

Rétrospective 2016



GRAND PRIX
JOSEPH FAVRE
MARTIGNY

1^{ère} édition, 11 décembre 2016

LE CONCEPT

JOSEPH FAVRE



Le Grand Prix Joseph Favre, en bref

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 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.

- 6 candidats cuisiniers.
- 340 minutes de cuisine.
- 13 membres pour un jury d'exception.
- 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 trouvera 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

LES CANDIDATS



L'édition 2016

3

- **Date:** dimanche 11 décembre 2016.
- **Lieu:** CERM, Martigny, dans le cadre du 4^e 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.

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, éffiloché 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

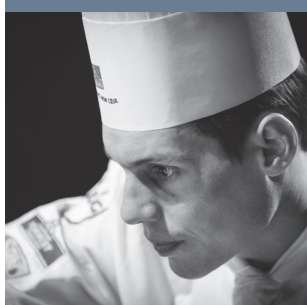


Plat principal



Dessert

LES CANDIDATS
SUITE



Elie Trumeau

2^e 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^e 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.

LE JURY



Michel Troisgros (F)
Restaurant
Troisgros, Ouches
3 étoiles Michelin
Président d'Honneur du
«Grand Prix Joseph Favre»



Frédy Girardet (CH)
Nommé «chef du siècle»
par le Gault & Millau
Anciennement 3 étoiles
Michelin au Restaurant
de l'Hôtel de Ville
19.5/20 Gault & Millau



Eckart Witzigmann (A)
Nommé «chef du siècle»
en 1994 par
le Gault & Millau
Anciennement 3 étoiles
Michelin au Restaurant
Aubergine à Munich



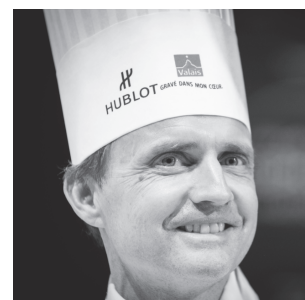
Rasmus Kofoed (D)
Bocuse de Bronze 2005
Bocuse d'Argent 2007
Bocuse d'Or 2011
Restaurant Geranium
à Copenhague
3 étoiles Michelin



Tommy Myllymäki (S)
Bocuse d'Argent 2015
Restaurant
«Sjön» en Suède



Peter Knogl (DE)
Restaurant
Le Cheval Blanc à Bâle
3 étoiles Michelin
19/20 Gault Millau



Didier de Courten (CH)
Restaurant
Didier de Courten à Sierre
2 étoiles Michelin
19/20 Gault Millau

LE JURY
SUITE



Ferdy Debecker (B)
Bocuse de Bronze 1999
Restaurant
Eyckerhof en Belgique
1 étoile Michelin



Pierre-André Ayer (CH)
Restaurant
Le Pérolles à Fribourg
1 étoile Michelin
Président des Grandes
Tables de Suisse



Yannis Baxevanis (G)
Multiple « Chef de l'année »
Chef de cuisine
et chef consultant
Athènes, Grèce



Javier Torres (E)
Restaurant
Dos Cielos à Barcelone



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



Maurice Marro (CH)
Chef exécutif du Baur
au Lac à Zürich
Membre de la Délégation
suisse de l'Académie
Culinaire de France

GRAND PRIX
JOSEPH FAVRE
MARTIGNY

EN IMAGES



L'Illustré

Parution le 14.12.2016 LES CHEFS DE DEMAIN

htr hotel revue

Parution le 12.12.2016 CÉDRIC AGNOLLET REMPORTE LE GPJF

Le Matin

Parution le 12.12.2016 CÉDRIC AGNOLLET REMPORTE LE PRIX

Le Nouvelliste

Parution le 12.12.2016 PLUIE D'ÉTOILES ET GRAINES DE CHEF

Tribune de Genève

Parution le 12.12.2016 GENEVOIS SACRÉ

Le Journal du Jura

Parution le 9.12.2016 PREMIÈRE ÉDITION DU GPJF EN VALAIS

La Liberté

Parution le 9.12.2016 PREMIÈRE ÉDITION DU GPJF EN VALAIS

Le Nouvelliste

Parution le 9.12.2016 DE COURTEN AU GPJF EN VALAIS

Le Matin

Parution le 10.12.2016 DU VALAIS À LA CUISINE FRANÇAISE

Plus de 35 parutions entre le 2 et le 24 décembre 2016

Présenté par



Partenaires principaux



Partenaire technique principal



Soutien institutionnels



Sponsors



Fournisseurs officiels

