



présente



Toquicimes

Toquicimes, ensemble, toujours plus haut !
30 000 visiteurs à Megève ce week-end

La 7ème édition de Toquicimes a une nouvelle fois fait le plein. Du 18 au 20 octobre, 30 000 personnes se sont rendues dans le village le plus gourmand des Alpes, pour éveiller leurs cinq sens à la cuisine de montagne. Entre concours et animations, dégustations, marché de producteurs, débat... la cuisine d'altitude s'est chaleureusement déclinée dans la gourmandise et la bonne humeur.

Toquicimes 2024 devait être consacré aux 5 sens. Cette 7ème édition a été bien au-delà ! Des halles gourmandes aux scènes de concours, le festival de la cuisine de montagne a réussi à attirer chefs et acteurs des métiers de bouche, producteurs et gourmands de tous âges, dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, réconfortante. Pour Megève, qui a initié l'évènement il y a sept ans, c'est une consécration ! Le village, déjà connu pour ses nombreux restaurants, s'inscrit désormais comme la référence de la cuisine de montagne, qu'il parvient à faire rayonner grâce à un programme riche, à la fois ludique et pédagogique. 30 000 personnes, en trois jours, en ont profité cette année. Un record de fréquentation !



Les chefs, dont Yannick Alléno, au rendez-vous !

Le chef multi-étoilé Yannick Alléno était le parrain de ce millésime 2024. Auréolé de 15 étoiles au guide Michelin, dont 3 pour son restaurant Le 1947 à Cheval Blanc – Courchevel, il a livré sa vision de la « haute cuisine de montagne », toujours à la recherche d'un équilibre parfait d'un point de vue gustatif, olfactif et visuel...

Sur le devant de la scène, il était accompagné du président Emmanuel Renaut, chef du Flocons de Sel***, co-fondateur de Toquicimes et fervent défenseur de la gastronomie des sommets.

Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie, de l'alimentation et des arts de la table, était également présent en habitué.

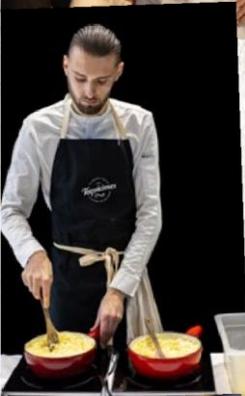
Dans leur sillage, une centaine de chefs et de professionnels de la gourmandise s'étaient déplacés, attirés par les échanges authentiques de Toquicimes... et les nombreuses animations.

Expertise, partage, transmission...

Du côté de l'assiette, les jeunes du Campus de Groisy ont une nouvelle fois régalié tout le monde, notamment au cours des deux soirées « mâchons savoyards ». Apprenants boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, fromagers, primeurs, fleuristes... étaient mobilisés pour présenter leurs savoir-faire et le partager.

Ils n'étaient pas seuls : tout le week-end, les halles de Toquicimes n'ont pas désempli, du marché de producteurs à la librairie gourmande, en passant par les différentes scènes. Ainsi, la masterclass de Yann Couvreur au sujet de sa bûche Megève, animée par Mercotte, a fait le plein. Comme celle de Jonathan Chapuy qui présentait lui aussi sa bûche en l'honneur du village. Le public de Toquicimes a également vécu un moment fort en émotions, avec la soirée consacrée à l'association Antoine Alléno. L'association, fondée par Yannick Alléno suite au décès tragique de son fils Antoine, a pu récolter près de 130 000 euros. Cette somme record est le fruit d'une vente aux enchères de vestes de cuisine de grands chefs, dédicacées par leurs propriétaires... Un signal fort de la solidarité dont est capable la profession !

Cette édition 2024 avait pour thème les cinq sens. L'occasion de convier des experts à débattre des goûts et des parfums de la montagne : Emmanuel Renaut, Yannick Alléno, Marc Veyrat, Alexandre Flueckiger (fondateur d'Alpeor) et Alberto Morillas (maître parfumeur de Mizencir) ont tenté de mettre la montagne en bouteille.



Des concours au sommet

Qui dit cuisine de montagne pense automatiquement fondue. Et elle était bien présente à Toquicimes, avec deux concours : la traditionnelle Meilleure Fondue de Megève, et la sélection française du mondial de la fondue. C'est Edouard Dupuy, chef de La Petite Fontaine, qui a remporté les deux challenges. Il pourra se targuer pendant un an du titre pour le village de Megève, et portera les couleurs tricolores lors de la finale internationale à Tartegnin (Suisse), en novembre 2025. Il sera accompagné par Arnaud Vouaux, lauréat dans la catégorie Amateur.

En version sucrée, le Trophée Chocolat Chartreuse imaginé et présidé par Pierre Hermé, sous l'égide de l'association Relais Desserts a réuni de nombreux concurrents. C'est l'accord gourmand de Hugues Becker de l'Armancette (Saint-Gervais-les-Bains) qui a finalement retenu l'attention du jury de cet unique concours sucré. La recette du succès ? Fond de pâte sucrée et pâte sucrée cacao, praliné grué, gel de Chartreuse verte, baba cacao imbibé à la Chartreuse verte, ganache crémeuse au chocolat noir, mousse au chocolat noir et Chartreuse verte, ganache montée au chocolat noir.



C'est désormais un classique de Toquicimes : le prix du meilleur pâté croûte de montagne a été remis à Stéphane Joffre, de la maison Crauser-Bello, à Lyon. Il remporte ainsi son ticket pour la demi-finale internationale du championnat du monde de pâté-croûte, qui fête cette année ses 15 ans. Dans le classement, il est suivi par Laurent Bouilloud au Vieux Moulin (Le Versoud – 38) et Loïc Despringhère du Refuge des Gourmets à Machilly (74).

Le public est également mis à contribution à Toquicimes, notamment dans le concours des familles, consacré chaque année à un nouveau plat traditionnel. Cette année, ce sont les crozets qui étaient à l'honneur, avec le concours de la marque Alpina Savoie. Et c'est Jonathan et son fils, mégevans, qui ont remporté le prix, confiant ainsi au Conservatoire des Recettes de Montagne présidé par René Meilleur un nouveau précieux secret familial.

En marge du concours, le chef Hugo Riboulet s'est amusé à décliner ce produit emblématique à sa façon. Le public est reparti avec des idées de déclinaisons étonnantes !



Le service en salle a toute sa place ! Toquicimes a organisé sa course de garçons de café. Un plateau dans une main, l'autre bloquée dans le dos, ils ont traversé un parcours semé d'embûches. Taïb Khalifa, du Cœur de Megève est arrivé à la première place.

L'animation Boxeurs de chefs a une nouvelle fois assuré le divertissement : affublés de gants de boxe, de nombreux jeunes chefs se sont prêtés au jeu, guidant des néophytes pour réaliser une recette sans pouvoir les aider. Sur scène, on a notamment vu Clément Bouvier, Denny Imbroisi, Tom Meyer, Eloi Spinnler, Danny Khezzer, Hugo Riboulet, Florian Barbarot, Vincent Guerlais, Gauthier Dorner, Yann Couvreur, Benoit Charvet, ou Matthieu Dupuy Baupal.



Enfin, Megève accueillait, pour la 7ème année consécutive, le déjeuner de la Team France Bocuse d'Or. Cet événement permet de marquer le soutien au jeune chef Paul Marcon, qui représentera la France en janvier prochain, pour la finale mondiale du Bocuse d'Or.



Prochain rendez-vous ...

Cette 7ème édition s'achève sur un nouveau bilan enthousiaste. Si les chiffres sont en perpétuelle hausse, les organisateurs mègevans se félicitent encore plus de l'engouement du public pour l'évènement. Ils donnent d'ores et déjà rendez-vous pour l'année prochaine : en 2025, Toquicimes se déroulera du 17 au 19 octobre.

Ils étaient présents à Toquicimes...

Yannick Alléno, Emmanuel Renaut, Guillaume Gomez, Mercotte, Pierre Hermé, Marc Veyrat, Yoann Conte, Yann Couvreur, Christophe Hay, Philippe Bernachon, Sébastien Bouillet, René Meilleur, Tess Evans-Mialet, Nicolas Stamm, Nicolas Hensiger, Hugo Riboulet, Danny Khezzar, Clément Bouvier, Michel Roth, Oliver Couvin, Tom Meyer, Aurélie Collomb-Clerc, Julien Gatillon, Vincent Guerlais, Michel Rostang, Joseph Viola, Gilles Reinhardt, Michel Lentz, Louis Festa, Mathieu Groshenry, Bastien de Changy, Thibault Sombardier, Nicolas Stamm, Roland Zanin, Marvin Lance, Denny Imbroisi, Alexandre Baule, Florian Barbarot, Laurent Bouvier, Baptiste Pignol, Loïs Bee, Camille Vallet, Christian Janier, Cedric Pernot, Florent Poulard, Frédéric Bello, Eugénie Guillermin, Jean-François Tetedoie, Jérémie Crauser, Jonathan Chapuy, Maxence Barufaldi, Maxime et Gauthier Dorner, Paul Marcon, Jean-Remi Caillon, François Moureaux, Sébastien Deléglise, Vincent Leleu

Meilleurs ouvriers de France fromagers :

Jacques Dubouloz, Pierre Gay, Bernard Mure Ravaux ; primeurs : Catherine et Jean-Luc Botti,

Primeurs : Catherine et Jean-Luc Botti

Sommelier : Gaëtan Bouvier

PRESSE

