



## Les produits de montagne CROQUÉS PAR PATRICK ROUGEREAU. « FOOD ART MOUNTAIN - BY TOQUICIMES »

### INAUGURATION LORS DU FESTIVAL DE LA CUISINE DE MONTAGNE, TOQUICIMES

Le photographe culinaire Patrick Rougereau consacre une exposition inédite aux produits de montagne. Poissons des lacs, fromages et spécialités d'altitude s'afficheront en grand format sur les murs du Palais de Megève, dès le 22 octobre à l'occasion de la 4<sup>e</sup> édition de Toquicimes. Un nouveau regard sur la gastronomie des sommets.



EXPOSITION DU 22 OCTOBRE 2021 AU 17 JANVIER 2022, À MEGÈVE

À Megève, cet automne, à l'occasion du Festival de la cuisine de montagne – Toquicimes, Patrick Rougereau proposera sa vision singulière et décalée des produits de montagne, avec la complicité des chefs triplement étoilés **Emmanuel Renaut**, **René** et **Maxime Meilleur**, et la collaboration de la commune de **Mégève**. Une aventure collective au service de la promotion des **produits locaux** et de la transmission de traditions culinaires ancestrales.

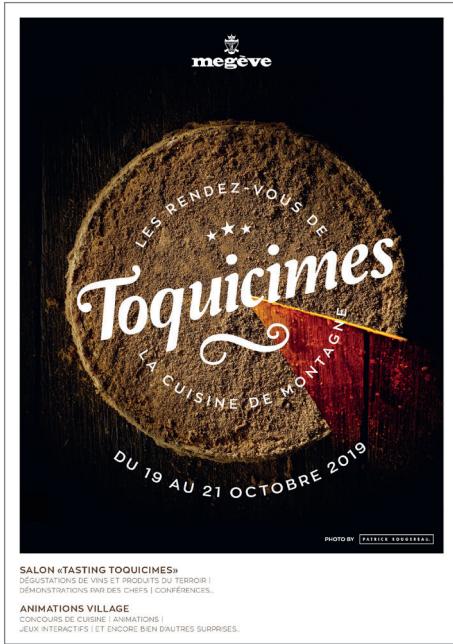
## PATRICK ROUGEREAU, AU SOMMET DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

L'œil du photographe, l'âme du cuisinier, à la manière des chefs, **Patrick Rougereau** a fait son métier de l'image gourmande. Ses **ingrédients** ? Une bonne dose de **créativité**, une lumière juste et maîtrisée et... un regard décalé, pour toujours surprendre, étonner et donner l'envie ! À l'instar de la destination de Megève, **authentique** et **audacieuse**.

« *J'ai ce point commun avec les chefs, d'être en quête permanente de l'excellence. Pour tenter de l'atteindre, j'ai calqué mon exigence sur celle des chefs, affirme-t-il. Dans l'assiette, un plat est rapidement dégusté. Imprimé sur papier on y voit le moindre défaut. Cet arrêt sur image exige la perfection !* »

**Artiste international** de l'année au « Chef World Summit de Monaco » en 2018 et **lauréat** du « Best Cookbook Awards Photography in the World » 2017, Patrick Rougereau travaille avec les **chefs** les plus renommés. **Anne-Sophie Pic**, la cheffe aux huit étoiles et marraine de Toquicimes 2021, témoigne : « Il fait un travail absolument magnifique. C'est quelqu'un qui, par la photo, nous raconte une histoire. Il met toute **son âme** dans son travail et c'est ce qui me touche. »





## MEGÈVE - UNE AMITIÉ DE LONGUE DATE

Entre Megève et Patrick Rougereau, c'est une histoire qui dure. Dans le village le plus **gourmand** des **Alpes**, le photographe **culinaire** a découvert une quiétude inspirante et rencontré « des gens authentiques et **sincères**, ouverts ». Un état d'esprit qui a séduit ce Normand d'origine, heureux de trouver là un nouveau terrain de jeu, riche de **produits** inconnus, de fabuleuses histoires familiales et de **recettes** aussi étonnantes que gourmandes.

Patrick Rougereau avait déjà signé l'affiche de la deuxième édition de **Toquicimes**, en 2019. À l'époque, il avait surpris avec sa **Tome** des Bauges incandescente. Cette année, il remet le couvert avec un verre plein de fraîcheur et de promesses festives. Et, au-delà de l'affiche, le photographe a répondu à l'appel de la commune de Megève, via sa direction du Tourisme, pour fêter cette **4<sup>e</sup> édition** de Toquicimes en imaginant et en créant une **exposition** sur-mesure, avec ses interprétations très personnelles de la **gastronomie** locale et de ses produits phares... Plus que des photos, ces **œuvres d'art** racontent les histoires et les promesses de ces ingrédients d'exception.

## PRISES DE VUE ÉTOILÉES

Avant de choisir, finalement, une trentaine de clichés, Patrick Rougereau a pu compter sur la collaboration de ses amis chefs. Emmanuel Renaut, du **Flocons de Sel (3\*)** et René et Maxime Meilleur, de **La Bouitte (3\*)** l'ont accueilli dans leurs cuisines et ont soumis à son œil affûté leurs sélections de produits du **terroir**. « Au départ, nous avions défini une liste de produits puis arrivé sur place, les chefs m'ont fait découvrir, bien souvent, de nouveaux produits, je laissais vagabonder mon **imaginaire** pour inventer de nouvelles images, raconte le **photographe**. Tout n'est pas calculé, il y a une part d'improvisation qui me passionne. Quand **René Meilleur** me raconte l'histoire du beurre protégé dans du foin pour descendre de l'alpage, j'imagine une photo. Quand **Emmanuel Renaut** me fait découvrir des œufs de poule d'une étonnante couleur bleu-vert, cela m'inspire un autre point de vue. Crozets, **poissons des lacs**, fruits rouges, baies... Chaque produit a donné lieu à des échanges, des **partages** et, finalement, des visions qui peuvent surprendre ou faire réagir. »



## DES IMAGES QUI FONT DE L'EFFET

La sélection n'est pas tout à fait terminée à ce stade, mais quelques images ont d'ores et déjà gagné leur place pour l'exposition.

Ainsi, *la féra*, porteuse de cornes de chamois racontera la *richesse* de la moyenne *montagne*, entre terre et lacs. Son acolyte l'omble chevalier, habillé d'arêtes en *branches de pin*, sera un clin d'œil à la cuisine d'Emmanuel Renaut, régulièrement parfumé par cet arbre local. Quant au brochet, visiblement échappé d'un troupeau d'*alpage*, il raconte les deux faces, viande et poisson, d'un menu dans les cimes, avec vue sur les toits d'ardoise.

## DES ŒUVRES À EMPORTER

Ces compositions artistiques seront visibles à partir du 22 octobre 2021, au sein des halles de Toquicimes au Palais de Megève. Et comme les chefs convertis au take away, Patrick Rougereau mettra en vente ces œuvres exceptionnelles, pour ceux qui voudraient leur donner une nouvelle vie dans leur intérieur. Mais ce luxe ne sera pas accessible à tout le monde : chaque œuvre sera limitée et numérotée à seulement sept exemplaires. Les visiteurs pourront repartir avec un livre « collection », présentant l'histoire des produits de la montagne pour chacune de ces images. Une autre manière, encore, de donner de l'écho et de transmettre le patrimoine local.

Des rencontres et présentations des œuvres seront programmées avec l'artiste durant le festival Toquicimes, en petit comité, suivi de dédicaces.

Le *fromage*, également, figurera en bonne place dans cette exposition. Comme ce persillé, qui semble tout droit sorti de la roche grâce à un travail d'orfèvre sur la *lumière* et les *textures*. Comme ce Termignon, massif et entier, simplement mis en scène en orbite comme une lune, avec ses reliefs et ses cratères. Comme cette *fondue*, enfin, dans laquelle on n'a jamais autant vu le pain, ce qui la rend intensément gourmande. « Moi, en tout cas, j'ai envie de la manger, s'amuse le photographe. Et c'est bien l'objectif : donner envie, comme les chefs donnent envie aux *convives* en cuisinant. »



UNE RAISON DE PLUS DE BLOQUER SON AGENDA POUR TOQUICIMES 2021,  
DU 22 AU 25 OCTOBRE, À MEGÈVE