

Communiqué de presse

Troisième Championnat du monde de Malakoffs

Jamais deux sans trois ! Il a été attendu durant toute l'année et a reçu un énorme succès pour sa troisième édition hier soir à l'espace Amaretto. C'est officiel, Le Championnat du monde de Malakoffs, réalisé grâce au soutien fidèle de Valentine, fabricant familial et local de friteuses haut de gamme, a son podium 2023.

Huit restaurants en lice

Venus de Crans Montana, de Nyon, d'Agiez, de Palézieux, de Genève ou encore de St-Légier, ce sont huit restaurateur-ice-s qui ont tenté l'aventure en prenant part à l'édition 2023 afin de succéder aux précédent Malakoff d'Or (Auberge du Mont-sur-Lausanne), d'Argent (La Buvette du Parlement Vaudois et de Bronze (Association Afiro) :

Auberge Communale de St-Légier / Auberge de l'Union (Palézieux) /Café chez Antoine (Lutry) /Café de l'Etoile (Genève) / Le Café Vaudois (Nyon) /Hotel Rivage (Lutry) / Le Normand d'Agiez / Oenothèque Ravet (Crans Montana).

Un jury et des dégustations qui restent à l'aveugle

Les sept membres du jury ainsi que septante participants ont eu le privilège de déguster les malakoffs, à l'aveugle, durant plus de deux heures. Un exercice qui demande de la gourmandise et de l'appétit ! C'est le goût, la texture, la qualité du produit ainsi que la friture ou encore l'aspect général qui ont été notés.

Le jury était composé de :

Tania Brasseur, membre du comité du Patrimoine culinaire suisse
Suzanne Gabriel, membre du comité de Lausanne à Table
Stéphane Jayet, organisateur du Mondial de la Fondue
Gilles Meystre, Président de Gastrovaud
Julien Paris, responsable innovation chez Valentine
Timothée Pittet représentant de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne, Malakoff d'Or 2022
Doris Spirak, créatrice de contenu food

Et les gagnants sont

Malakoff d'Or - Hotel Rivage (Lutry)

Malakoff d'Argent - Le Café Vaudois (Nyon)

Malakoff de Bronze - Café chez Antoine (Lutry)

Malakoff prix du public - Café chez Antoine (Lutry)

Le gagnant du Malakoff d'Or remporte une friteuse suisse Valentine TF3.

Lausanne à Table est une association à but non lucratif qui a pour objectif de promouvoir le goût sous toutes ses formes, en particulier les artisans du goût locaux et leurs produits de la région lausannoise, à travers des événements gourmands en ville de Lausanne et ses environs.

[Images de la conférence de presse en HD](#)

(copyright Intuifilm / Lausanne à Table)

Contact, informations :

Marine Gasser, directrice: marine@lausanneatable.ch / 021 315 24 60

Romano Hasenauer, président : romano@lausanneatable.ch / 076 565 31 58