

LES RENDEZ-VOUS DE
Toquicimes
LA CUISINE DE MONTAGNE

DU 20 AU 23 OCT. 2022

*La gastronomie de montagne au sommet de Toquicimes
Pierre Hermé sera le parrain d'honneur de cette 5^e édition*



À l'automne, Megève occupera de nouveau la scène culinaire avec son festival de la cuisine de montagne : Toquicimes. Haut en goûts et en couleurs, Pierre Hermé sera le parrain d'honneur de cette 5^e édition.

Megève revêt son manteau gourmand du 20 au 23 octobre. Depuis cinq ans, Toquicimes est le rendez-vous de la cuisine de montagne gratuit et ouvert à tous. Quatre jours de fête, relevés d'animations, de concours, masterclass et de rencontres, avec cette année, une thématique autour de la pâtisserie brute et de montagne.

Megève, le village le plus gourmand des Alpes

Megève montre que le ski fait partie de ses atouts, mais pas seulement. Avec ses 135 restaurants, ses 51 fermes en activité et ses producteurs, la gourmandise est ici un vrai patrimoine local ! Tout le village se mobilise pour cet art de vivre. Et c'est aussi ce qui fait de Toquicimes un évènement unique.

Emmanuel Renaut, le chef trois étoiles du Flocons de Sel, initiateur de ce projet sous la dynamique de la commune, remet en 2022 son tablier de **Président co-fondateur**, et fait monter en station ses amis chefs et pâtissiers les plus prestigieux, comme Guillaume Gomez, Ambassadeur de France de la Gastronomie et de Toquicimes.

Pierre Hermé, un parrain d'honneur déjà conquis

C'est Pierre Hermé qui sera cette année **parrain d'honneur de Toquicimes**. Le chef pâtissier-chocolatier mondialement connu a déjà ses habitudes à Megève, où il vient régulièrement se ressourcer.



Une affiche enneigée signée Patrick Rougereau

C'est une des spécialités d'altitude, un gâteau de Savoie réalisé par Pierre Hermé, qui a inspiré à Patrick Rougereau, l'affiche de cette 5^e édition de Toquicimes. Neige ou sucre glace ? Pâtisserie ou montagne ? Une nouvelle fois, le photographe se joue des codes pour proposer une autre vision de la gastronomie de montagne.

Un nouveau concours : Toquicimes & Relais desserts la tarte au chocolat Chartreuse®

Cette année, le Président d'honneur marque également son empreinte sur Toquicimes en proposant un nouveau concours sucré sous l'égide de l'association des Relais desserts et en étroite collaboration avec les liqueurs emblématiques des pères chartreux. Ouvert à tous les pâtissiers de boutique ou de restaurant de France, cette nouvelle compétition verra naître une tarte au chocolat noir (entre 64 et 70%), associée à la Chartreuse® (verte ou jaune) où les deux saveurs doivent se répondre sans s'annuler... Performances à découvrir !

Les pâtissiers de la France entière souhaitant s'inscrire peuvent retirer leur dossier auprès de l'adresse contact@relais-desserts.net.



Le retour des concours et ateliers culinaires...

Toquicimes s'est fait connaître avec des concours dédiés aux cuisiniers, pâtissiers et métiers de bouche pour valoriser leurs professions. Ces incontournables du festival sont désormais très attendus.

- La meilleure fondue de Megève
- Le meilleur pâté croûte de montagne
- Chartreuse® Toquicimes Expérience

- Le challenge des jeunes chefs
- Le concours des familles de Megève
- Je cuisine avec mon boxeur de chef
- Les masterclass de Mercotte, accompagnée de chefs pâtissiers médiatiques, où elle dispensera ses délicieux conseils.



Pendant ce temps sous les halles gourmandes...

Animations, dégustations, démonstrations...

En outre, le festival est destiné à promouvoir les produits de la région et à questionner les traditions gourmandes. Ainsi, dans les halles de Toquicimes sont regroupés les producteurs locaux, une librairie gourmande et le restaurant éphémère orchestré par les 200 apprentis du Campus de Groisy.

Les Chiffres Toquicimes

4
Jours de CUISINE FESTIVE

22 000
VISITEURS en 2021

10 000
NUITÉES TOURISTIQUES

2 500 m² de
HALLES GOURMANDES

en intérieur et sur la place du village

5 CONCOURS
à destination des professionnels

10 MASTERCLASS

45 PRODUCTEURS LOCAUX

200 APPRENTIS du Campus de Groisy

130 CHEFS ET PÂTISSIERS
et artisans du goût présents

24 SÉANCES DE DÉDICACES
à la librairie gourmande Toquicimes

4 FOODTRUCKS