



# Le Prix Sommet salue l'audace et l'humour

Le Maxi-Rires Festival de Champéry est le grand vainqueur d'une soirée consacrée à l'événementiel en Valais. Une 39<sup>e</sup> édition qui a mis en évidence l'importance de ce secteur pour l'économie du canton.

Le Prix Sommet 2024 a été attribué au Maxi-Rires Festival de Champéry, à l'issue du vote du public, jeudi soir à Sion. Les quelque trois cents votants ont consacré le festival d'humour chablaisien, qui concourait face à deux autres *challengers*, l'Openair de Gampel et l'Omega European Masters de Crans-Montana.

La remise du prix – d'une valeur de 20 000 francs – s'est tenue à l'Espace Provins jouxtant le stade de Tourbillon, lors d'une cérémonie, qui, à l'instar du Maxi-Rires, n'a pas manqué d'humour. Le prix est revenu au *challenger* ayant la plus petite infrastructure parmi les trois participants, un festival fondé en 2008 à la suite d'un pari fou lancé par deux jeunes de vingt ans.

## Crédibilité vis-à-vis du public et des partenaires économiques

« C'est une surprise », notait, ravi à l'issue de la soirée, Maxime Délez, co-fondateur du Maxi-Rires Festival. « Gagner face à deux incroyables manifestations, c'est complètement inespéré. Pour nous, le fait d'être nominés était déjà une victoire. » Maxime Délez relevait encore que ce prix allait rapporter au festival, épaulé par de nombreux bénévoles, un surplus de crédibilité vis-à-vis du public et des partenaires économiques de la manifestation. Le festival de Champéry est notamment confronté chaque année à des défis logistiques le contraignant à transformer le Palladium, un centre sportif, en grande salle de spectacle.

La prochaine édition du Maxi-Rires se déroulera du 7 au 12 avril 2025, avec notamment à



l'affiche le mentaliste Viktor Vincent, l'imitateur Michaël Gregorio, les humoristes Frédéric Recrosio, Marie s'infiltrer ou encore D'jal.

Lors de la cérémonie, Iwan Willisch, directeur d'UBS Valais, a relevé : « Pour un canton à vocation touristique comme le Valais, les *events* revêtent une importance toujours plus cruciale. Et avec l'intégration du Credit Suisse, UBS a notablement développé ses engagements dans le soutien de tout type de manifestation et je suis fier de confirmer que tous ces sponsorings sont maintenus jusqu'à fin 2025, en tout cas. » ■

« C'est une surprise. Gagner face à deux incroyables manifestations, c'est complètement inespéré. Pour nous, le fait d'être nominés était déjà une victoire. »

MAXIME DÉLEZ,  
co-fondateur du Maxi-Rires Festival,  
lauréat du Prix Sommet 2024

CI-DESSUS  
Les lauréats aux côtés de la Direction régionale d'UBS Valais (de g. à dr.): Fabrice Biaggi, responsable de la Clientèle privée, Philippe Richoz et Maxime Délez du Maxi-Rires Festival de Champéry, Iwan Willisch, directeur régional, et Jonathan Bruchez, responsable de la Gestion de fortune, après la remise du Prix Sommet 2024.



PHOTOS: LOUIS DASSELBORNE

## OMEGA EUROPEAN MASTERS DE CRANS-MONTANA FINALISTE



Yves Mittaz, directeur de l'Omega European Masters, et Iwan Willisch.

Le célèbre tournoi de golf de Crans-Montana, mondialement connu, participait à la finale du Prix Sommet 2024. La manifestation, qui vivra sa 78<sup>e</sup> édition en août 2025, attire chaque année des spectateurs de plus de vingt-cinq pays et s'implique concrètement dans les défis de la durabilité.

Heureux d'avoir pris part au Prix Sommet, Yves Mittaz, le directeur du tournoi, a salué

avec *fair-play* la victoire d'un autre *challenger*: « Franchement, je suis trop content que Maxi-Rires ait gagné, parce que je pense que c'est beaucoup plus dur pour eux que pour nous. Leur festival est organisé par des bénévoles, et c'est magnifique pour eux. C'est tellement mérité. » ■

## OPENAIR DE GAMPEL FINALISTE



Olivier Imboden et Roman Pfammatter, co-directeurs de l'Openair de Gampel, entourent Iwan Willisch.

Très important festival de musique à la portée internationale, attirant chaque année près de 100 000 spectateurs, l'Openair de Gampel rayonne bien au-delà des frontières haut-valaisannes. La manifestation a dû s'adapter aux nouvelles habitudes du public, jeune, âgé d'environ 25 ans en moyenne, qui s'est renouvelé au fil des ans.

« Nous sommes vraiment fiers d'avoir pris part à ce prix », notait lors de la soirée Roman Pfammatter, co-directeur du festival. « C'est une grande joie de voir le Maxi-Rires remporter cette récompense. C'est un festival à taille humaine, plein de charme, tandis que chez nous, à Gampel, on évolue dans une autre dimension. Nous leur envoyons tous nos vœux de succès pour les prochaines éditions. » ■



Trois cents personnes étaient réunies jeudi soir, à l'Espace Provins à côté du Stade de Tourbillon, pour désigner le lauréat du Prix Sommet 2024.



Maxime Délez (co-fondateur du Maxi-Rires Festival) lauréat du Prix Sommet 2024, en discussion animée lors de la soirée.



Yves Mittaz (directeur de l'Omega European Masters) accompagné d'Emmanuel Bonvin (lauréat du Prix Sommet 2004).



Konstantin Bumann (député) avec Olivier Imboden (responsable Médias Openair de Gampel) sous le regard amusé de Vincent Riesen (directeur de la Chambre valaisanne de commerce et d'industrie).

## Les saveurs du stade

**A** l'Espace VIP du stade de Tourbillon, les invités du Prix Sommet 2024 ont pu se régaler avec des petits plats du traiteur du stade, Migros Catering. Une palette de dégustation déclinée selon le thème des mets servis lors des événements sportifs.

Ainsi, les mini-burgers de la région ont succédé aux verrines panacotta popcorn salé et leurs chips de viande séchée. Sans oublier les frites rôsti en cornet et les douceurs sucrées entre brownie et cookie.

Et, en point d'orgue, le chef étoilé Pierre Crépaud a proposé un fameux cappuccino de cresson et épinard, espuma de wasabi, éclat de pistache. Un velouté vert comme du gazon. Le chef s'est dit honoré de participer au Prix Sommet 2024: «J'ai le plaisir de vous présenter cette création, pensée pour une soirée empreinte d'énergie et d'engagement *green*. Merci pour cette belle occasion de partage et de créativité.»

Au rayon gourmandise encore, le chocolatier David Pasquiet, lauréat du Prix Sommet 2023, a conçu une petite boîte avec trois chocolats aux couleurs des *challengers*, un cadeau remis aux invités de la soirée. ■



Velouté signé Pierre Crépaud – Chef étoilé, 1 \* Michelin.



Boîte de chocolats créée spécialement pour le Prix Sommet 2024 par David Chocolatier, vainqueur de l'édition précédente.



INITIÉ PAR



PARTENAIRES MÉDIAS

**Le Nouvelliste**

