

Contact presse

FVS Group
Anouck Marmy
Directrice gestion de projets,
events & salons

+41 27 721 07 15
anouck.marmy@fvsgroup.ch

Rémy Gravelaine, sous-chef au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, remporte l'édition spéciale du Grand Prix Joseph Favre.

Après l'annulation de la troisième édition du concours prévue sous son format originel durant Your Challenge 2022, une version spéciale du Grand Prix Joseph Favre a tout de même permis aux quatre candidats de présenter leurs plats à un jury de dégustation haut vol, et à désigner un vainqueur.

Sous la présidence de Peter Knogl ***, du restaurant Cheval Blanc à Bâle, un jury composé de la fine fleur des chefs suisses a départagé les candidats dimanche 20 février 2022 à l'Ecole Professionnelle de Montreux. Rémy Gravelaine, 25 ans, sous-chef au restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier remporte le premier prix. Mariano Buda (restaurant Damien Germanier à Sion), Quentin Philippe (restaurant L'Aparté à Genève) et Félix Brun (restaurant Didier de Courten à Sierre) arrivent à égalité à la deuxième position, sans distinction de rang. Giorgio Caccini, le commis de Mariano Buda, remporte le prix du meilleur commis. Les candidats et leurs commis devaient présenter un amuse-bouche, un plat principal et un dessert sublimant des produits issus du terroir valaisan, à savoir la perche Loë, la selle d'agneau nez noir, la poire Williams, le pain de seigle ainsi que la Williamine.

L'évènement a pris place à l'Ecole Professionnelle de Montreux dans un cadre intimiste composé des proches des candidats ainsi que de quelques partenaires de l'évènement.

La Fondation adresse ses remerciements et félicitations aux candidats et commis, aux chefs et aux nombreux partenaires, qui ont répondu présents pour cette édition spéciale organisée et qui a finalement permis aux candidats de présenter leurs créations sur lesquelles ils planchaient depuis deux ans.

Les dates de la prochaine édition du Grand Prix Joseph Favre, qui verra s'affronter de nouveaux candidats autour d'une sélection de produits différente, seront annoncées prochainement.

Au sujet du Grand Prix 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 Fondation du Grand Prix Joseph Favre 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 entre 4 et 6 candidats sélectionnés sur dossier, un jury européen et de prestige ainsi qu'un public de plus de 1000 personnes, composé d'épicuriens curieux tout comme de personnalités de l'hôtellerie et de la gastronomie helvétiques.



Au sujet du report de la 3^e édition

La 3^e édition du Grand Prix Joseph Favre qui devait se dérouler le dimanche 20 février prochain au CERM de Martigny a été annulée suite au report de la 8^e édition du Salon des Métiers et Formations Your Challenge qui devait l'accueillir. Bien qu'il ait été décidé dans un premier temps de maintenir le concours, seul et reformaté pour l'occasion, ce sont finalement le climat sanitaire défavorable de la mi-janvier, le régime 2G+ applicable à ce type d'événement mais aussi et surtout la difficulté à faire rayonner le concours et les valeurs qu'il véhicule en l'absence d'une manifestation « hôte » qui ont motivé ce retrait.

Logos et images libres de droit des éditions 2016, 2018 et 2020 disponibles à l'adresse gpjosephfavre.ch/fr/presse/