

TOQUES EN CHABLAIS

FESTIVAL INTERNATIONAL DE GASTRONOMIE - THONON



©jyhell.com

TOQUES EN CHABLAIS
DU 11 AU 15 OCTOBRE 2023

LES DINNERS IN THE SKY® : LES CHEFS À L'HONNEUR EN 2023

Dans le cadre de ses animations gourmandes, le festival **Toques en Chablais** organisera, à nouveau cette année, des **dinners in the sky**. Ces diners dans les airs seront inaugurés dès vendredi soir par le chef savoyard Hubert Chanove. Suivront ensuite des déjeuners, goûters, apéritifs et même des brunchs avec la complicité de chefs étoilés et locaux. De quoi régaler ses papilles !

VENDREDI 13 OCTOBRE : la tête dans les étoiles

Déjeuner - **Hubert Chanove**, chef étoilé chablaisien au «Refuge des Gourmets» à Machilly.
11h30 - 13h / 13h30 - 15h
Sur réservation - 200 €

Goûter - **Sébastien Lesage**, pâtissier - chocolatier à Annemasse.
15h30 - 16h30 / 17h - 18h
Sur réservation - 65 €

Dîner - **Franck Derouet**, chef de cuisine et **Thomas Lorival**, chef sommelier et responsable de salle du restaurant 3 étoiles du « Clos des Sens » à Annecy-le-Vieux.
19h - 20h30 / 21h - 22h30
Sur réservation - 270 €

SAMEDI 14 OCTOBRE : savourer avec vue

Déjeuner - **Stéphane Buron**, chef 2 étoiles et MOF du Chabichou à Courchevel.
11h30 - 13h / 13h30 - 15h
Sur réservation - 200 €

Goûter - **Christian Camprini**, chef pâtissier et MOF à Valbonne et **Lilian Bonnefoi**, pâtissier à Antibes.
15h30 - 16h30 / 17h - 18h
Sur réservation - 65 €

Dîner - **Michel Roth**, chef étoilé, Bocuse d'Or et MOF, accompagné de son chef exécutif, **Danny Khezzar**, finaliste de la 14e saison de Top Chef et **Philippe Rigolot**, champion du monde de la pâtisserie et MOF à Annecy.
19h - 20h30 / 21h - 22h30
Sur réservation - 250 €

DIMANCHE 15 OCTOBRE : clôturer le festival avec les restaurateurs de Thonon

Brunchs :

La Brasserie du Belvédère

10h - 11h30
Sur réservation - 110 €

Ô Vent d'Ange

12h - 13h30
Sur réservation - 110 €

Marie & Donatien - «du lac à la mer»

14h - 15h30
Sur réservation - 150 €

Goûter - **Jérôme Chaumontet**, pâtissier chez Chaumontet & Co.
16h - 17h
Sur réservation - 65 €

Apéritif - autour de fromages accompagnés d'une sélection de bières de la Brasserie du Mont Blanc, avec **Frédéric Royer**, fromager affineur de la Fromagerie Boujon.
17h30 - 18h30
Sur réservation - 65 €

Dîners :

La Brasserie du Général et Francesco Santin, chef de cuisine adjoint du restaurant **Paul Bocuse** à Collonges, référence culinaire absolue de la région.
19h - 20h30
Sur réservation - 250 €

Raphaël Vionnet, cuisine bistronomique dans un concept de «Table et Epicerie Gourmande».
21h - 22h30
Sur réservation - 250 €

#VIVEZTHONON