



# DOSSIER DE PRÉSENTATION

Festival des saveurs et de la gastronomie alpine

Avec la participation exceptionnelle de Franck GIOVANNINI  
parrain de la 1ère édition

[epicuralpes.ch](http://epicuralpes.ch)

2025



# Épicurialpes

*"Les Alpes ne sont pas seulement un  
paysage, elles sont un terroir, une histoire  
et un art de vivre."*

epicurialpes.ch  
2025

## EDITORIAL

Chères amies, chers amis,

C'est avec une immense fierté que nous vous présentons Epicurialpes, un événement unique célébrant la richesse de notre patrimoine culinaire alpin et l'excellence gastronomique suisse.

Epicurialpes, c'est bien plus qu'un festival. C'est une invitation à partager une aventure sensorielle, à explorer les saveurs authentiques de nos montagnes et à rencontrer celles et ceux qui, chaque jour, façonnent l'identité culinaire de notre pays.

Sous le ciel majestueux des Alpes, au pied des cinq 4000, nous réunirons des chefs étoilés, des artisans passionnés et des producteurs locaux pour offrir une expérience inoubliable, où innovation et tradition se mêlent harmonieusement.

En tant que figures engagées dans la gastronomie suisse, nous avons à cœur de faire de ce festival un rendez-vous incontournable, capable d'inspirer et de rassembler. À travers Epicurialpes, nous souhaitons promouvoir les savoir-faire d'exception, soutenir les acteurs du terroir et transmettre une vision durable et respectueuse de la cuisine.

Nous vous invitons à rejoindre cette aventure et à contribuer, à nos côtés, au succès d'un événement qui marquera durablement le paysage gastronomique suisse.

Avec toute notre passion et notre gratitude,

Didier de Courten  
Chef étoilé et co-créateur d'Epicurialpes



Franck Giovannini  
Chef étoilé et parrain de la première édition





## PRESENTATION

*Le nom du festival, Epicurialpes, évoque à lui seul l'essence de l'événement : "Épicurien" : L'art de profiter des plaisirs de la table et "Alpes" : Un cadre majestueux qui incarne à la fois l'authenticité et l'excellence.*

Une invitation à savourer la gastronomie dans un environnement où nature et culture se rencontrent. Le festival se déroulera dans un cadre exceptionnel, dans un village soigneusement choisi pour son ambiance et son lien avec la nature. Dédié aux saveurs alpines et à l'excellence gastronomique suisse, il rassemblera entre 80 et 100 exposants, dont des producteurs locaux, des artisans passionnés et des acteurs majeurs du monde culinaire.

Les visiteurs pourront y découvrir un marché des saveurs, ainsi que des dîners d'exception imaginés par des chefs étoilés, mêlant avec audace tradition et créativité. Une scène animera également le festival, avec des démonstrations, des ateliers et des conférences. Des espaces interactifs permettront aux petits comme aux grands de s'initier aux métiers et techniques culinaires, dans un esprit de découverte et de convivialité.

Epicurialpes est un rendez-vous conçu pour tous. Que vous soyez un amateur de gastronomie, un amoureux des alpes ou un simple curieux, ce festival saura séduire et émerveiller.

L'événement s'adresse à un large public : des familles, avec des ateliers pour enfants et des espaces conviviaux adaptés ; des gourmets, qui vivront une expérience culinaire inoubliable alliant dégustation et exploration ; des professionnels, comme restaurateurs, producteurs ou experts du secteur, qui trouveront une plateforme unique pour échanger et partager leur savoir-faire ; ainsi que des touristes suisses et internationaux, attirés par l'authenticité et l'innovation culinaire de la Suisse.



**GRIMENTZ**  
**PLUS BEAU VILLAGE**  
**DE SUISSE**

**24 / 25 / 26**  
**Octobre 2025**  
**Grimentz**



Concept :  
Un festival gastronomique mêlant authenticité, innovation et tradition. Les participants vivront des expériences uniques, comme des dîners étoilés, des ateliers interactifs et des découvertes de produits locaux.

Vision :  
Faire d'Epicurialpes une référence internationale tout en valorisant le patrimoine gastronomique et naturel des Alpes.

## OBJECTIFS

### Créer un événement emblématique

Un festival qui allie gastronomie de prestige et authenticité alpine.

### Valoriser les acteurs locaux

Offrir une vitrine aux producteurs et artisans du terroir.

### Attirer un public large

Des gourmets suisses et internationaux, des familles et des professionnels de la restauration.

### Périodicité

Un rendez-vous annuel chaque automne, pour dynamiser la fin de la saison estivale et célébrer les saveurs de l'arrière-saison.

## UN CADRE D'EXCEPTION

*Installé dans les Alpes suisses, Epicurialpes profite d'un cadre naturel à couper le souffle, où la montagne devient un théâtre de saveurs et de créativité.*

### Un marché des saveurs

Une promenade gourmande entre stands de producteurs locaux, artisans et dégustations.

### Des dîners d'exception

Signés par les plus grands chefs, mêlant tradition et modernité.

### Des scènes musicales et gastronomiques

Où petits et grands peuvent, s'amuser, découvrir, apprendre et créer.



©Frank Giovannini

**Epicurialpes**

## LE CONCEPT

Epicurialpes est un festival unique qui célèbre la gastronomie alpine en mettant en valeur les saveurs et les produits emblématiques de la montagne dans un cadre exceptionnel.

Organisé dans le charmant village historique de Grimentz et à l'Espace Weisshorn, ce rendez-vous de fin de saison touristique offre une expérience gastronomique immersive et festive sur un week-end.

L'objectif est de créer une vitrine majeure pour le Valais, en clôturant la saison estivale et automnale par un événement d'envergure qui allie authenticité, convivialité et exclusivité.



Une célébration des saveurs alpines : Epicurialpes met à l'honneur les produits et goûts de la montagne, une richesse particulièrement mise en lumière en automne, période idéale pour valoriser le terroir.

Des rencontres uniques : Ce festival favorise l'interaction directe entre les consommateurs, les producteurs locaux et les grands chefs, créant un lien fort entre les artisans du goût et le public.

Une expérience accessible et prestigieuse : Conçu pour séduire un large public, Epicurialpes propose des activités populaires, comme un marché des saveurs et des ateliers immersifs, tout en offrant des expériences exclusives, notamment les dîners étoilés à l'Espace Weisshorn.

Un rayonnement pour le Val d'Anniviers, pour le Valais, pour la Suisse : L'événement vise à faire briller le Val d'Anniviers, son patrimoine gastronomique, et le charme du vieux village de Grimentz, en associant une gastronomie de prestige et l'authenticité de la montagne.

Une renommée culinaire internationale : En s'associant à des noms prestigieux comme Didier de Courten et Franck Giovannini, Epicurialpes ambitionne de renforcer sa notoriété auprès des partenaires, des médias et du public.

## DINERS EXCEPTIONNELS AVEC DES CHEFS MULTI-ÉTOILÉS

**24 OCTOBRE 2025**

Soirée d'ouverture

Emmanuel Renaut - Megève

3 étoiles Michelin et 19.5 au Gault et Millau



**25 OCTOBRE 2025**

Soirée autour des chefs valaisans

Franck Reynaud - Crans Montana

1 étoile Michelin et 18 au Gault et Millau

Gilles Varone - Savièse

1 étoile Michelin et 17 au Gault et Millau

Vincent Lehner - Espace Weisshorn

Chef de l'Espace Weisshorn

Didier de Courten

2 étoiles Michelin et 19 au Gault et Millau



**26 OCTOBRE 2025**

Soirée de clôture et parrain de la 1<sup>ère</sup> édition

Franck Giovannini

3 étoiles Michelin et 19 au Gault et Millau



## ÉLÉMENTS CLÉS

15'000 visiteurs  
attendus sur 3 jours.

85% Grand public et  
touristes

100 artisans,  
producteurs et  
marques locales.

15% Professionnels

50 événements in-  
cluant des ateliers,  
dégustations et  
spectacles

Surface :  
Vieux village de  
Grimentz et rue  
principale et Espace  
Weisshorn

3 jours d'événement

Epicurialpes

---

## DOMAINES REPRÉSENTÉS

Gastronomie  
Terroir et agriculture alpine  
Boissons  
*(Vins, bières artisanales et eaux suisses)*  
Développement durable  
Tourisme et loisirs

# POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE

## Un événement d'envergure

Devenez acteur d'un rendez-vous gastronomique innovant et associez votre marque à des chefs de renommée internationaux.

## Une audience ciblée

Touchez des consommateurs sensibilisés à la qualité, à l'authenticité et au savoir-faire.

## Une image forte

Valorisez vos engagements envers le développement durable et les circuits courts.

## Impact local et national

Valorisez votre marque auprès d'un public diversifié.

## Rendement direct

Accès à des prospects qualifiés et fidélisation par l'expérience.



**VISIBILITÉ**  
**IMAGE DE MARQUE**  
**NETWORKING**

# PARTENARIAT MÉDIA ET DIGITAL

## MÉDIA OFFICIEL

Statut de Média Officiel avec exclusivité dans sa catégorie (TV, radio, presse écrite, digital).  
Présence prioritaire sur tous les supports de communication du festival (affiches, programme, site web, réseaux sociaux).  
Interviews exclusives des chefs et organisateurs.  
Logo en tête d'affiche sur les supports presse.  
Espace dédié pour une émission ou un live pendant l'événement.

## PRESSE & INFLUENCE

Couverture éditoriale garantie (article dans un magazine spécialisé, interviews).  
Organisation d'une rencontre entre journalistes et chefs invités.  
Présence dans les campagnes digitales (articles sponsorisés, newsletter du média).  
Réseaux sociaux : mise en avant du festival sur les plateformes du média.

## DIGITAL

Mention sponsorisée sur les réseaux sociaux du festival (Instagram, Facebook, LinkedIn).  
Intégration du sponsor dans les campagnes publicitaires digitales (Facebook Ads, Google Ads).  
Collaboration avec influenceurs culinaires et lifestyle (relais via Instagram, TikTok).  
Possibilité d'organiser un concours en ligne avec mise en avant de la marque.

## ÉDITION SPÉCIALE

Insertion publicitaire ou publi-rédactionnel dans un magazine de référence.  
Présence du logo sur une double page spéciale dédiée à l'événement.  
Interview exclusive d'un sponsor clé (en collaboration avec le média).  
Partage de l'édition digitale sur les plateformes en ligne.

# PLAN DE COMMUNICATION

## UN DISPOSITIF À 360° POUR MAXIMISER VOTRE VISIBILITÉ

*Le festival Epicurialpes déploie une stratégie de communication globale alliant médias traditionnels, digital et relations presse pour garantir une visibilité VAL D'ANNIERSANNIERSALDV optimale aux partenaires et sponsors.*

### Médias traditionnels

Campagnes dans la presse locale et nationale.  
Affichage dans les zones stratégiques  
Communiqué de presse  
Conférences de presse  
Campagne Radio (ITW et spots)

### Digital

Instagram et Facebook pour un public large (relayé sur Grimentz-Zinal, Val d'Anniviers, Grimentz-st-Jean)  
LinkedIn pour les professionnels.  
Site web avec billetterie et programme en ligne.  
Campagne de newsletter valdanniviers  
Relais d'influence gastronomique & lifestyle

### Relations presse

Articles et interviews dans des magazines gastronomiques (Gault & Millau etc).  
Reportage Web  
Collaboration avec des influenceurs

Epicurialpes

CE PROJET EST SOUTENU ET  
PORTÉ PAR

**GRIMENTZ  
ZINAL**  
VAL D'ANNIVIERS

  
espace  
**WEISSHORN**  
altitude 2700

Val   
**d'Anniviers**

  
Commune  
**anniviers**



# MERCI

 **Epicurialpes**

## CONTACT

Président de l'association  
Guillaume Rochet  
info@epicurialpes.ch  
+41 76 759 37 16

[epicurialpes.ch](http://epicurialpes.ch)



Epicurialpes

