



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

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^{ère} édition

Franck Giovannini

3 étoiles Michelin et 19 au Gault et Millau



A rustic wooden building with a window box full of red flowers and three Swiss flags. The building is made of dark, weathered wood. A window with a lace curtain is visible. A wooden box filled with vibrant red flowers sits on the windowsill. Three Swiss flags are planted in the box. A lantern hangs to the left of the window.

PRÉSENTATION DES INTERVENANTS

Paolo Basso
Claude Luisier
Cave Simon Maye & Fils
Dominique Fornage
Helen Calle-Lin
Fanny Mélia
Diego Bolaño

INTERVENANTS

Places limitées - Réservations obligatoires sur epicurialpes.ch



Paolo Basso Masterclass sur les vins

Meilleur Sommelier du Monde 2013, figure de la gastronomie internationale. Après vingt ans dans les plus grands restaurants, il crée au Tessin ses propres cuvées sous le label Paolo Basso Wines. Consultant, enseignant et animateur, il partage aujourd'hui son expertise unique et sa passion du vin à travers le monde.

25.10.2025 | 11h00-12h00 | Scierie

26.10.2025 | 10h00-11h00 | Scierie



Claude Luisier Masterclass autour des fromages

68 ans, 3 millions d'abonnés, et une passion : le fromage. Dans sa cave de Leytron, il bichonne 2000 meules comme d'autres élèvent de grands crus. Sur scène, il partagera son amour du fromage fermier au lait cru, ses secrets d'affinage, ses anecdotes savoureuses et sa vision d'un art de vivre qui défend la qualité face à l'uniformité. Une rencontre unique, où l'on déguste avec les cinq sens... et le cœur.

25-26.10.2025 | 13h30-14h30 | Scierie



Cave Simon Maye & Fils Verticale des vins

Depuis 1948, la famille Maye cultive un profond respect de la vigne et du terroir valaisan. Guidés par une éthique claire – valoriser le sol, le climat et le savoir-faire humain – ils travaillent chaque cépage avec exigence et passion pour créer des vins de caractère, reflets authentiques de leur appellation.

25-26.10.2025 | 13h30-15h | Caveau



Dominique Fornage Dégustation du vin des glaciers

Dominique Fornage, figure emblématique du vin valaisan et fondateur de l'École Nobilis, partage avec passion son expertise reconnue autour des grands crus. Aujourd'hui, il vous emmène à la découverte du Vin du Glacier, trésor unique du Val d'Anniviers : dès 1'200 m d'altitude, de vieilles caves abritent depuis des générations un tonneau où mûrit indéfiniment ce nectar doré.

25-26.10.2025 | 10h-11h30 | Bourgeoisie



Helen Calle-Lin Gin et mixologie

Texane passionnée de gastronomie, Helen a fondé avec son compagnon Ben le Weisshorn Glacier Gin, distillé à froid à 2'000 m d'altitude à Chandolin. Inspirée par le terroir alpin et les plantes locales, elle propose un gin artisanal unique, mariant authenticité, créativité et passion. aujourd'hui elle partagera son savoir-faire à travers un atelier mêlant dégustation et mixologie.

25-26.10.2025 | 11h30-12h45 | Caveau



Fanny Mélia Bières à table : accords et désaccords

Avec Fanny Melia, découvrez la bière autrement : accords mets-bières, bases de la dégustation, histoire et grands styles. À travers une approche interactive, ludique et poétique, cette conférence casse les clichés et invite à explorer la bière comme un langage sensoriel, culturel et humain.

25-26.10.2025 | 15h30-16h30 | Scierie



Diego Bolaño Présentation Perle-de-Café

Avec Diego Bolaños, caféologue et expert reconnu, plongez dans l'univers du café de spécialité. À travers l'histoire de cette jeune torréfaction artisanale née au sein de La Semeuse, découvrez une approche moderne, durable et sensorielle du café : des crus uniques, majoritairement bio, torréfiés avec soin en petites quantités. Un moment riche en arômes et en découvertes.

25.10.2025 | 10h-11h | Caveau



LES CONCOURS

IGP Viande séchée
Tartes aux Myrtilles

CONCOURS & IGP

IGP - Viande Séchée du Valais

Véritable emblème du patrimoine culinaire alpin, ce produit d'exception est le fruit d'un savoir-faire ancestral : choix rigoureux des viandes, assaisonnement subtil et séchage naturel.

Ce concours valorise le travail passionné des producteurs valaisans et permet de récompenser l'excellence de ceux qui perpétuent cette tradition séculaire. Les visiteurs auront l'opportunité de découvrir, déguster et comparer différentes viandes séchées, reflet d'un terroir et d'une identité préservés.

25.10.2025 | 15h30 | Dégustation | Sous la tente épicurialpes

26.10.2025 | 13h30 | Remise des prix | Sous la tente épicurialpes



© Valais Wallis promotion

Concours La Meilleure Tarte aux Myrtilles des Alpes

Symbole des goûters d'altitude et des traditions familiales, la tarte aux myrtilles trouve sa place au cœur du Festival Épicurialpes. Ce concours rend hommage aux recettes transmises de génération en génération, aux gestes simples et authentiques qui font la richesse de notre terroir.

Producteurs, artisans et passionnés présenteront leurs créations, alliant pâte croustillante et fruits des montagnes. Le jury comme le public pourront savourer et élire la tarte qui incarne le mieux l'esprit des Alpes : générosité, authenticité et gourmandise.

Un moment chaleureux qui célèbre le savoir-faire local et le plaisir du partage.

Concours 25.10.2025 | 10h-12h | Sous la tente



CONCOURS DESSIN

DESSINE TA PLUS BELLE TARTE AUX MYRTILLES

25-26.10.2025 | 10h-18h | Sous la tente | Exposition

26.10.2025 | 10h | Sous la tente | Remise de prix



ANIMATIONS & ATELIERS

Atelier de fabrication du pain de seigle

Plongez dans la tradition ancestrale valaisanne avec notre atelier de fabrication du pain de seigle AOP, proposé au four banal de Grimetz. Cet atelier célèbre la culture du seigle et la transmission des gestes authentiques de nos maisons de montagne.

25-26.10.2025 | 14h00 - 15h30 | Four banal

Librairie culinaire par Payot

Parce que la gourmandise se savoure aussi avec les yeux et l'esprit, la librairie culinaire, animée par Payot, ouvre ses portes au cœur du Festival Épicurialpes. Vous y découvrirez une sélection raffinée d'ouvrages consacrés à la gastronomie, aux produits du terroir et aux arts de vivre.

Lieu de rencontre et de partage, la librairie accueille également des séances de dédicaces et des échanges avec auteurs et chefs invités. Un espace chaleureux où les mots et les saveurs dialoguent pour éveiller toutes les curiosités.

25-26.10.2025 | 10h-18h | Petite école

PAYOT
LIBRAIRE





LE MARCHÉ

Apiculteurs, confiseurs, bouchers,
vignerons, producteurs de truffe de
Toscane, boulangers, fromagers,
maraîchers

MARCHÉ DES ARTISANTS-PRODUCTEURS

Plus de 100 créateurs de saveurs

Parce que la gourmandise se découvre aussi avec curiosité et émerveillement, le marché des artisans et producteurs d'Épicurialpes célèbre le talent et la passion de plus de 100 créateurs de saveurs. Apiculteurs, confiseurs, bouchers, vignerons, producteurs de truffe de Toscane, boulangers, fromagers, maraîchers vous invitent à explorer leurs trésors du terroir, de la douceur du miel aux arômes intenses des fromages affinés, en passant par les vins et gourmandises locales. Chaque étal raconte une histoire, celle du travail artisanal, de la tradition et de l'amour du produit bien fait.

Lieu de rencontre et de convivialité, le marché s'anime au rythme du collectif de chanteurs et musiciens passionnés **Swiss Chérie** le samedi, et de l'accordéoniste **Pierre Ritter** le dimanche. Les enfants profiteront tout le week-end d'**ateliers ludiques et de châteaux gonflables**, pour une expérience gourmande et familiale qui éveillera tous les sens.

25-26.10.2025 | 10h-18h | Rue du Vieux Village



PROGRAMME DÉTAILLÉ

	SAMEDI	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
MARCHÉ RUE DU VILLAGE			ANIMATION MUSICALE par Suisse Chérie				ANIMATION MUSICALE par Suisse Chérie			
TENTE		CONCOURS Tarte aux myrtilles						CONCOURS IGP Viande séchée		ACCUEIL Espace Weisshorn
ESPACE WEISSHORN										Soirée des chefs COMPLET
MOULIN	FABRICATION, DÉMONSTRATION & VENTE de farine de seigle									
SCIERIE		MASTERCLASS vins, par Paolo Basso				MASTERCLASS fromages, par Claude Luisier			MASTERCLASS bières, par Fanny Melia	
FOUR BANAL						ATELIER Fabrication du pain de seigle IGP				
MAISON DE GRAND-MAMAN						VISITE GUIDÉE de la maison				
CAVEAU	PRÉSENTATION café, par Diego Bolaños		ATELIER MIXOLOGIE gin, par Weisshorn Glacier Gin			VERTICALE DES VINS, par Simon Maye & Fils				
PETITE ÉCOLE	LIBRAIRIE CULINAIRE par Payot									
BOURGEOISIE	MASTERCLASS vin des glaciers, par Dominique Fornage							VISITE & DÉGUSTATION 1 bourgeoise & vin des glaciers		
								VISITE & DÉGUSTATION 2 bourgeoise & vin des glaciers		
	DIMANCHE	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
MARCHÉ RUE DU VILLAGE						ANIMATION MUSICALE par Pierre Ritter				
TENTE	REMISE DES PRIX concours de dessin	ACCUEIL VIP				CONCOURS IGP remise des médailles				ACCUEIL Espace Weisshorn
ESPACE WEISSHORN										Soirée des chefs COMPLET
MOULIN	FABRICATION, DÉMONSTRATION & VENTE de farine de seigle									
SCIERIE	MASTERCLASS vins, par Paolo Basso					MASTERCLASS fromages, par Claude Luisier			MASTERCLASS bières, par Fanny Melia	
FOUR BANAL						ATELIER Fabrication du pain de seigle IGP				
MAISON DE GRAND-MAMAN						VISITE GUIDÉE de la maison				
CAVEAU			ATELIER MIXOLOGIE gin, par Weisshorn Glacier Gin			VERTICALE DES VINS, par Simon Maye & Fils				
PETITE ÉCOLE	LIBRAIRIE CULINAIRE par Payot									
BOURGEOISIE	MASTERCLASS vin des glaciers, par Dominique Fornage							VISITE & DÉGUSTATION 1 bourgeoise & vin des glaciers		
								VISITE & DÉGUSTATION 2 bourgeoise & vin des glaciers		

PLAN DE LA MANIFESTATION



ÉLÉMENTS CLÉS

15'000 visiteurs attendus sur 3 jours.

100 artisans, producteurs et marques locales.

50 événements incluant des ateliers, dégustations et spectacles

3 jours d'événement

Epicurialpes

85% Grand public et touristes

15% Professionnels

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



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

Epicurialpes

CE PROJET EST SOUTENU ET
PORTÉ PAR

**GRIMENTZ
ZINAL** 
Val d'Anniviers


espace
WEISSHORN
altitude 2700

Val 
d'Anniviers


Commune
anniviers

MERCI

The logo for Epicurialpes features a stylized 'E' with a small crown-like element on top, followed by the word 'epicurialpes' in a lowercase, sans-serif font.

CONTACT

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

epicurialpes.ch



Epicurialpes

