

LES RENDEZ-VOUS DE
Toquicimes
LA CUISINE DE MONTAGNE

PHOTO BY

PATRICK ROUGEREAU.

DU 22 AU 25 OCT. 2021

Toquicimes, le festival de la gastronomie de montagne mijote une nouvelle édition ! La quatrième, *marrainée par Anne-Sophie Pic*, se déroulera du 22 au 25 octobre à Megève. L'occasion de retrouver les chefs, les animations et la chaleureuse ambiance... Ainsi que quelques nouveautés.

Résumé

Ouverture des portes le 22 octobre. Megève remet le couvert de Toquicimes après une cuvée 2020 très réussie. Pour célébrer la cuisine d'altitude, le village le plus gourmand des Alpes réunit ses meilleurs ingrédients : une myriade de chefs étoilés, des animations ludiques et gastronomiques, des halles gourmandes pleines de producteurs locaux et d'auteurs gourmets, des concours dans l'air du temps, des conférences pour nourrir l'esprit et de nombreuses dégustations, pour ravir les papilles. Le tout se déroulera dans une ambiance festive, rehaussée par la joie des réouvertures des cafés, bars, hôtels et restaurants mègevans qui ont su, durant la crise sanitaire, se réinventer...



Anne-Sophie Pic, marraine multi-étoilée de Toquicimes 2021

Se réinventer, voilà un art qu'Anne-Sophie Pic maîtrise. La cheffe aux huit étoiles a souhaité rendre accessible son univers en le déclinant sous différentes facettes (son Bistrot André, son école de cuisine Scook, son épicerie fine, ses fast-good Daily Pic et plus récemment son food truck Pic Up Truck).

Début juin, la cheffe s'installe à Megève où elle inaugurera le restaurant du Four Seasons Hotel Megève, désormais renommé « La Dame de Pic – Le 1920 ». Le nom du restaurant est un hommage historique à l'arrivée de Noémie de Rothschild à Megève il y a un siècle. Fruit de la rencontre entre la Cheffe et Ariane de Rothschild, toutes deux sensibles à l'authenticité et au paysage saisissant de ce village, la collaboration s'est imposée comme une évidence.

Pour Anne-Sophie, « Megève a toujours été synonyme d'évasion » et elle y a découvert « un terroir vraiment inspirant ». Une énergie qu'elle apportera au festival, en tant que marraine d'honneur.

Emmanuel Renaut, Meilleur Ouvrier de France et chef du Flocons de Sel (3*) à Megève, sera évidemment présent en tant que *Président Fondateur* de l'événement.

Quant à *Guillaume Gomez*, désormais représentant personnel du président de la République pour promouvoir la gastronomie française et dans le monde, il sera *ambassadeur de Toquicimes 2021*.

2021, la fête à l'honneur

La crise sanitaire aura été l'occasion, pour de nombreux professionnels, d'imaginer de nouveaux débouchés à leurs activités contrariées...

Impossible de recevoir les clients à table ? Les chefs leur ont concocté des festins à emporter, que l'on retrouvera dans les food trucks installés à la sortie des Halles.

Interdiction d'accueillir les convives en intérieur ? Le barbecue – devenu cuisine à la flamme - revient sur le devant de la scène... et sur Toquicimes, avec un nouvel espace dédié au feu et des démonstrations de chefs inspirés.

Les discothèques restent fermées ? Certains restaurateurs poussent les tables après le dessert, inspirés par les restaurants festifs des stations balnéaires et de sports d'hiver. Plusieurs ouvertures de cette veine sont confirmées à Megève pour cet hiver 2021/2022 et il en sera évidemment question à Toquicimes.

Les temps forts de Toquicimes 2021

Outre ces nouveautés, le festival revient avec des animations aussi attendues que la tartiflette des vacances d'hiver.



Côté professionnels, le concours de la *Meilleure Fondue de Megève* fait son retour pour les restaurateurs. Remporté l'an passé par l'Alpage du Fer à Cheval, il récompense la meilleure recette de ce plat emblématique de la gastronomie de montagne.



Les restaurateurs, pâtisseries, bouchers, charcutiers-traiteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes pourront également concourir pour le *Meilleur Pâté Croûte de Montagne*. À la clé de cette compétition, une place pour la sélection européenne du Championnat du Monde de Pâté Croûte.



Toquicimes invite toujours son public à mettre la main à la pâte.

Après le farcement, les rissoles et la soupe de montagne, le festival part en quête des meilleures recettes de familles pour la *Pêla des Aravis*, l'appellation originale de la Tartiflette, dans le *Conservatoire des Recettes de Montagne*.

Ce plat paysan, à base de pommes de terre, oignons, lardons et reblochon, est traditionnellement cuit dans une poêle à très long manche (la pêla) et au cœur de l'âtre de la cheminée... Avec quelques subtilités transmises de génération en génération.



2021 voit également revenir *Je cuisine avec mon boxeur de chef*, un concours cocasse, où des duos composés de chefs et de néophytes cuisinent ensemble. La subtilité ? Le professionnel porte des gants de boxe, rendant toute manipulation impossible. Un spectacle savoureux !



Enfin, le *Challenge des jeunes chefs* défie des duos de cuisiniers de confectionner un repas en moins de 20 minutes, à partir d'un panier surprise, complété de courses express auprès des producteurs locaux. La promesse de quelques sprints dans les Halles.

Les Halles de Toquicimes - Un grand marché gourmand

Toquicimes ne serait pas cette grande fête de la cuisine de montagne sans l'espace des *Halles de Toquicimes* qui a contribué au fort succès de la dernière édition. Une nouvelle fois, Megève met gracieusement ses infrastructures à la disposition des métiers de bouche locaux. Comme l'année dernière, les producteurs pourront assurer ici une ligne directe du « champ à l'assiette », et le public, entamer son marché de Noël.

La librairie gourmande by Toquicimes, qui a également déjà fait ses preuves, accueillera quelques séances de dédicaces. *Mercotte*, en habituée, reviendra pour une animation de pâtisserie.

Et le restaurant des Halles verra les élèves du *Campus de Groisy* reprendre du service, prêts à régaler les visiteurs selon leurs spécialités.

Ainsi que la toute nouvelle exposition de photographies culinaires par Patrick Rougreau, revisitant les pépites de nos montagnes. La trentaine d'œuvres de l'artiste sera dévoilée en avant-première à Toquicimes et l'affiche de cette 4^e édition en divulgue une première œuvre.



Entre rendez-vous attendus et nouveautés à découvrir, tous les acteurs de Toquicimes ont hâte de retrouver leur public à Megève, capitale de la gastronomie alpine !



Toquicimes

4 jours de cuisine
FESTIVE

130 chefs
PRÉSENTS

2000 m² de halles gourmandes
AVEC 45 PRODUCTEURS LOCAUX

10 Master
CLASS

3 Concours
POUR LES PROFESSIONNELS

1 Concours
POUR LES FAMILLES

140 apprentis
DU CAMPUS DE GROISY

133 bars, restaurants
ET LIEUX FESTIFS

6 étoiles
MICHELIN

32 hôtels,
DONT 9 *****

51 producteurs
ET FERMES EN ACTIVITÉ

Megève