

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Martigny, lundi 26 novembre 2018

2E ÉDITION DU GRAND PRIX JOSEPH FAVRE, DANS LE CADRE DU SALON EPICURIA – Une pluie d'étoiles, un public en nombre, une émotion palpable et une victoire féminine ; Cécile Panchaud, 26 ans, cheffe de partie à l'Hôtel des Trois Couronnes de Vevey, remporte le titre ! Reflets d'une journée magique.

Des produits du terroir sublimés pour une victoire 100% féminine

La seconde édition du Grand Prix Joseph Favre s'est achevée dimanche 25 novembre 2018 sur la victoire de Cécile Panchaud, 26 ans, cheffe de partie à l'Hôtel des Trois Couronnes de Vevey. De l'avis unanime du jury de dégustation, elle a su mettre en valeur les produits du terroir imposés avec sa « terrine de truite safranée et sa foccacia aux petits légumes croquants », une « selle de chevreuil habillée en croûte, épaule confite avec ses garnitures choux et des sous-bois, pomme de terre infusée au lard et sauce à la Syrah valaisanne » sans oublier son « jardin automnal autour de la pomme et de la châtaigne ».

Meilleure commis en 2016 à Martigny aux côtés de Jérôme Lucienne, celle qui nous confiait cet automne participer au Grand Prix Joseph Favre pour se surpasser mais aussi pour ne pas rester sur une mauvaise note (sa troisième place à la sélection suisse du Prix Culinaire Taittinger) a ainsi parfaitement relevé le défi qu'elle s'était imposé.

Accompagnée de sa commis Nathalie Nicoulin puis rejointe par Marie Bridline, apprentie de cuisine, comme second commis, c'est ainsi une équipe 100% féminine qui s'est imposée ce dimanche.

Cécile Panchaud devance Christoph Hunziker, chef propriétaire du Schüpberg-Beizli à Schüpfen (BE) et Elie Trumeau, sous-chef de cuisine à l'Hôtel Président Wilson. Christian Bosco (TI) remporte quant à lui le prix du meilleur commis.

Un jury de dégustation au firmament de la gastronomie européenne

Pour les départager, ce ne sont pas moins de 21 étoiles qui se sont déplacées au CERM de Martigny en ce dimanche de novembre. Placé sous la présidence d'honneur de Guy Savoy***, dont le restaurant Guy Savoy à Paris a été nommé en 2017 et 2018 meilleur restaurant du monde par le classement La Liste, le jury de dégustation comptait parmi ses membres des personnalités de renom de la gastronomie européenne ; Michel Troisgros***, Rasmus Kofoed***, Eckart Witzigmann***, Peter Knogl***, Didier de Courten** ou encore Stéphane Decotterd** ont notamment répondu présents. Tous ont souligné la qualité des mets dégustés présentés par les cinq candidats et l'harmonie des saveurs proposées.

Un public en nombre et enthousiaste

Organisé dans le cadre du salon Epicuria au CERM de Martigny, le Grand Prix Joseph Favre a bénéficié de la présence et de l'enthousiasme d'un public venu en nombre ; entre tribunes et espace VIP, ce sont ainsi plus de 1000 personnes qui ont soutenu et porté les cinq



candidats en lice. En grande nouveauté cette année, le public de l'espace VIP a pu pour la première fois observer le travail des candidats depuis une passerelle, en hauteur. Un véritable plongeon au cœur des cuisines qui a enthousiasmé professionnels du secteur tout comme amateurs épicuriens, ravis de vivre cette journée au cœur de l'action.

Le Grand Prix Joseph Favre, un projet imaginé et initié par Benoît Violier, repris par Franck Giovannini

Imaginé et initié par feu Benoît Violier, le Grand Prix Joseph Favre est aujourd'hui porté par Franck Giovannini***, président de la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France. Il rend hommage à Joseph Favre, cuisinier suisse émérite et fondateur de l'Académie Culinaire de France. 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. Organisé en public et au cœur du salon Epicuria, il se profile désormais comme un événement incontournable du calendrier gastronomique suisse. Suite au succès de cette seconde édition, le comité d'organisation se penchera dès 2019 sur la troisième édition du Grand Prix Joseph Favre, en 2020.

Logos et images libres de droit 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 :

