

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Crissier, jeudi 4 octobre 2018

2E ÉDITION DU GRAND PRIX JOSEPH FAVRE - Cinq candidats et candidates se mesureront sous le palais attentif d'un jury européen d'exception accueillant M. Guy Savoy en tant que président d'honneur, le 25 novembre prochain au CERM de Martigny.

Un concours de cuisine de haut vol en hommage à Joseph Favre

Imaginé et initié par feu Benoît Violier, le Grand Prix Joseph Favre est un concours de cuisine de haut niveau rendant hommage à Joseph Favre, cuisinier suisse émérite et fondateur de l'Académie Culinaire de France. Aujourd'hui porté par la Délégation suisse de l'Académie Culinaire France et son président Franck Giovannini, il se déroule de manière traditionnelle tous les deux ans en Valais, terre d'origine de Joseph Favre, et met à l'honneur les produits de son terroir. Il réunit à chaque édition 5 à 6 candidats sélectionnés sur dossier, un jury européen et de prestige ainsi qu'un public de 1000 personnes, composé d'épicuriens curieux tout comme de personnalités de l'hôtellerie et de la gastronomie helvétiques.

Suite au succès de sa première édition, exprimé aussi bien par le public, les participants, les partenaires mais aussi la profession, le comité d'organisation est heureux d'annoncer la tenue du second Grand Prix Joseph Favre le dimanche 25 novembre 2018 au CERM de Martigny, dans le cadre du nouveau salon Epicuria.

Cinq candidats pour des réalisations autour de produits du terroir suisse et valaisan

Lors de cette seconde édition, cinq candidats s'affronteront autour d'un amuse-bouche, d'un plat principal ainsi que d'un dessert mettant en valeur les produits du terroir suisse et valaisan à savoir la truite et le safran de Mund pour l'amuse-bouche, le chevreuil, les salaisons du Valais et le vin valaisan pour le plat principal et la pomme ainsi que la châtaigne pour le dessert.

Rigoureusement sélectionnés sur dossier pour la technique et le caractère exprimés par leurs recettes, les finalistes 2018 sont :

- **M. Pasquale Altomonte**
39 ans, chef/cuisinier au restaurant d'une banque privée à Genève (GE)
- **M. Christoph Hunziker**
36 ans, propriétaire et chef de cuisine du restaurant Schüpberg-Beizli à Schüpfen (BE)
- **M. Federico Palladino**
25 ans, chef de cuisine à l'Hôtel Coronado Superior à Mendrisio (TI)
- **Mme Cécile Panchaud**
26 ans, garde-manger et entremétier à l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey (VD)
- **M. Elie Trumeau**
35 ans, sous-chef de cuisine à l'Hôtel Président Wilson à Genève (GE)



Un jury européen d'exception, sous la présidence d'honneur de M. Guy Savoy

Ils seront évalués par un jury de prestige représentant plusieurs pays d'Europe, placé sous la présidence d'honneur de M. Guy Savoy, chef franco-suisse officiant au Restaurant Guy Savoy à Paris, 3 étoiles au Guide Michelin et nommé en 2017 et 2018 meilleur restaurant du monde par le classement La Liste. Y siégeront à ses côtés, entre autres, MM. Michel Troisgros****, Rasmus Kofoed***, Eckart Witzigmann***, ou encore Peter Knogl****. Au total, ce sont un peu plus de 20 étoiles au guide Michelin qui y seront représentées.

Un événement au cœur d'Epicuria, le salon qui réunit professionnels et passionnés de gastronomie

Le Grand Prix Joseph Favre se tiendra dans le cadre d'Epicuria, un nouveau salon unique en son genre, visant à favoriser les échanges et stimuler les opportunités d'affaires entre les acteurs du monde gastronomique. Placée sous le signe des rencontres, des expériences gustatives et sensorielles et de la convivialité, cette plateforme mettra en réseau le grand-public, les professionnels du domaine de l'hôtellerie, de la restauration et de la distribution, ainsi que les producteurs de produits du terroir, de l'artisanat et fournisseurs d'équipements et prestataire de services.

Epicuria proposera plusieurs pôles thématiques ; CaReHo (nouveau salon professionnel), le Marché du Terroir, la Place des Artisans et Créateurs, la Cinquième Glorieuse et le Grand Prix Joseph Favre. Certains sont tout public, d'autres sont réservés aux professionnels. C'est le cas de CaReHo, le rendez-vous incontournable en cette fin d'année 2018 pour tous les cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

Le Grand Prix Joseph Favre figurera quant à lui parmi les événements tout public et offrira ainsi à tout un chacun la possibilité de venir encourager et suivre la préparation des cinq candidats depuis les tribunes installées face aux cuisines. L'accès sera inclus dans le billet du salon Epicuria à CHF 5.- par personne, comprenant l'entrée, en plus du Grand Prix Joseph Favre, au Marché du Terroir et à la Place des Artisans et Créateurs.

Dossier de presse, logos et images libres de droit de l'édition 2016 disponibles à l'adresse gpjosephfavre.ch/fr/presse.

Contact presse:

Anouck Marmy, chargée de projet: concours@gpjosephfavre.ch, +41 78 837 77 41

Partenaires principaux :

