermineront le vainqueur de la 1^{ère} édition du « Grand Prix Joseph Favre ». Ce dernier remportera la somme de CHF 35'000.-.

14 grands noms de la gastronomie européenne pour composer le jury

Présidé par M. Franck Giovannini, le jury d'exception du « Grand Prix Joseph Favre » est composé des personnalités suivantes :

- **M. Michel Troisgros**, Restaurant Troisgros, Roanne (France) - 3 étoiles Michelin, Président d'Honneur du « Grand Prix Joseph Favre »
- **M. Frédy Girardet**, nommé "chef du siècle" par le Gault & Millau - anciennement 3 étoiles au Restaurant de l'Hôtel de Ville - 19.5/20 Gault & Millau
- **M. Eckart Witzmann**, nommé "chef du siècle" en 1994 par le Gault & Millau - anciennement 3 étoiles Michelin au Restaurant Aubergine à Munich
- **M. Rasmus Kofoed**, Bocuse de Bronze 2005, Bocuse d'Argent 2007, Bocuse d'Or 2011, Restaurant Geranium à Copenhague - 3 étoiles Michelin
- **M. Peter Knogl**, Restaurant Le Cheval Blanc à Bâle - 3 étoiles Michelin - 19/20 Gault Millau
- **M. Didier de Courten**, Restaurant Didier de Courten à Sierre - 2 étoiles Michelin - 19/20 Gault Millau
- **M. Carlo Cracco**, Ristorante Cracco, Milan - 2 étoiles Michelin
- **M. Ferdy Debecker**, Bocuse de Bronze 1999, Restaurant Eyckerhof, Belgique - 1 étoile Michelin
- **M. Pierre-André Ayer**, Restaurant Le Pérolles à Fribourg - 1 étoile Michelin - président des Grandes Tables de Suisse
- **M. Tommy Myllymäki**, Bocuse d'Argent 2015, Restaurant « Sjöen » en Suède
- **M. Yannis Baxevanis**, multiple « Chef de l'année » en Grèce
- **M. Javier Torres**, Restaurant Dos Cielos, Barcelone
- **M. Fabrice Prochasson**, Meilleur Ouvrier de France, Président de l'Académie Culinaire de France
- **M. Maurice Marro**, Chef exécutif du Baur au Lac, Zürich, membre de la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France

Dans le cadre de ce concours, ces chefs auront ainsi le loisir de découvrir nombre de produits emblématiques du terroir valaisan, apprêtés de manière originale par les 6 candidats sélectionnés pour cette 1^{ère} édition du « Grand Prix Joseph Favre ».

Déroulement du concours

Dans des boxes ouverts face au public, les 6 candidats en lice disposeront de 5h40 pour se démarquer à travers la préparation d'un amuse-bouche, d'un plat et d'un dessert pour 14 personnes mettant à l'honneur des produits du terroir valaisan, canton d'origine de Joseph Favre.

Chaque candidat sera accompagné d'un commis de cuisine de son choix, obligatoirement âgé de moins de 25 ans et assisté 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.

Les participants débiteront le concours de manière échelonnée dans le temps et présenteront tour à tour leurs réalisations au jury.

Présentation du système de notation

Les membres du jury devront déguster l'amuse-bouche, le mets et le dessert de chaque candidat puis les évaluer.

La notation est établie sur un total de 200 points par membre du jury, soit 40 points pour la cuisine (propreté, hygiène et technique), 40 points pour l'originalité et la présentation et 120 points pour la dégustation (goût, assaisonnement, cuisson).

Pour le travail, l'organisation (utilisation du commis et de l'apprenti) et la propreté en cuisine (respect du produit et bonne utilisation de la marchandise limitant le gaspillage), la note par membre de jury de surveillance de cuisine est basée sur un maximum de 20 points.

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par le jury de dégustation et le jury de surveillance de cuisine. La meilleure et la moins bonne note par candidat et par plat (amuse-bouche, plat, dessert) ne seront pas prises en compte pour la note finale.

Un concours de haut niveau, ouvert au public, destiné à promouvoir la profession

Le grand public est cordialement invité à venir soutenir et suivre les candidats dès 10h et assister à la remise des prix qui se tiendra à 17h00. Dès CHF 5.--, chacun pourra prendre place sur une tribune installée en face des boxes des finalistes. Il est possible d'acquérir son billet dès maintenant en ligne à l'adresse www.gpjosephfavre.ch/billetterie ou sur place le jour la manifestation.