



megève

présente

Toquicimes

20 → 22 oct



Le festival de la cuisine de montagne

• Concours • Dégustations • Masterclass • Dédicaces • Produits Locaux • Animations...

toquicimes.com • megeve-tourisme.fr



PATRICK ROUGEREAU.

Hors
les murs



Toquicimes

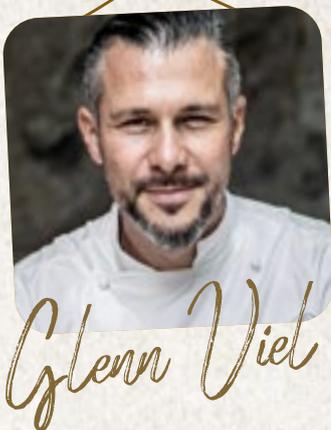
6^e ÉDITION
à la ferme



Toquicimes se déroulera à Megève du 20 au 22 octobre. Cette sixième édition, parrainée par le chef Glenn Viel***, sera dédiée aux circuits courts et aux producteurs locaux. Elle se tiendra sur trois jours, entièrement en extérieur, avec un beau programme de concours, d'animations et de moments conviviaux... un festival Toquicimes à la Ferme, gratuit et ouvert à tous. Aperçu.

Six ans après sa création, Toquicimes est un événement désormais attendu. L'an passé, il a attiré plus de 22000 visiteurs, dont une centaine de chefs et pâtisseries. Le festival de la gastronomie d'altitude, créé par la commune de Megève, sur une envie partagée avec Emmanuel Renaut, chef 3 étoiles au Flocons de Sel, parvient à rassembler grand-public et professionnels, grâce à un savoureux mélange de tradition et de modernité, de sérieux et de divertissement. La localisation participe au succès : avec 51 exploitations agricoles et 135 restaurants et lieux festifs, Megève s'impose comme le village le plus gourmand des Alpes.

2023



Glenn Viel

Un parrainage "au Top"

Des Alpilles aux Alpes... C'est Glenn Viel, chef triplement étoilé de L'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence, qui sera le parrain de Toquicimes 2023. Il se réjouit d'y retrouver Mercotte, fidèle marraine du festival, et Emmanuel Renaut, président co-fondateur, pour « des moments de rencontre, de convivialité et de partage ». En défiant le dénivelé, Glenn Viel compte également éprouver sa vision de la cuisine de montagne, « une cuisine rassurante, chaleureuse et conviviale, une cuisine de montagnard qui a du caractère à l'image de la rudesse de l'hiver »... Dans son sillage, le juré de Top Chef entraînera la nouvelle génération de jeunes chefs – dont une dizaine de candidats et figures de l'émission, pour participer aux animations... dont les deux finalistes de Top Chef 2023 : Hugo Riboulet, (vainqueur), Danny Khezzer, Albane Auvray, Florian Barbarot, Mallory Gabsi, Matthias Marc, Noémie Honiat, Denny Imbroisi, Tabata Mey, Marie-Victoire Manoa ... et découvrir à leur tour cette gastronomie d'altitude (Tous les chefs seront bientôt dévoilés.). Engagés, attachés à la cuisine durable et de marché, ils devraient trouver leur bonheur à Toquicimes !



Les nouveautés 2023

Le festival regorge d'occasions pour relever les défis, tant pour les professionnels que le grand public. Ainsi, cette année...



Le Challenge du marché

Cette animation enverra quatre chefs de Megève au marché, avec 20 € en poche. Leur challenge ? Réaliser un repas pour quatre personnes, en deux heures, tout en valorisant le marché hebdomadaire des producteurs de Megève.



La Masterclass « FoodE Savoie Mont Blanc »

Quatre chefs et pâtisseries de renom seront invités à créer, en deux heures, un trompe-l'œil inspiré des paysages de nos montagnes, pour revisiter un plat emblématique.

Une autre manière de révéler la véritable « Cuisine de montagne » et raconter toute l'histoire du champ à l'assiette, la richesse du territoire, à travers un décor à croquer. Un concours organisé en partenariat avec l'Agence Savoie Mont Blanc.

Le Concours des familles

Un classique de Toquicimes qui aura pour thème « La tourte aux fromages de nos montagnes ».
Une recette, mille interprétations selon les traditions familiales : la pâte est au choix des candidats, les fromages doivent être issus des IGP et AOP des pays de Savoie et Haute-Savoie...

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 15 septembre, le jury de ce concours haut en couleurs sera présidé par René Meilleur, chef 3* à La Bouitte et président du Conservatoire des recettes de montagne.
Inscription sur toquicimes.com

+ Une ferme prendra place au cœur de Toquicimes, pour permettre aux petits de découvrir cet univers.

Les enfants à l'honneur à Toquicimes,

Une tente dédiée aux enfants qui accueillera activités et animations ludiques autour du goût et des métiers locaux comme la fabrication du beurre, la farine, le pain, les herbes de nos montagnes...
La journée du vendredi, les collégiens de Megève y seront encadrés par la Fondation Paul Bocuse qui revient encore à Toquicimes, pour susciter des vocations.

+ La place du village qui cette année sera empreinte de traditions mégevannes avec des démonstrations de danses folkloriques et des récitals d'antan.



Une édition locavore, en extérieur

Cet ancrage gourmet a directement inspiré le thème de cette 6^{ème} édition :

« Toquicimes à la ferme » promet de mettre en avant, encore plus qu'à l'habitude, les filières courtes et les nombreux agriculteurs, éleveurs et producteurs des environs. Comme par exemple la ferme du Maz, l'Alpage Rosalie ou les Glaçons de Megève qui permettent d'accéder à des productions (lait, fromages, viandes, délices sucrés) hyper locales. Ou les

Jardins de la Mottaz, qui vendent en direct et sur le marché le fruit de leur travail, des légumes du potager aux tisanes, en passant par les confitures et gelées, sirops, coulis et aromates séchés. La promesse de dénicher à Toquicimes quelques références exceptionnelles !

Seconde particularité de ce millésime 2023, Toquicimes se déroulera « hors les murs », l'espace Congrès / Expositions du Palais étant en cours de modernisation pour un an... Délocalisé, mais toujours au cœur du village, une grande balade gourmande entre produits locaux, animaux de la ferme et masterclass de cuisine, et tout cela dans une ambiance festive, condensé exceptionnellement sur trois jours au lieu de quatre.

Les incontournables

Outre ces nouvelles animations, Toquicimes revient avec ses rendez-vous les plus populaires.

CONCOURS de la meilleure fondue de Megève

Les chefs locaux rivalisent d'imagination pour revisiter ce plat symbole de partage et subliment leur formule.
Le vainqueur pourra, durant une année, afficher et promouvoir son titre.



CONCOURS « Je cuisine avec mon boxeur de chef »

Quand des néophytes se glissent derrière les fourneaux aux côtés de chefs ou de pâtisseries émérites pour réaliser un plat imposé, fous rires garantis. Leur binôme professionnel, doit troquer la toque contre des gants de boxe et se contenter par conséquent de donner des conseils, sans mettre la main à la pâte.

CONCOURS du meilleur pâté croûte de montagne

Le pâté croûte, furieusement tendance, mobilise les artisans des métiers de bouche et chefs pour une recette 100% montagnarde, confectionnée à partir d'ingrédients locaux. Le gagnant sera propulsé vers les demi-finales du Championnat du monde.

LE TROPHÉE Chartreuse® Toquicimes

De la gastronomie à la mixologie, il n'y a qu'un pas !
Le trophée Chartreuse® Toquicimes le franchit allégrement en conviant par équipe de deux, élèves barmen et bartenders de France, chefs, apprentis barmans et membre du public pour une création de cocktail improvisé à partir d'un panier imposé

Enfin, après avoir contribué au succès des éditions précédentes, 2023 voit revenir...



• **Les 200 apprenants et leurs formateurs du Campus de Groisy**, futurs professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, réaliseront démonstrations, animations et restauration tout au long de Toquicimes.

• **Le déjeuner de la Team France Bocuse d'Or**, en soutien au nouveau candidat français.

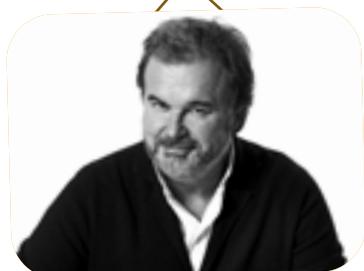
• **La librairie gourmande** revient avec une sélection pointue parmi tous les ouvrages culinaires et accueille des séances de dédicaces avec les chefs. Durant tout le week-end, création de menus Toquicimes, chez nos restaurateurs mègevans, ainsi que les food trucks jusqu'au centre du village.

• **Patrick Rougereau**, l'artiste photographe culinaire, qui signe l'affiche de cette 6^{ème} édition « à la ferme ».



Les précédents parrains et invités

2022



Pierre HERMÉ

2021



Anne-Sophie PIC

2020



Régis MARCON

2019



Franck REYNAUD

2018



Marc VEYRAT

INVITÉ
D'HONNEUR



Guillaume GOMEZ

www.toquicimes.com

& toquicimes

