

Épicurialpes – grands chefs, marché et familles



→ Après le succès de la première édition, le concours de la meilleure Viande séchée du Valais IGP revient en 2026.



↑ Dans le Val d'Anniviers, certains restaurants jouent le jeu et proposent un menu spécialement conçu pour Epicurialpes.

Fort de plusieurs têtes d'affiche étoilées, **Épicurialpes** remet le couvert les 10 et 11 octobre 2026 à Grimentz (VS), dans le Val d'Anniviers. Mais la force du festival mené – notamment – par Didier de Courten réside véritablement dans le marché des saveurs, exceptionnelle démonstration de l'artisanat valaisan et alpin dans son ensemble.

Quand on pense au festival Epicurialpes, ce festival gourmet qui revient les 10 et 11 octobre 2026 à Grimentz pour sa seconde édition, on pense d'abord aux repas multi-étoilés prévus à l'Espace Weissborn. En pleine saison automnale, période lors de laquelle la gastronomie locale est particulièrement riche dans le Val d'Anniviers, on retrouvera le parrain Andreas Caminada, Pierrot Ayer, Victor Moriez, Franck Reynaud, et bien sûr Didier de Courten, cofondateur de l'événement avec Guillaume Rochet. Ils seront accompagnés de plusieurs chefs venus de Savoie, notamment Édouard Loubet.



↑ L'approche de Benoît Girardon est d'autant plus intéressante qu'il a pour lui son passé de chef de cuisine.

← Ouvertes le 2 juin 2026, les réservations pour les soirées des chefs ont été prises d'assaut.



« Ce festival offre une visibilité incroyable aux artisans du goût. C'est l'occasion pour moi de valoriser entre autres le chevaine, le vengeron, la brême ou encore le barbeau, autant d'espèces encore trop souvent délaissées. »

Sans oublier le riche programme de masterclass : l'icône de la viticulture Marie-Thérèse Chappaz, le Meilleur sommelier du monde 2013 Paolo Basso, l'ampélogue reconnu José Vouillamoz, ou encore le célèbre affineur Claude Luisier : dans différents lieux du village, une douzaine d'ateliers et conférences vous permettront... d'affiner vos connaissances culinaires.

Bien manger, ça s'apprend tôt

Dans cette vaste palette, et malgré une forte présence viticole, les familles ne sont pas oubliées ! Car durant ce week-end de vacances d'automne, bambins et parents sont attendus au stand chocolaté de My Sweet Chocolaterie ou à celui de La Vie du Rucher, sans oublier l'espace « Les Petits Epicuriens », géré par Camille Epiney.

« La première édition d'Epicurialpes a montré qu'il existait une véritable demande pour des activités destinées aux enfants », souligne cette enseignante et mère de deux enfants. « Nous avons donc imaginé des ateliers pratiques pour les initier à l'univers du goût, leur permettre de mettre la main à la pâte et de découvrir, de manière concrète et ludique, notamment la fabrication du pain de seigle et de biscuits. »

L'objectif est clair : permettre aux plus jeunes de mieux comprendre un univers souvent réservé aux adultes, et non leur proposer une simple garderie pendant que leurs parents déambulent dans le marché. Alors, vous manque-t-il encore une raison de réserver les 10 et 11 octobre dans votre agenda ? ♦

Pensées comme de véritables vitrines du savoir-faire alpin, ces trois soirées sont autant d'opportunités de découvrir ces chefs. Avec huitante-neuf points GaultMillau et sept étoiles Michelin, ces cinq sommités racontent surtout des histoires différentes, des visions personnelles de la cuisine alpine. Les personnes chanceuses qui s'attableront à l'Espace Weissborn voyageront ainsi des rivières grisonnes aux forêts valaisannes en passant par les prairies fribourgeoises. Néanmoins, l'âme d'Epicurialpes, ne réside peut-être pas uniquement à table.

Il y en a pour tout le monde !

Tous les chefs et cheffes le disent et le répètent : ils et elles ne sont rien sans leurs producteurs et productrices. Et c'est sur ce point précis que Guillaume Rochet et Didier de Courten tapent dans le mille, au cœur de l'un des plus beaux villages de Suisse. C'est en effet dans la rue centrale de Grimentz que prendra place une centaine de producteurs et de productrices de tous horizons. Ancien chef à la tête du Terroir du Léman et

pêcheur amateur spécialisé dans les poissons méconnus, Benoît Girardon sera de la partie. « Ce festival offre une visibilité incroyable aux artisans et artisanes du goût, explique l'homme, installé à Yverne (VD). C'est l'occasion pour moi de valoriser entre autres le chevaine, le vengeron, la brême ou encore le barbeau, autant d'espèces encore trop souvent délaissées. »

Pour l'artisan, Epicurialpes constitue aussi une vitrine pédagogique, à travers laquelle il espère faire passer un message : oser goûter ce qu'on ne connaît pas, se laisser surprendre et, à terme, limiter le gaspillage.

Aux côtés de Benoît, réjouissez-vous de retrouver Alex Stauffer et les crus ciselés du Vin de l'A, Stefano Gobbi et ses divins panettones, ou encore Laurence Firoben et Anne-Claire Violette, expertes des plantes médicinales et fondatrices de Herbulia Viola. Vous venez déguster ? Laissez-vous tenter par les pâtes d'exception de la Fromagerie d'Anniviers et les cidres de Guillaume & Co, ou par les huiles d'Oouliri et le gin d'Ei d'Anouck Dann, spécialistes dans leur domaine.