


★★★  
**Toquicimes**  
DU 20 AU 23 OCT. 2022

5<sup>e</sup> édition du festival de la cuisine de montagne

[TOQUICIMES.COM](http://TOQUICIMES.COM) | [MEGEVE-TOURISME.FR](http://MEGEVE-TOURISME.FR)

PIERRE HERMÉ & 



## Toquicimes

le festival de la cuisine de montagne  
tutoie les sommets à Megève

La cinquième édition de Toquicimes, présidée par Emmanuel Renaut et parrainée par Pierre Hermé vient de se terminer sur un bilan très positif. Les visiteurs se sont déplacés en masse à Megève du 20 au 23 octobre. Une centaine de chefs cuisiniers, pâtisseries et talents des métiers de bouche, étaient cette fois encore présents. Retour sur quatre jours de festivités dédiées à la cuisine de montagne.

Est-ce la promesse d'une édition sucrée ? Le parrainage de Pierre Hermé ? Ou le fruit du travail réalisé depuis cinq ans ? Très certainement les trois à la fois. Quoiqu'il en soit, Toquicimes 2022 se termine avec des chiffres en hausse



et un bilan moral très enthousiasmant. L'intérêt pour la cuisine de montagne va croissant, et le public, comme les professionnels, adhèrent au concept de ce festival mi-nostalgique des traditions d'antan, mi-précurseur de l'avenir

de la gastronomie d'altitude. Entre conférences sérieuses, animations ludiques, marché gourmand et repas de haute volée, chacun y trouve son compte. Et le tourisme de montagne, à l'intersaison, en sort premier gagnant.







**La restauration, secteur en tension ?** Sur Toquicimes, en tout cas, il montre tous les signes d'une nouvelle dynamique. En 2022, le festival consacrait sa première journée aux professionnels, en leur donnant l'occasion de se rencontrer, de séduire la jeune génération, et de mettre la formation au cœur des débats, avec des démonstrations menées par le Campus de Groisy et la Fondation Bocuse.

En partenariat avec la FAGITH, le GNI et Pôle Emploi, le festival accueillait le 20 octobre les « Meet & Match » : des rencontres express pour permettre aux candidats et aux recruteurs du territoire du Mont-Blanc de se rencontrer. Dans la même veine, **la commune de Megève** a profité de Toquicimes pour dévoiler son projet de **centre de formation saisonnier pour les métiers de la restauration et de l'hôtellerie**. « **ZEE Auberge** » (pour « de Zéro Expérience à l'Excellence ») qui sera adossée à la cuisine centrale de la collectivité.

## Animations et concours en abondance

### DU VENDREDI AU DIMANCHE, PLACE AU SPECTACLE... ET À LA GOURMANDISE !



#### **NOUVEAU** La tarte Chocolat-Chartreuse®

Le concours de la tarte chocolat chartreuse se déroulait pour la première fois cette année. Sous l'égide de l'association des Relais Desserts, 12 candidats présentaient leurs interprétations de cet accord gourmand de montagne. Tess Evans-Mialet, cheffe pâtissière de l'Alpaga à Megève l'a remporté haut la main avec une tarte au chocolat du planteur chocolatier Cocoa Valley composée d'une pâte sucrée cacao et sarrasin d'un praliné au grué de cacao, d'un biscuit moelleux au cacao légèrement imbibé avec un sirop au mucilage et à la tanaisie - Caramel onctueux chocolat et Chartreuse verte - Ganache montée chocolat et chartreuse, Glaçage cacao, Condiment à la chartreuse verte, Pousses et herbes du jardins de l'Alpaga. Ces dernières rafraichissent en fin de dégustation, après le côté gourmand du chocolat.

En seconde et troisième place : Bernard Meur (Aux Délices de Megève, Megève) et de Xavier Dadaux (Flocons de Sel, Megève).



## Tradi : La Meilleure fondue de Megève

Co-présidée en 2022 par Pierre Hermé et Michel Rostang, la Meilleure fondue de Megève est le concours emblématique de Toquicimes, puisqu'il s'y perpétue depuis la première année. Sur cette édition, c'est le Flocons Village, le bistrot d'Emmanuel Renaut, représenté par Nadine Vincent, qui remporte la première place, et pourra donc afficher son titre pendant toute une année. Il est suivi par La Petite Fontaine et Le Refuge.







## Le Meilleur Pâté croûte de montagne

Cette spécialité charcutière n'a jamais été aussi à la mode. En version « locale », c'est Léo Pfauwadel, du Flocons de Sel, qui a confectionné la meilleure recette, avec un assemblage cochon Chartreuse, pintade, gibier, champignons et herbes de montagne. Cette première place l'envoie directement concourir pour les demi-finales internationales du Championnat du monde. Roméo Garcia du Refuge à Megève et Alexandre Brasset, (Château de Divonne à Divonne-les-Bains) se classent respectivement à la deuxième et troisième place.



## Le concours des familles : les bugnes

Toquicimes place ses festivaliers au centre de son attention ! Depuis sa première édition, sous l'égide du Conservatoire des Recettes de Montagne, présidé par René Meilleur, le festival propose de partager leurs meilleures recettes de familles. Cette année, le concours était consacré aux bugnes et a été remporté par Philippe Racot, suivi de Véronique Charvolin et Côme Cressier. Un beau moment de partage avec un jury d'exception, dont Pierre Hermé et la présence exceptionnelle de la reine des confitures, Christine Ferber.



## Trophée Chartreuse® Toquicimes

La gastronomie de montagne se déguste également en boissons. Pour ce challenge de bartenders – missionnés pour préparer un cocktail original à base de Chartreuse, c'est Victor Topart (Crapule Club, Fribourg) et sa Symphonie des Alpes qui atteint la plus haute marche du podium, suivi de Cameron Gresswell (Dirty Dick, Paris) et Thomas Rotivel (L'Antiquaire, Lyon).



## Je cuisine avec mon boxeur de chef

Bonne ambiance, toujours, pour les battles de « Je cuisine avec mon boxeur de chef ». Ce challenge devenu classique met en scène des néophytes travaillant sur un plat imposé et « aidés » (ou pas !) de chefs renommés, mais gênés par une paire de gants de boxe... 3 rounds, 3 ambiances : salé, sucré, et croets (les enfants, en patois) ! Sur la première marche du podium de ces 3 manches se sont placés Georgiana Viou (Rouge – Nîmes), Sébastien Bouillet (Pâtisserie-Chocolaterie Bouillet – Lyon & Tokyo) et Damien Moutarlier (Relais Desserts – Pâtissier – Lausanne) et leurs complices du jour.







Mention spéciale pour les 200 apprenants du Campus de Groisy et leur formateurs, qui ont réalisé des démonstrations durant tout le festival et assuré la restauration au cœur des Halles pendant 4 jours



Comme chaque année, la gastronomie de montagne a également dévoilé toutes ses étoiles lors du prestigieux déjeuner de la Team France Bocuse d'Or, en soutien à la candidate française Naïs Pirollet, en présence d'une belle brigade : Emmanuel Renaut, Davy Tissot, Bocuse d'Or 2021, Jean-Rémi Caillon, Sébastien Bouillet, Edouard Loubet et Victor Delpierre.



A l'extérieur, les food-trucks de grands noms, Emmanuel Renaut, le PicUpTruck d'Anne-Sophie Pic, la Maison Bello ont eu un véritable succès... Tandis que les restaurateurs mégevans régalaient leurs clients avec leurs menus partenaires.

Outre ces animations festives, Toquicimes a également régalié ses visiteurs avec son marché de producteurs locaux, sa librairie gourmande et ses masterclass sucrées, avec la fidèle participation de Mercotte, vedette incontestée depuis le départ début du festival et de nombreux chefs

et pâtisseries dont Tom Meyer (Granite, Paris), Stéphane Buron (Le Chabichou – Courchevel), Sébastien Vauxion, (Le Sarkara \*\* au K2 Courchevel), Tess Evans-Mialet (l'Alpaga à Megève), et les Relais Desserts, Patrick Agnellet, Roland Zanin, Luigi Biasetto, Pascal Lac.



Enfin, les pâtisseries dont les Relais Desserts ont fait le show en dévoilant en avant-première leurs collections de bûches de Noël, plus hautes en goûts et en couleurs les unes que les autres.



En somme, c'est tout un village, et ses amis de la profession entière de l'arc alpin, de France et même du Liban (Maroun Chedid) et du Maroc (l'agrumiste Laurent Boughaba) qui se mobilisent au service !



UNE ÉDITION PLEINE DE SUCCÈS QUI PERMET D'ORES ET DÉJÀ DE  
DONNER RENDEZ-VOUS POUR LA 6E ÉDITION DE TOQUICIMES !

1<sup>er</sup> Weekend des vacances  
de la Toussaint 2023 à Megève