

La première édition du Grand Prix Joseph Favre. se tiendra le dimanche 11 décembre dans le cadre du 4^e Marché des Saveurs et Artisans au CERM de Martigny

Contact médias :

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

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

Reportée suite au décès de M. Benoît Violier son initiateur et président, la première édition du Grand Prix Joseph Favre se déroulera le dimanche 11 décembre 2016 dans le cadre du 4^e Marché des Saveurs et Artisans au CERM de Martigny.

A l'occasion de ce concours de cuisine gastronomique, créé en l'honneur de Joseph Favre fondateur de l'Académie culinaire de France, six cuisiniers se mesureront sur la réalisation d'un amuse-bouche, d'un plat et d'un dessert selon des critères imposés. Un jury international, regroupant les meilleurs chefs européens du moment et présidé par M. Franck Giovannini, départagera les candidats et déterminera le vainqueur de la 1^{ère} édition du «Grand Prix Joseph Favre». Ce dernier remportera la somme de CHF 35'000.-.

Franck Giovannini, chef de cuisine de Benoît Violier, à la tête du concours

Suite à la disparition du grand chef de Crissier, son fidèle second, Franck Giovannini a repris les rênes de l'Hôtel de Ville de Crissier ainsi que la présidence de la Délégation suisse de l'Académie culinaire de France et du Grand Prix Joseph Favre. « Initiateur de ce concours, Benoît Violier en était l'âme et la force motrice. Je suis heureux de mener à bien ce projet, en son honneur, pour la Délégation suisse de l'ACF, et pour toute la profession qu'il souhaitait réunir autour d'un même but ; mettre en valeur les métiers de bouche et en assurer leur promotion auprès des jeunes » explique Franck Giovannini. Ce dernier est d'ailleurs un grand amateur de concours culinaires. Il a notamment remporté la 1^{ère} place au Concours International des Disciples d'Escoffier en 2009.

Six candidats fin prêts à se mesurer

Suite au report du concours, deux candidats ont dû se retirer pour des raisons professionnelles ou médicales.

Les six restauratrices et restaurateurs professionnels âgés de 25 ans ou plus, actifs dans un établissement situé en Suisse qui se mesureront lors de cette compétition exceptionnelle sont :

- M. Cédric Agnellet, 29 ans, second de cuisine au restaurant d'entreprise Patek Philippe Compass Group à Genève
- M. Elie Trumeau, 33 ans, chef de partie banquet à l'Hôtel Président Wilson à Genève
- M. Pasquale Altomonte, 37 ans, chef de partie au restaurant gastronomique d'une banque privée à Genève
- M. Grégory Halgand, 37 ans, chef adjoint à l'Hôtel Royalp (5*sup) à Villars-sur-Ollon
- M. Jérôme Lucienne, 28 ans, deuxième sous-chef à l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey
- M. Mauricio Muñoz, 28 ans, chef de cuisine à l'Hôtel Euler (4*) à Bâle.

Les CV complets des candidats sont à disposition ici : gpjosephfavre.ch/mediakit

Pour rappel, les six candidats devront réaliser, en 5h40, un amuse-bouche, un plat et un dessert autour de produits du terroir valaisan.

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 finalistes seront évalués par un jury composé de 14 membres qualifiés représentant différents pays d'Europe et présidé par M. Franck Giovannini. La composition du jury sera dévoilée début novembre.

Un concours de haut niveau pour promouvoir la profession ouverte au public

Le grand public est cordialement invité à venir soutenir et suivre les candidats dès 10h et d'assister à la remise des prix qui se tiendra à 18h00. Dès CHF 5.--, chacun pourra prendre place sur une tribune de 1'000 places 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.

Une offre VIP personnalisable est également disponible pour participer aux premières loges à cet événement hors du commun. Elle comprend notamment des places de choix réservées dans les tribunes, un accès permanent à l'Espace VIP où il sera possible de déguster, durant toute la journée, des mets concoctés par des chefs de la délégation suisse de l'Académie Culinaire de France et y rencontrer les membres du jury. Les détenteurs de ce précieux sésame participeront également au cocktail de gala orchestré par les chefs valaisans Franck Reynaud et Damien Germanier qui suivra le concours, en présence des finalistes, du vainqueur et des membres du jury.

Les personnes intéressées peuvent découvrir en détail cette offre unique et réserver leur place sur www.gpjosephfavre.ch/vip

Le Marché des Saveurs et Artisans : un écrin de choix pour ce concours

Fruit d'une collaboration entre Valais/Wallis Promotion et le FVS Group, le Marché des Saveurs et Artisans met en évidence les produits du terroir valaisan et l'ensemble des produits labellisés AOP ou IGP. Durant trois jours, il rassemble une centaine d'exposants - artisans comme producteurs - et offre une vitrine de choix sur la richesse et la diversité proposées par le terroir et l'artisanat valaisans et romands.

Ce Salon constitue donc un écrin de choix pour accueillir ce concours qui mettra en valeur, non seulement les métiers de bouche et leurs exigences mais également les produits du terroir valaisan dont la selle de veau et la poire Williams, canton d'origine de Joseph Favre.