

LES RENDEZ-VOUS DE  
**Toquicimes**  
LA CUISINE DE MONTAGNE

## 4<sup>e</sup> ÉDITION DE TOQUICIMES, un millésime exceptionnel !



LA QUATRIÈME ÉDITION DE TOQUICIMES, DU 22 AU 25 OCTOBRE, S'EST TERMINÉE SUR UN BILAN TRÈS ENTHOUSIASMANT. UNE CENTAINE DE CHEFS ET PLUS DE 15 000 VISITEURS ONT SILLONNÉ AVEC GOURMANDISE LE FESTIVAL DE LA CUISINE DE MONTAGNE. RETOUR SUR L'ÉVÈNEMENT.

Megève a, comme jamais, confirmé son statut de village le plus gourmand des Alpes avec cette quatrième édition de Toquicimes. Le public, les chefs, les acteurs locaux ont salué le positionnement clair de l'évènement, qui s'inscrit dans la défense de la gastronomie d'altitude, des circuits courts, des producteurs régionaux et de la transmission. Ils ont donc répondu nombreux à l'invitation mégevanne. La fréquentation a augmenté de 50 % par rapport à l'an passé, avec plus de 15 000 visiteurs.

### Du beau monde

Cette édition haute en couleurs était présidée par un trio brillant. Anne-Sophie Pic, cheffe aux huit étoiles, nouvellement installée au restaurant « La Dame de Pic – Le 1920 » du Four Seasons Hotel de Megève, en était la marraine. Guillaume Gomez, ambassadeur de France de la gastronomie, en était l'invité d'honneur. Emmanuel Renaut, chef du Flocons de sel\*\*\* et mentor de l'évènement, en demeure le président co-fondateur.

Pour accueillir comme il se doit le public gastronome, les professionnels de la station avaient mis les petits plats dans les grands. Tous se sont réjouis de cette occasion supplémentaire de remplir l'ambition d'un tourisme des quatre saisons, avec une saison automnale aux promesses tenues. Les chefs se sont également pris au jeu des animations du festival, s'emparant d'ailleurs de la plupart des podiums des compétitions...

Le village de Megève avait ouvert les portes des Halles du Palais à près de 50 producteurs locaux et plusieurs

auteurs littéraires, tous prêts à remplir la hotte du père Noël. Au même endroit, 200 apprentis du campus de Groisy s'étaient installés derrière les pianos du restaurant des Halles pour régaler plus de 500 convives par jour et partager les coulisses de leurs formations. A l'extérieur, les food-trucks de grands noms, Emmanuel Renaut, le PicUp Truck d'Anne-Sophie Pic ont eu un véritable succès... Enfin, la Team France organisait son désormais traditionnel déjeuner de soutien, en présence de nombreux chefs dont Davy Tissot, récent vainqueur français de la finale mondiale du Bocuse d'Or.

### Réunis autour du partage, de la transmission... et de la fête !

« Montagne, musique et bonne cuisine »

La plus attendue des conférences était celle sur la thématique des nouveaux restaurants festifs qui ouvriront à la mi-décembre. Plusieurs groupes, qui ambientent déjà Paris, Dubaï, Saint-Tropez ou Ramatuelle, ont en effet choisi la montagne française, et plus particulièrement Megève pour leurs nouvelles implantations. Il sera possible de bien manger et de faire la fête au même endroit cet hiver : chez Bambini, Le Piaf (Paris Society), la Ferme Saint-Amour (Groupe Annie Famose), Verde Megève (Groupe Verde), Indie Mountain le Cap Horn ou chez les voisins de Val d'Isère pour Cocorico & co (avec Juan Arbelaez, Thibaut Sombardier, Emmanuel Renaut, Sébastien Bouillet)... Tous font la promesse de faire monter la température au pied des pistes et en altitude, pour cette saison d'hiver.

## L'exposition « Food Art Mountain by Toquicimes »

Patrick Rougereau, le photographe culinaire de grand talent, reconnu par toute la profession, a créé l'évènement avec son exposition Food Art Mountain. Ses œuvres exclusivement réalisées pour Toquicimes, étaient visibles - et le seront jusqu'au 17 janvier - sur les murs du Palais de Megève. Une mise en scène inédite de poissons des lacs, fromages et autres spécialités de montagne : l'omble chevalier se pare de branches de pin, son acolyte la féra est porteuse de cornes de chamois, la meule d'abondance recouverte d'une peau de vache, le Termignon simplement mis en scène en orbite comme une lune, avec ses reliefs et ses cratères...

Pour le photographe toujours en pleine recherche de nouveautés, c'était aussi l'occasion de dévoiler en avant-première son premier bronze. Une majestueuse sculpture, qui donne vie à son célèbre Punky Fish, jusque-là présenté uniquement en image. L'animal renaît dans la matière. La réalisation a été confiée à l'un des derniers bronziers de France, qui a terminé le travail d'orfèvre.



## Succès des Masterclass

Si le public est passé à table, il a également mis la main à la pâte. Notamment avec Mercotte, qui animait deux masterclass sucrées en compagnie de Max Martin (La Table de Yoann Conte à Veyrier-du-Lac) et de Baptiste Depoorter (Le Palace de Menthon, à Menthon-Saint-Bernard). Anne-Sophie Pic a également proposé une démonstration attendue en animant un atelier autour du berlingot Absynthe, plat emblématique de sa table « la Dame de Pic – le 1920 ». Savoie Mont Blanc a réalisé des recettes digitales savoyardes avec ses chefs locaux, diffusées en live, sur les réseaux sociaux.

Dans la tradition de transmission, plusieurs conférences étaient consacrées à l'attractivité des métiers de la restauration, la question des circuits courts ou l'éducation du goût auprès des enfants. Cet engagement est porté par la commune de Megève, notamment à travers les Accords de Toquicimes, signés dès la 2<sup>e</sup> édition. Ils ont pris cette année une ampleur particulière avec la présence du bus de l'orientation d'Auvergne-Rhône-Alpes, qui a accueilli sur deux jours près 200 enfants et adultes autour des métiers de la restauration et de l'hôtellerie. A l'occasion de cette 4<sup>e</sup> édition, et sous l'égide de la direction régionale de Pôle Emploi, de la FAGIHT et du GNI, Toquicimes ouvrait d'ailleurs sa dernière journée au recrutement afin de permettre aux saisonniers et aux socioprofessionnels du territoire du Mont-Blanc de se rencontrer...

## CONCOURS en folie

### La Meilleure Fondue de Megève ? Le Vieux Megève !

Comme chaque année, Toquicimes a permis aux restaurateurs mègevans de confronter leurs recettes de fondues... et de laisser un jury, présidé par Anne-Sophie Pic, les départager. L'établissement le Vieux Megève, qui a remporté le concours, pourra afficher le titre de Meilleure Fondué de Megève pendant toute une année. Dix restaurants étaient en lice. Le podium a été complété par La Petite Fontaine et Les Fermes de Marie.



### Le Meilleur Pâté Croûte de Montagne ? Tony Capocci !

Cette spécialité charcutière longtemps oubliée, a de nouveau le vent en poupe. C'est bien à Megève, pendant Toquicimes, que s'est jouée l'une des pré-sélections du Championnat du

Monde de pâté croûte (ouverte à tous les artisans de la région Auvergne-Rhône-Alpes). Et c'est Tony Capocci, chef des Fermes de Marie, qui s'est hissé en tête du classement avec son « pâté croûte alpin à la gelée aux bourgeons de sapin ». Onita Hirokazu, du Flocons de Sel\*\*\* et Roméo Garcia, du Refuge, remportent les seconde et troisième place. Un tremplin pour tous : le lauréat de l'année dernière, Damien Raymond, se retrouve cette année en lice pour le Championnat du Monde.



### Chartreuse Toquicimes Experience : Colin Lach, vainqueur de l'édition 2021

Toquicimes célèbre également l'art de réaliser des cocktails, considéré comme un talent gastronomique à part entière ! Ainsi, 6 élèves et barman de France devaient réaliser deux cocktails. Le premier « création durable » a mis en avant des ingrédients locaux et de saison et le second « accord parfait » autour d'un plat d'Emmanuel Renaut\*\*\* sur la féra légèrement fumée. Colin Lach, Monsieur Moutarde à Dijon, vainqueur de l'édition 2020 a remporté à nouveau le titre, en 2021, suivi de Thibault Ours, L'Armancette à St Nicolas de Veroce et Arthur Provensal, Grand Hôtel du Soleil d'Or, est arrivé en 3<sup>e</sup> position.



Félicia Grosset-Grange, championne  
de la Meilleure Péla des Aravis

Cette année, sous l'égide du Conservatoire des Recettes de Montagne, c'était la Péla des Aravis qui était à l'honneur du concours à destination des familles. Une bonne manière de dévoiler au public des recettes ancestrales longtemps gardées. La péla, cousine de la tartiflette, se distingue par des pommes de terre non épluchées, coupées en cubes et rissolées à l'huile dans une poêle à long manche, dans l'âtre de la cheminée... La préférée ? Celle de Félicia Grosset-Grange. Un moment de partage présidé par le chef aux trois étoiles, René Meilleur.



### Mélanie Martin, gagnante du Challenge Culinaire des Halles de Toquicimes

Megève compte son lot de jeunes chefs talentueux. Mais lequel connaît le mieux les produits locaux ? Trois épreuves étonnantes (Le Garde-Manger, Je dessine ma recette et le masque de ski) ont permis de le découvrir : c'est Mélanie Martin, cheffe du Grand Hôtel du Soleil d'Or à Megève, qui remporte cette compétition à la fois experte et ludique.



Aurélie Collomb-Clerc, première sur le ring  
de « Je cuisine avec mon boxeur de chef »

Toquicimes n'est pas avare de fous-rires. Et le concours « Je cuisine avec mon boxeur de chef » en est un bon exemple. Dans ce challenge (en trois rounds cette année, suite au succès des éditions précédentes), les 12 cuisiniers ont les mains gantées et doivent guider chacun un néophyte pour la réalisation d'une courte recette... Plusieurs ont brillé : Thibault Sombardier, chef de Mensae et Sellae\* à Paris, a remporté le round de la brouillade d'œufs aux champignons, Clément Bouvier, chef du restaurant Ursus\* et le Panoramic\* à Tignes, s'est illustré dans la manche de l'omelette soufflée, et Aurélie Collomb-Clerc, cheffe pâtissière du Flocons de Sel \*\*\* a mis ses adversaires KO à la reprise du soufflé sucré.



UNE ÉDITION PLEINE DE SUCCÈS QUI PERMET D'ORES ET DÉJÀ DE  
DONNER RENDEZ-VOUS POUR LA 5<sup>E</sup> ÉDITION DE TOQUICIMES À  
MÉGÈVE DU JEUDI 20 AU DIMANCHE 23 OCTOBRE 2022

RETROUVEZ LES PERSONNALITÉS QUI ÉTAIENT

au rendez-vous

