

GRAND PRIX  
**JOSEPH FAVRE**  
MARTIGNY

# DOSSIER DE PRESSE

2<sup>e</sup> édition – 25 novembre 2018

CERM – Martigny

Dans le cadre du salon Epicuria

  
**HUBLOT**

  
GRAVÉ DANS MON CŒUR.

## LE CONCEPT

## JOSEPH FAVRE



# Le Grand Prix Joseph Favre

1

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 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.

- 5 à 6 candidats cuisiniers.
- 13 membres pour un jury d'exception.
- 340 minutes de cuisine.
- 1 journée unique.

Depuis sa tendre enfance, ce natif de Vex, petit village situé à l'entrée du Val d'Hérens en Valais, est passionné par la santé et la médecine. N'ayant pu réaliser son rêve d'entreprendre des études de médecine, faute de moyens financiers, il se tourne vers la cuisine et entame un apprentissage au Grand Hôtel de Sion. Joseph Favre sillonne ensuite les cuisines d'Europe de Paris à Londres en passant par Wiesbaden ou encore Berlin.

Au terme de la guerre franco-allemande de 1870, il ressent le besoin de renforcer ses connaissances et sa formation pour introduire plus de diététique, plus de sciences dans sa cuisine. Convaincu des bienfaits de l'alimentation sur la santé et de l'importance d'acquérir une hygiène alimentaire saine, il s'inscrit en qualité d'orateur libre à l'Université de Genève tout en continuant de travailler, l'été, dans des hôtels de saison.

La notoriété de Joseph Favre débute en 1877 avec la parution du premier journal culinaire écrit par un cuisinier, «La Science Culinaire». Visionnaire, il était convaincu que «le meilleur médecin pour l'homme est sa nourriture», une croyance totalement révolutionnaire pour son temps.

Deux ans plus tard, cette publication remportant un tel succès, Joseph Favre poursuit sa démarche et fonde «L'Union Universelle pour le Progrès de l'Art Culinaire» qui deviendra, en 1888, l'«Académie Culinaire de France». Quatre-vingt sections seront formées dans le monde et chargées d'y promouvoir la cuisine française et ses techniques. Le génie et les compétences de Joseph Favre sont alors largement reconnus.

Sa carrière trouve son apogée en 1899 avec la publication du «Grand Dictionnaire universel de cuisine pratique», ouvrage de référence encore de nos jours. Il réalise ainsi son souhait le plus cher: partager ses connaissances sur l'alimentation aux familles, qu'elles soient de la haute société ou plus modestes. Aujourd'hui, plus de 900 membres de l'Académie Culinaire de France poursuivent son œuvre et sa quête d'excellence à travers le monde.

**LE COMITÉ  
D'ORGANISATION**



**Franck Giovannini**  
Président



**David Genolet**  
Vice-président



**Albert Mudry**  
Secrétaire général



**Edgard Bovier**  
Membre



**Stéphane Jan**  
Membre



**Didier Sidot**  
Membre



**Daniel Chatagny**  
Membre



**Anouck Marmy**  
Chargée de projet

### EN BREF

- **Date:** dimanche 25 novembre 2018.
  - **Lieu:** CERM, Martigny, dans le cadre du salon Epicuria.
  - **Candidats:** 5 candidats sélectionnés sur dossier.
  - **Président d'honneur:** Guy Savoy\*\*\*, Restaurant Guy Savoy, Paris (F).
  - **Public attendu:** 1000 personnes dont 400 VIP.
- 

### LES POINTS CLÉ DU RÈGLEMENT

#### Définition du concours

Cinq candidats sélectionnés parmi tous les dossiers envoyés dans les délais disputent le **Grand Prix Joseph Favre** lors d'un événement d'une journée organisé le **25 novembre 2018** dans le cadre du **salon Epicuria, au CERM de Martigny**.

A travers la réalisation d'un amuse-bouche, d'un plat et d'un dessert, les candidats devront se distinguer par leurs techniques de travail et la mise en valeur des goûts. Le concours se veut l'expression des tendances les plus actuelles de la cuisine avec l'utilisation de produits suisses du terroir valaisan. Il souhaite très clairement privilégier le goût et la dégustation.

---

#### Organisation

Le concours est organisé par la Fondation du Grand Prix Joseph Favre, dont le siège est à Martigny.

Elle est constituée d'un comité d'organisation composé de 8 personnes, dont le Président est Monsieur Franck Giovannini. Ce comité désigne les 13 membres formant le jury de dégustation et les 4 membres constituant le jury de surveillance de cuisine.

---

#### Participation au concours

Ce concours est ouvert à toute restauratrice et à tout restaurateur professionnel ainsi qu'à toute cuisinière et à tout cuisinier professionnel de quelque nationalité que ce soit, âgé de 23 ans ou plus et actif dans un établissement situé en Suisse. Les membres de l'Académie Culinaire de France et de sa délégation suisse ne sont pas autorisés à concourir.

---



LES CANDIDATS



**Pasquale Altomonte**  
39 ans  
Chef de cuisine  
au restaurant  
gastronomique pour  
une banque privée  
Genève (GE)



**Christoph Hunziker**  
36 ans  
Propriétaire  
et chef de cuisine  
du restaurant  
Schüpberg-Beizli  
Schüpfen (BE)



**Federico Palladino**  
25 ans  
Chef de cuisine  
de l'Hôtel Coronado  
Superior  
Mendrisio (TI)



**Cécile Panchaud**  
26 ans  
Garde-manger  
et entremétier  
à l'Hôtel des Trois  
Couronnes  
Vevey (VD)



**Elie Trumeau**  
35 ans  
Sous-chef de cuisine  
à l'Hôtel Président  
Wilson  
Genève (GE)

LE THÈME

### Amuse-bouche

#### 7 truites d'env. 400 g/pièce

- Servies entières, froides et avec du safran de Mund.
  - Garniture libre.
  - Tous les éléments doivent être présentés dans une assiette carrée, blanche et plate de 21 cm de côté.
- 

### Plat principal

#### 1 selle et 2 épaules de chevreuil

- Selle: obligatoirement tranchée. Présentée entière ou en portions individuelles.
- Epaules: exécution libre.

#### Garnitures (exécutions libres)

- 2 garnitures libres, présentées sur le plat.
- 1 troisième garniture à base de pomme de terre et de salaisons du Valais, servie à l'anglaise et présentée dans un légumier.

#### Sauce

- A base de vin valaisan blanc ou rouge.
  - En saucière, servie par un maître d'hôtel.
- 

### Dessert

#### Création libre à base de pomme et de châtaigne

- Présenté obligatoirement sur assiette blanche, plate de 32 cm.
  - Peut être servi chaud ou froid.
-

**PRÉSIDENT  
D'HONNEUR**

**BIOGRAPHIE**



**Guy Savoy** \*\*\*  
Restaurant Guy Savoy  
Paris (France)

### **Guy Savoy**

A quinze ans, Guy Savoy décide qu'il sera «cuisinier... ou rien!»... il sera donc cuisinier. Et c'est par la précieuse voie de l'apprentissage qu'il apprend les richesses et les devoirs de ce métier. Tout d'abord chez le chocolatier de sa ville, Louis Marchand, puis chez les Frères Troisgros, qui l'ont fasciné par l'élégance avec laquelle ils exerçaient leur métier, puis chez Lasserre à Paris, au Lion d'Or à Genève et à l'Oasis à la Napoule. Il est ensuite remarqué par Claude Vergé qui lui confie la Barrière de Clichy.

A vingt-sept ans, il ouvre son premier restaurant, à Paris, rue Duret et y obtient rapidement la reconnaissance du monde de la gastronomie. Guy Savoy est désormais installé à la Monnaie de Paris et possède cinq Maisons dont une à l'étranger.

Quand on lui parle «grande cuisine», il répond qu'il est un aubergiste; si on lui dit qu'il est un artiste, il répond qu'il est un artisan; mais si vous lui dites qu'il vous fait rêver... alors il vous répondra que seuls ceux qui rêvent sont capables de donner du rêve aux autres.

---

**MEMBRES DU JURY  
DE DÉGUSTATION**



**Michel Troisgros**\*\*\*  
Maison Troisgros  
Roanne (France)



**Eckart Witzigmann**\*\*\*  
Nommé «chef du siècle»  
en 1994 par  
le Gault & Millau  
Anciennement  
3 étoiles Michelin au  
Restaurant Aubergine  
Münich (Allemagne)



**Rasmus Kofoed**\*\*\*  
Bocuse de Bronze 2005  
Bocuse d'Argent 2007  
Bocuse d'Or 2011  
Restaurant Geranium  
Copenhague (Danemark)



**Tommy Myllymäki**  
Bocuse d'Argent 2015  
Restaurant  
«Jülitä Wärdshus»  
Jülitä (Suède)



**Peter Knogl**\*\*\*  
Restaurant  
Le Cheval Blanc  
Bâle (Suisse)



**Didier de Courten**\*\*  
Restaurant  
Didier de Courten  
Sierre (Suisse)



**MEMBRES DU JURY  
DE DÉGUSTATION**  
SUITE



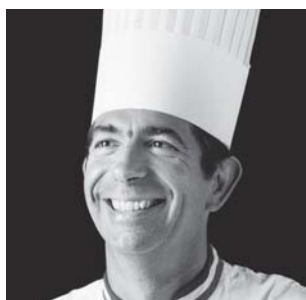
**Ferdy Debecker** ✨  
Bocuse de Bronze 1999  
Restaurant Eyckerhof  
Bornem (Belgique)



**Pierre-André Ayer**  
Président des Grandes  
Tables de Suisse  
Fribourg (Suisse)



**Yannis Baxevanis**  
Chef de cuisine  
et chef consultant  
Athènes (Grèce)



**Fabrice Prochasson**  
Meilleur Ouvrier  
de France  
Président de l'Académie  
Culinaire de France  
Paris (France)

- **Date:** dimanche 25 novembre 2018
  - **Horaire:** 10 h 00 à 18 h 00.
  - **Lieu:** CERM Martigny, rue du Levant 91, 1920 Martigny.  
Dans le cadre du salon Epicuria (salonepicuria.ch).
- 

### Tarifs

- **Entrée au salon**  
Marché du Terroir, Place des Artisans, Grand Prix Joseph Favre **CHF 5.-**
  - **Grand Prix Joseph Favre VIP**  
Marché du Terroir, Place des Artisans, Grand Prix Joseph Favre VIP **CHF 250.-**
  - **Billetterie**  
En ligne sur [gpjosephfavre.ch](http://gpjosephfavre.ch) (dès le 15 octobre) ou sur place, auprès des caisses du salon Epicuria.
- 

### Programme

Ouverture des portes	<b>10 h 00</b>
Présentation du jury de dégustation	<b>12 h 00</b>
Présentation du premier amuse-bouche	<b>12 h 30</b>
Présentation du premier plat	<b>13 h 30</b>
Présentation du premier dessert	<b>14 h 40</b>
Présentation du dernier dessert	<b>15 h 30</b>
Remise des prix	<b>16 h 30</b>

**LES PARTENAIRES**  
ILS NOUS FONT  
CONFIANCE

**ESPACE PRESSE**

### Partenaires principaux

---



### Partenaire technique principal

---



### Soutien institutionnels

---



### Sponsors

---



### Fournisseurs officiels

---



---

**Logos et photos HD libres de droit à télécharger sur:**  
<http://www.gpjosephfavre.ch/fr/presse/>

---

EN BREF

- **Date:** dimanche 11 décembre 2016.
- **Lieu:** CERM, Martigny, dans le cadre du 4<sup>e</sup> Marché des Saveurs et Artisans.
- **Vainqueur:** Cédric Agnellet, 30 ans, second de cuisine au restaurant Patek Philippe à Genève.
- **Président d'honneur:** Michel Troisgros\*\*\*, Maison Troisgros, Ouches (F).
- **Public:** 1000 personnes dont 400 VIP.

LES CANDIDATS

**Cédric Agnellet**

**Vainqueur**

30 ans, second de cuisine au restaurant d'entreprise Patek Philippe, Compass Group, Genève.

**Amuse-bouche**

Trio de charcuterie du Valais au pain de seigle AOC du Valais: le lard sec «comme un saucisson» aux Agria/le jambon cru en chantilly/tube croustillant de pain de seigle AOC du Valais/«comme un tartare» de charcuteries aux abricots secs du Valais, melba de pain de seigle AOC du Valais.

**Plat principal**

Selle de veau «coupe courte» rôtie aux agrumes et moutarde, jus de veau, sauce «échalote» selon la formule 5.000 du Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique de Joseph Favre, paupiette de veau glacée aux agarics et sa pomme fondante, éfiloché de veau ravigoté aux câpres, tarte d'oignons grelots aux tétragones et truffes noires, duo de navets au miel, gingembre et romarin, émulsion végétale.

**Dessert**

Millefeuille aux poires Williams du Valais.



Amuse-bouche



Plat principal



Dessert

**LES CANDIDATS**  
SUITE



**Elie Trumeau**

**2<sup>e</sup> place**

33 ans, chef de partie banquet à l'hôtel Président Wilson, Genève.

**Amuse-bouche**

Fraîcheur de lentilles Beluga iodée, seigle valaisan, jambon et lard paysan.

**Plat principal**

Selle de veau sur os, paupiettes en pommes fondantes, millefeuille d'oignons grelots et pomme fruit céleri, risotto de navets colorés au vieux gruyère.

**Dessert**

Millefeuille craquant, crème sultane et poires caramélisées à l'eau-de-vie de poire Williams du Valais.

---

**Grégory Halgand**

**3<sup>e</sup> place**

37 ans, chef adjoint au Chalet RoyAlp Hôtel & Spa, Villars-sur-Ollon.

**Amuse-bouche**

Tuile de pain de seigle valaisan, espuma de lard, jambon cru et truffes.

**Plat principal**

Selle de veau farcie aux langoustines, paupiettes truffées, oignons grelots et navets.

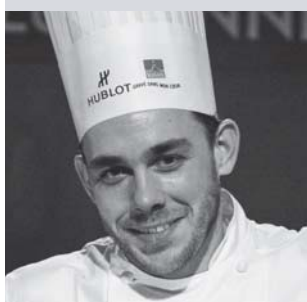
**Dessert**

Millefeuille aux poires du Valais.

---



**LES CANDIDATS**  
SUITE



### **Pasquale Altomonte**

37 ans, chef de partie au restaurant gastronomique pour une banque privée, Genève.

#### **Amuse-bouche**

Réalisation à base de salaisons du Valais et de pain de seigle AOP.

#### **Plat principal**

Prince des prés.

#### **Dessert**

Tout en poire.

---

### **Jérôme Lucienne**

28 ans, second sous-chef à l'Hôtel des Trois Couronnes, Vevey.

#### **Amuse-bouche**

Pain perdu au seigle et ses salaisons valaisannes.

#### **Plat principal**

Selle de veau farcie aux champignons et côtes de blettes, paupiette de veau et sa pomme de terre fondante aux petits légumes d'hiver.

#### **Dessert**

Millefeuille craquant aux poires et à l'eau-de-vie du Valais.

---

### **Mauricio Muñoz**

28 ans, chef de cuisine à l'hôtel Euler, Bâle.

#### **Amuse-bouche**

Jambon cru du Valais, abricot et céleri, cône farci de lard sec valaisan et de pomme de terre fumée, pain de seigle AOP, fromage Adlermutschli, moutarde de raisin et de figues, rebibes de Loèche.

#### **Plat principal**

Selle de veau cuite rosée en croûte de pistache, herbes et poivre, sauce à l'échalote selon la formule 5.000 du Dictionnaire Universel de Joseph Favre, roulade de veau glacée avec une sauce Madère, farcie de truffe noire du Périgord et de filet de veau sur un socle de pomme de terre fondante, symphonie de navet et de pomme, oignons grelots farcis aigre-doux, raifort et grains de moutarde.

#### **Dessert**

Poire Williams pochée au gingembre, chocolat-noisette, crème sultane à l'eau-de-vie de poire et millefeuille.

---



**Michel Troisgros**\*\*\*

Restaurant Troisgros, Ouches (France).

Président d'Honneur du «Grand Prix Joseph Favre».

---

**Frédy Girardet**\*\*\*

Nommé «chef du siècle» par le Gault & Millau.

Anciennement 3 étoiles Michelin au Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier (Suisse).

19,5/20 Gault & Millau

---

**Eckart Witzigmann**\*\*\*

Nommé «chef du siècle» en 1994 par le Gault & Millau.

Anciennement 3 étoiles Michelin au Restaurant Aubergine, Munich (Allemagne).

---

**Rasmus Kofoed**\*\*\*

Bocuse de Bronze 2005.

Bocuse d'Argent 2007.

Bocuse d'Or 2011.

Restaurant Geranium, Copenhague (Danemark)

---

**Tommy Myllymäki**

Bocuse d'Argent 2015.

Restaurant «Jülitä Wärdshus», Jülitä (Suède).

---

**Peter Knogl**\*\*\*

Restaurant Le Cheval Blanc, Bâle (Suisse).

19/20 Gault & Millau.

---

**Didier de Courten**\*\*

Restaurant Didier de Courten, Sierre (Suisse).

19/20 Gault & Millau.

---

**Ferdy Debecker**\*

Bocuse de Bronze 1999.

Restaurant Eyckerhof, Bornem (Belgique).

---

**Pierre-André Ayer**\*

Restaurant Le Pérolles, Fribourg (Suisse).

Président des Grandes Tables de Suisse.

---

**Yannis Baxevanis**

Multiple «chef de l'année»

Chef de cuisine et chef consultant, Athènes (Grèce).

---

**Javier Torres**

Restaurant Dos Cielos, Barcelone (Espagne).

---

**Fabrice Prochasson**

Meilleur Ouvrier de France.

Président de l'Académie Culinaire de France.

---

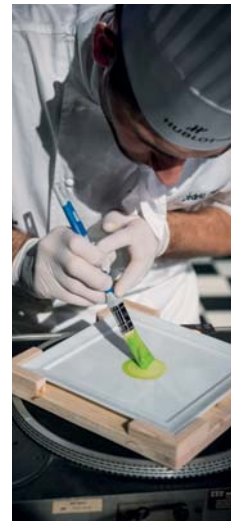
**Maurice Marro**

Chef exécutif du Baur au Lac, Zürich (Suisse).

Membre de la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France.

---

EN IMAGES



**L'Illustré**

**Les chefs de demain**

Parution le 14.12.2016

**htr hotel revue**

**Cédric Agnollet remporte le Grand Prix Joseph Favre**

Parution le 12.12.2016

**Le Matin**

**Cédric Agnollet remporte le prix**

Parution le 12.12.2016

**Le Nouvelliste**

**Pluie d'étoiles et graines de chef**

Parution le 12.12.2016

**Tribune de Genève**

**Genevois sacré**

Parution le 12.12.2016

**Le Matin**

**Du valais à la cuisine Française**

Parution le 10.12.2016

**Le Journal du Jura**

**Première édition du Grand Prix Joseph Favre en valais**

Parution le 09.12.2016

**La Liberté**

**Première édition du Grand Prix Joseph Favre en valais**

Parution le 09.12.2016

**Le Nouvelliste**

**De Courten au Grand Prix Joseph Favre en valais**

Parution le 09.12.2016

Plus de 35 parutions entre le 2 et le 14 décembre 2016.

**LES PARTENAIRES**  
2016

Présenté par

---



Partenaires principaux

---



Partenaire technique principal

---



Soutien institutionnels

---



Sponsors

---



Fournisseurs officiels

---



### La Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France

A son origine, en 1883, cette fondation, créée par le cuisinier visionnaire valaisan Joseph Favre, portait le nom d'«Union Universelle pour le progrès de l'Art Culinaire». Elle fut rebaptisée, en 1888, «Académie Culinaire de France».

Plus ancienne association de Chefs de Cuisine et de Pâtisserie du monde, elle compte aujourd'hui 900 membres provenant de 27 nations et des 5 continents et rassemble l'élite du monde culinaire, soit de la cuisine, pâtisserie, chocolaterie et glacerie.

Depuis sa création, l'Académie défend l'authenticité des appellations culinaires et promeut la cuisine française, ses recettes et ses techniques à travers le monde. Aujourd'hui, elle continue de perfectionner l'Art Culinaire Français en mettant sur pied de nombreuses expositions et concours en France comme à l'étranger, des conférences suivant la vision pluridisciplinaire de son fondateur, ou encore, en certifiant des structures d'enseignement professionnel.

Le 14 mai 2014, sous la présidence de feu Benoît Violier, l'antenne suisse devient une véritable délégation nationale passant de 21 à 31 puis près de 70 membres en 2018, parmi lesquels figurent de grands noms du paysage gastronomique helvétique. Elle possède désormais toutes les ressources pour promouvoir activement les valeurs de l'Académie en organisant, notamment, des événements tels le Grand Prix Joseph Favre.

La délégation helvétique est présidée par Franck Giovannini et compte dans son comité directeur Albert Mudry, Edgard Bovier, Daniel Chatagny, Stéphane Jan et Didier Sidot.

L'héritage de Joseph Favre trouve désormais un relais à la hauteur de son talent.

#### Partenaires



#### Amis






LE SALON EPICURIA



**EPICURIA**  
LA PLATEFORME DE RENCONTRE  
DES ACTEURS DU MONDE GASTRONOMIQUE



INVITATION À EXPOSER:  
> MARCHÉ DU TERROIR  
> PLACE DES ARTISANS  
ET CRÉATEURS  
NOVEMBRE 2018 | CERM-MARTIGNY





## EPICURIA

EPICURIA est un nouveau salon unique en son genre, visant à favoriser les échanges, les opportunités d'affaires et les rencontres entre tous les acteurs du monde gastronomique.

Placée sous le signe des rencontres, des expériences gustatives et sensorielles et de la convivialité, cette plateforme met 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 propose plusieurs pôles thématiques. Certains sont tout-public, d'autres sont réservés aux professionnels.

### Les pôles d'Epicuria

	TOUT-PUBLIC	PROFESSIONNELS
23-25.11.2018 <b>Marché du terroir</b>	☃	
26-27.11.2018 <b>Marché du terroir</b> <small>(au choix des producteurs)</small>		☃
23-25.11.2018 <b>Place des Artisans et Créateurs</b>	☃	
23-25.11.2018 <b>Cinquième Glorieuse</b>	☃	
26.11.2018 <b>Cinquième Glorieuse</b>		☃
25.11.2018 <b>Grand Prix Joseph Favre</b>	☃	☃
25-27.11.2018 <b>CaReHo</b>		☃

### Le Marché du Terroir

Faites découvrir les saveurs du Marché du Terroir! Le Marché du Terroir vous donne l'opportunité de présenter vos produits typiques dans un cadre chaleureux. Les épiciers et les gourmands auront ainsi l'occasion de déguster et acheter des produits délicieux comme raclettes, confitures, jus, eaux-de-vie, viandes séchées diverses, etc. pour le plus grand bonheur de leurs papilles gustatives.

Les exposants du Marché du Terroir ont deux options:

1. **Présence du 23 au 25 novembre:**

*journées tout-public*

2. **Présence également du 26 au 27 novembre:**

*journées pour professionnels*

Les producteurs auront l'opportunité de présenter leurs produits à des professionnels de la gastronomie.

TOUT-PUBLIC  
Accès compris  
dans le tarif d'entrée

### La Place des Artisans et Créateurs

Venez présenter vos créations originales au public! La Place des Artisans et Créateurs accueillera vos idées cadeaux en tout genre et d'autres objets uniques. Dans ce même espace, des ateliers permettront aux petits et grands de découvrir diverses techniques ancestrales utilisées par les artisans et les créateurs présents.

TOUT-PUBLIC  
Accès compris  
dans le tarif d'entrée



« Le Marché des Saveurs et Artisans » a été intégré à Epicuria à travers les pôles « Marché du Terroir » et « Place des Artisans et Créateurs »

### La Cinquième Glorieuse

Petite sœur des «4 Glorieuses», La Cinquième Glorieuse réunit une quarantaine de caves valaisannes proposant des crus d'exception. Elle constitue une magnifique occasion de se faire une idée de la richesse viticole du Valais.

TOUT-PUBLIC  
CHF 25.- en sus  
du tarif d'entrée



### Grand Prix Joseph Favre

Fort du succès rencontré lors de sa première édition, le Grand Prix Joseph Favre revient pour un deuxième concours de cuisine de haut vol. Six candidats s'affronteront autour d'un amuse-bouche, d'un plat principal et d'un dessert mettant en valeur les produits du terroir suisse et valaisan. Un jury de dégustation totalisant plus de 23 étoiles Michelin départagera les concurrents. Un espace spécialement dédié au Grand Prix pourra accueillir un public de 1000 personnes. Ce concours, porté par la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France et par son président Frank Giovannini, chef de l'Hôtel de Ville de Crissier, se tiendra le dimanche 25 novembre 2018.

TOUT-PUBLIC  
Accès compris  
dans le tarif d'entrée



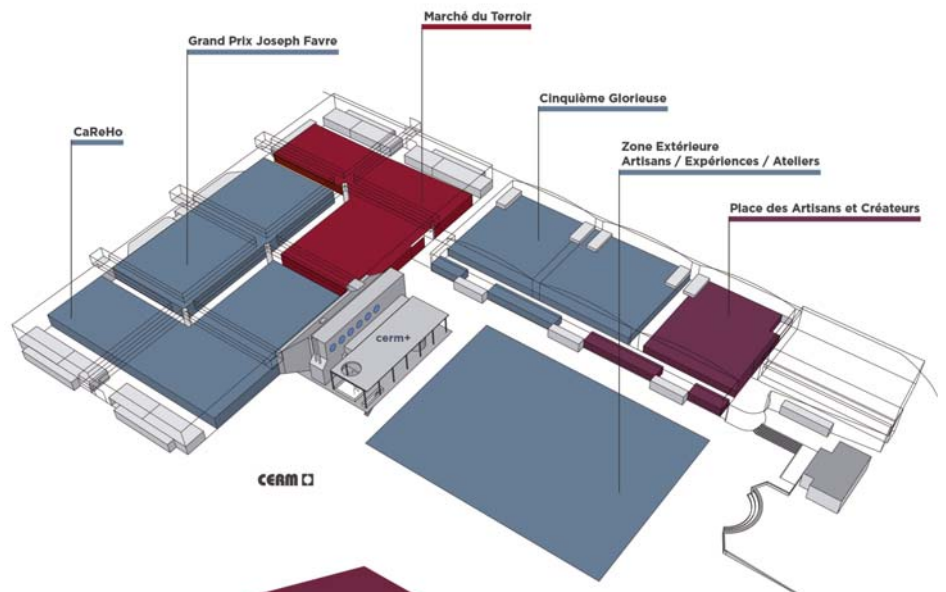
### CaReHo

CaReHo est un nouveau salon destiné aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Avec l'appui des principales associations faitières romandes de la branche – Gastro Valais, GastroVaud, GastroFribourg, GastroNeuchâtel, GastroJura, Hôtellerie Suisse Section Valais – CaReHo est destiné exclusivement aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de la restauration collective. Biennal, il a pour objectif de valoriser les acteurs du secteur. Cette plateforme commerciale, constituée d'une exposition et de conférences, sera placée sous le signe des rencontres et de la convivialité. Le public professionnel trouvera différents équipements, tels que matériel de cuisine et d'hôtellerie, services, nouvelles technologies, dernières tendances, etc. Les participants auront également accès à la Cinquième Glorieuse et au Marché du Terroir pour découvrir des vins exceptionnels et des produits du terroir typiques.

PROFESSIONNELS  
Sur invitation  
ou CHF 40.-

LE SALON EPICURIA  
SUITE

INFORMATIONS  
PRATIQUES



EPICURIA

HORAIRE:

vendredi	23.11.	17 h - 21 h
samedi	24.11.	11 h - 21 h
dimanche	25.11.	10 h - 18 h
lundi	26.11.	10 h - 18 h
mardi	27.11.	10 h - 18 h

TARIF D'ENTRÉE:

prix unique CHF 5.-

