



megève



Toquicimes

20 → 22 oct 2023

Megève hisse son festival de la cuisine de montagne, Toquicimes, au sommet ! 27000 visiteurs à Megève ce week-end

La 6ème édition de Toquicimes s'est achevée, dimanche, sur un excellent bilan. Entre le 20 et le 22 octobre, 27000 gourmands ont afflué à Megève pour participer au festival de la cuisine de montagne. Entre démonstrations, ateliers, concours et marché gourmand, petits et grands se sont retrouvés autour de la passion de la cuisine, la générosité de la montagne et le plaisir du partage... Retour sur trois jours de festivités d'autant plus exceptionnelles qu'elles se déroulaient sur un site éphémère.

Megève a remporté son pari !

Le village s'est transformé le temps d'un week-end pour accueillir en extérieur son festival de la cuisine de montagne, avec une scénographie imaginée spécialement pour cette édition de Toquicimes à la ferme... et le résultat a dépassé toutes les espérances en matière de chaleur et de convivialité. 27 000 personnes y ont participé (22 000 l'an passé) en seulement trois jours (contre quatre les années précédentes). Toquicimes s'inscrit, sans conteste, comme LE festival référent de la cuisine de montagne.



Toquicimes à la ferme, au sommet de la convivialité

Veaux, vaches et moutons bénéficiaient d'une place centrale pour cette édition dédiée aux racines d'agropastoralismes de **Megève**. **Autour de cette ferme géante**, s'articulaient les différents espaces habituels de **Toquicimes**, pour célébrer joyeusement la généreuse cuisine de montagne. **Avec la Grange Masterclass** dédiée aux démonstrations, ateliers des chefs et concours culinaires.

Le Marché des producteurs, avec une offre artisanale de savoir-faire locaux renouvelée d'année en année. Cet espace d'exposition est mis gracieusement à disposition par la commune de Megève, pour encourager les producteurs régionaux et soutenir toute la filière des métiers de bouche.

L'Espace Les Petits Chefs, le lieu a été investi en primeur par la **Fondation Paul Bocuse** qui dispensa deux ateliers de découverte aux **collégiens de Megève** avant la mise en place d'ateliers ludiques destinés aux enfants pour les initier aux produits de la cuisine de montagne. L'occasion d'apprendre à confectionner sa tomme blanche, fabriquer son beurre à la baratte, réaliser son sel aux herbes sauvages ou encore moudre sa farine et pétrir son pain !

La bulle de la librairie des Chefs, idéale pour rencontrer ses chefs et auteurs culinaires préférés et faire dédicacer les derniers ouvrages de Glenn Viel, Laurent Petit, Mercotte, Guillaume Gomez, Mallory Gabsi, Denny Imbroisi, Matthias Marc, Yann Couvreur, Nicolas Pacellio, Noémie Honiat, Danny Khezzer, Aziz Mokhtari...

Sans oublier les Halles du Hameau, restaurant éphémère et scène de démonstration **des 250 apprenants du Campus de Groisy** ; un vrai lieu de partage de leurs savoir-faire des métiers de la restauration et des métiers de bouche, en passant par la fleuristerie et l'herboristerie...

Revivez l'événement en images : <https://tinyurl.com/3v45my8k>

Megève confirme son statut de village le plus gourmand des Alpes avec cette nouvelle édition de Toquicimes à la Ferme, qui s'inscrit dans la valorisation de la gastronomie d'altitude, des circuits courts, des producteurs régionaux et de la transmission. **Tous les acteurs de la gourmandise alpine étaient au rendez-vous** : producteurs, artisans des métiers de bouche, apprentis cuisiniers et pâtisseries, ... et les chefs venus nombreux, au côté du président, **Emmanuel Renaut, chef 3 étoiles du Flocons de Sel**, fervent défenseur de la cuisine de montagne.

Mercotte, fidèle marraine de cœur de Toquicimes et Glenn Viel, chef triplement étoilé de L'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence, **parrain de cette 6ème édition**, se sont prêtés au jeu des rencontres et dédicaces. **Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie française**, était présent en habitué, rappelant l'intérêt d'éduquer les enfants au goût. Le public a également pu retrouver toute **la nouvelle génération de jeunes chefs talentueux et médiatiques**, ravis de rencontrer un public acquis et leurs pairs observateurs. Une nouvelle génération qui a inauguré des petits ateliers que le grand public pourra retrouver sur les prochaines éditions avec des Gestes de Chefs et découvrir les secrets de leurs recettes.



La cuisine de montagne plus vraie que nature,

à la masterclass « Foode Savoie Mont-Blanc »

La créativité était aussi en vedette lors de cette masterclass de haute voltige, organisée en collaboration avec **l'Agence Savoie Mont Blanc et la commune de Megève**. Ici, quatre chefs et pâtisseries avaient accepté de créer un plat « plus vrai que nature », inspiré de la montagne alentour. Challenge relevé – et avec talent !

Julien Gatillon, chef chez « Nous » (74 - Megève) a imaginé « Un Bois de cerf - un aspic de morilles au cerf de montagne et pickles de girolles » - **Maxime Meilleur chef de La Bouitte***** (73 - Saint-Martin de Belleville) a confectionné « La noisette au naturel » « Le givre » pour **Sébastien Vauxion, chef pâtisseries du Sarkara**** (73 - Courchevel) Et « le garni de mon pays », avec son petit chalet » par **Aurélié Collomb-Clerc, cheffe pâtisseries du Flocons de Sel ***** (74 - Megève).



Le Challenge du Marché,

nouveau défi réussi - Imagination 1, inflation 0 !

20 €, pour un repas (plat et dessert) pour quatre personnes. Tel était le défi du Challenge du Marché, démarré vendredi sous une pluie battante.

Rien d'insurmontable pour les quatre jeunes chefs mègevans secondés pour l'occasion par des sportifs du milieu alpin : Alexandre Baule de La Table de l'Alpaga ; Mathieu Groshenry, Les Fermes de Marie ; Marvin Lance, Le Saint-Nicolas ; Benjamin Vakanas, Le Cœur de Megève. C'est finalement **Mathieu Groshenry chef des cuisines des Fermes de Marie**, qui l'a emporté, avec une potée de chou au lard paysan, bouillon au cerfeuil musqué et une pomme au four, chèvre frais à l'oxalis et caramel lacté (avec un budget total de 11,6€) au côté de **l'athlète Français Anthony Benna, champion du monde de ski de bosses en 2015** licencié à Megève.



La Meilleure Fondue de Megève 2023 ? Le Vieux Megève !

Toquicimes ne se lasse pas non plus de son concours de fondue ! Réservé aux restaurateurs mègevans, il permet de les départager sur un incontournable de la cuisine de montagne, la fondue. Dès cet hiver et pour une année, Le Vieux Megève pourra afficher son premier prix sur la devanture. Le podium a été complété par le Refuge, arrivé second et le Flocons Village, troisième.



La tourte aux fromages de nos montagnes, vedette du Concours des familles

Sous l'égide du Conservatoire des Recettes de Montagne, à chaque édition, Toquicimes rend hommage à la cuisine de montagne en proposant aux familles de partager une recette traditionnelle, cuisinée dans leur famille. Cette année, la tourte aux fromages de nos montagnes était à l'honneur et c'est Hervé Julien venu de Valloire en Savoie qui a réalisé la préférée du jury, **présidé par les chefs René Meilleur et Glenn Viel**. L'heureux gagnant repart ainsi avec un dîner gastronomique au Flocons de Sel***.



Je cuisine avec mon boxeur de chef

Énorme succès pour ce classique de Toquicimes, qui s'est déroulé cette année dans **une ambiance survoltée !** **Concours ou spectacle ? Les deux à la fois !** Ici, les duos, composés d'un **chef affublé de gants de boxe et d'un amateur**, avaient vingt minutes pour réaliser une recette imposée. Un challenge cocasse, relevé avec enthousiasme par une belle brochette de **jeunes chefs enjoués** : Hugo Riboulet, Danny Khezzar, Mallory Gabsi, Denny Imbroisi, Tabata Mey, Jean-François Tetedoie, Baptiste Pignol, Florent Poulard, Noémie Honiat, Sébastien Bouillet, Clément Bouvier & Thibault Sombardier.



Le Trophée Chartreuse®

Ambiance bon enfant et belle affluence pour le trophée Chartreuse ! Cette année, le public pouvait assister en direct au processus de création d'un cocktail, en suivant le travail **des équipes composées d'un bartender, d'un chef, d'un apprenti et d'un néophyte**. Dans leur panier, un large éventail de produits de montagne : spiritueux, fruits, légumes, produits laitiers et... Chartreuse !). C'est Thomas Codsí, du Castor Club à Paris, qui a remporté ce Trophée, **présidé cette année par la célèbre bartender Margot Lecarpentier**.



Le Meilleur pâté croûte de montagne

Une pâte bien cuite, une gelée généreuse, garnie d'une farce composée d'ingrédients de montagne, avec plus ou moins de dextérité pour le montage... **Le pâté croûte retrouve depuis quelques années ses lettres de noblesse**. C'est Alexandre Brassat, de l'Alexpérience à Combloux (74) qui remporte la manche de Toquicimes, et un aller simple vers les demi-finales internationales du Championnat du Monde avec son pâté-croûte « L'Alpin » (composé de veau, porc, farce, gratin de foie de volaille, girolles, trompettes de la mort, chartreuse, gelée de queue de bœuf aux cèpes). La 2e place est attribuée à Laurent Bouilloud - Au Vieux Moulin - Le Versoud (38) et la 3e à Philippe Gignoux - Auberge du Moulin de Léré à Vailly (74).

Enfin, première sortie officielle du représentant français au Bocuse d'Or : **Paul Marcon, à Toquicimes**. La commune **Megève** accueillait pour **la sixième année consécutive le déjeuner de soutien à la Team France Bocuse d'Or**. L'occasion de célébrer le trophée du Bocuse d'Or France obtenu en septembre dernier par le jeune chef Paul Marcon, et son anniversaire !



Et tout le village de Megève était mobilisé durant le week-end, **jusqu'aux restaurateurs**, qui ont proposé **des menus spéciaux « Toquicimes »**, le temps des réjouissances.



Un Millésime exceptionnel qui permet d'ores et déjà de donner rendez-vous pour la 7e édition de Toquicimes !
Rendez-vous le premier week end des vacances de la toussaint 2024 à Megève