

Succès total pour la première édition du Grand Prix Joseph Favre à Martigny ! M. Cédric Agnellet remporte le titre avec panache !

Contact médias :

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

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

Partenaires principaux



La première édition de ce concours gastronomique, créé en l'honneur du fondateur émérite, et valaisan, de l'Académie Culinaire de France s'est tenu ce dimanche 11 décembre au Centre d'Expositions de Martigny.

Six candidats étaient en lice pour remporter ce premier titre et la somme de CHF 35'000.- mise en jeu. Chacun a eu 5h40 pour réaliser un amuse-bouche, un plat et un dessert en sublimant les produits du terroir imposés et pour séduire le jury international présidé par Franck Giovannini, de l'Hôtel de Ville de Crissier et composé de 14 grands noms de la gastronomie européenne.

Devant un parterre de personnalités du monde de la gastronomie, de passionnés, de curieux et au terme d'une journée riche en émotions et en suspens, M. Cédric Agnellet, 29 ans, second de cuisine au restaurant d'entreprise Patek Philippe Compass Group à Genève a remporté ce premier titre devant M. Elie Trumeau, 33 ans, chef de partie banquet à l'Hôtel Président Wilson à Genève et M. Grégory Halgand, 37 ans, chef adjoint à l'Hôtel Royalp (5*sup) à Villars-sur-Ollon. Le prix du public a été attribué également à M. Cédric Agnellet. Enfin, le prix du meilleur commis a été remis à Mme Cécile Panchaud.

La tenue de ce concours d'envergure internationale en Valais confirme le positionnement de la région en qualité de haut lieu gastronomique. Avec 13 étoiles au Michelin et 936 points Gault&Millau, le Valais est l'une des régions de Suisse comptant le plus de restaurants étoilés par habitant.

De l'avis unanime du jury et des chefs présents, habitués à fréquenter de nombreux concours du genre, le niveau présenté à Martigny et la qualité de l'organisation étaient tout simplement exceptionnels pour une première édition. Cette dernière positionne ainsi le concours de manière optimale sur la scène nationale et internationale.

Une vitrine de choix pour toute une profession

Depuis mai 2014, l'antenne suisse de l'Académie Culinaire de France est devenue une délégation à part entière. Présidée par M. Franck Giovannini, elle œuvre désormais de manière autonome à la transmission et au partage des valeurs de l'excellence en matière d'art culinaire qui lui sont rattachées. C'est donc tout naturellement qu'elle a décidé d'organiser, en collaboration avec la société événementielle valaisanne FVS Event, un concours à l'image de ce grand homme qu'était Joseph Favre, un événement de qualité démontrant toute la discipline, la rigueur et la créativité que requiert le métier de cuisiner au quotidien.

Benoît Violier, initiateur du concours, aurait été fier de cette première édition, fier du travail de haut vol fourni par l'ensemble des candidats, des commis, des apprentis et du personnel de services, fier de l'enthousiasme du public venu en nombre suivre cette journée particulière.

La Fondation du Grand Prix Joseph Favre remercie également ses nombreux et précieux partenaires pour leur contribution, leur confiance et leur fidélité tout au long de l'année.

Un public venu en nombre suivre ce concours de choix

Le grand public était cordialement invité à venir soutenir et suivre le travail des candidats. A l'heure du début officiel et de la présentation du jury international, les tribunes étaient pleines et les spectateurs n'ont cessés d'affluer au fil de l'après-midi.

A la suite de la remise des prix, la soirée s'est terminée en beauté avec un cocktail de gala orchestré par les chefs valaisans Franck Reynaud et Damien Germanier en présence des finalistes, du vainqueur et des membres du jury.

Le Comité de la Fondation du Grand Prix Joseph Favre est ravi de cette première édition et va maintenant réfléchir à la suite à donner à ce succès. Les marques de soutien reçues, tant de la part des partenaires, que des candidats, du public et jurys, confortent le Comité dans les choix effectués et laissent entrevoir un potentiel de développement intéressant pour ce type de concours à l'avenir.

Des photos seront à télécharger dans la soirée sur www.gpjosephfavre.ch/mediakit