



présente

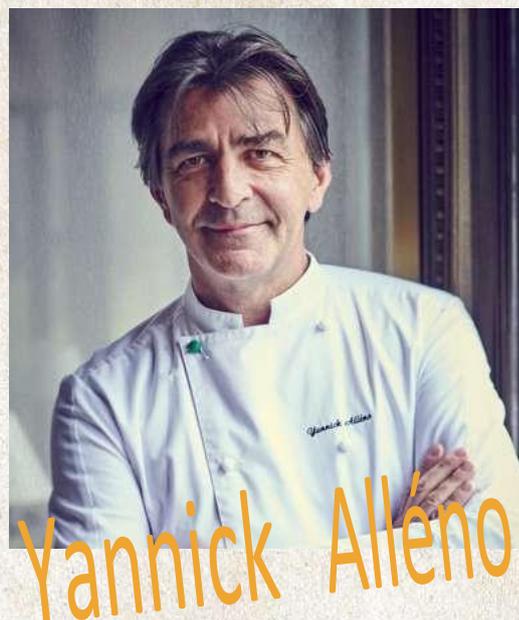


# Toquicimes

## Toquicimes au sommet des sens Du 18 au 20 octobre à Megève

**La cuisine de montagne sera à la fête, du 18 au 20 octobre à Megève ! Pour la 7e année consécutive, le village le plus gourmand des Alpes accueille son festival de la cuisine de montagne entre réflexions et divertissements, avec toujours beaucoup de gourmandise. Résumé du programme de ce millésime parrainé par Yannick Alléno.**

C'est devenu un rituel ! Tous les premiers week-ends des vacances d'automne, les gourmets des sommets se retrouvent à Megève. Entre traditions de montagne et distractions culinaires, ils se régalaient durant trois jours de spécialités d'altitude, de réflexions gastronomiques, de challenges gourmands... et de chaleur humaine. Cette édition 2024 est particulièrement tournée vers les cinq sens, et parrainée par le chef multi-étoilé Yannick Alléno. Une belle promesse !



## Toquicimes décline les 5 sens, pour tous.

De l'intello et du ludique, des nouveautés, des masterclass, ateliers, concours culinaires, marché des producteurs... Toquicimes sait varier les plaisirs pour que chaque visiteur, qu'il soit grand-public, artisan, producteur, chef, expert... se régale !



### Quel est le goût et le parfum de la cuisine de montagne ?

Sur scène, quatre experts de renom viendront partager leur expérience, et mettront à l'épreuve nos sens : Emmanuel Renaut, président fondateur de Toquicimes, Meilleur Ouvrier de France (chef du Flocons de Sel\*\*\* à Megève. À ses côtés siègera Yannick Alléno, parrain de cette 7e édition et (entre autres !), chef du 1947\*\*\* à Courchevel. Alexandre Flueckiger, fondateur d'Alpeor, apportera son expertise sur les supers pouvoirs des plantes de montagne. Et Alberto Morillas, maître parfumeur à Genève et Megève, donnera son éclairage sur les senteurs de montagne et la création de la bougie Megève. Durant cette conférence interactive, le public pourra sentir, goûter, toucher... les objets du débat. Une expérience à vivre !

## Soirée des chefs solidaires, soutiens à l'association Antoine Alléno

Yannick Alléno est un immense chef reconnu dans le monde entier. Il est aussi un père endeuillé par la disparition tragique de son fils Antoine en 2022. Depuis, le chef se bat pour aider les familles qui partagent cette douleur. Toquicimes soutient l'association Antoine Alléno en organisant une vente aux enchères de vestes de cuisine dédicacées. Guy Savoy, Christophe Bacqué, Pierre Gagnaire, Alain Passard, Christophe Michalak, Gilles Goujon, Jean Sulpice, Yoann Conte... ont déjà envoyé leurs vestes dédicacées. Avis aux collectionneurs ! Cette opération aura lieu le vendredi 18 octobre, en présence de Guillaume Gomez, Ambassadeur de la gastronomie en France, lors du grand mâchon savoyard, une grande fête populaire et conviviale avec toutes les spécialités gourmandes de montagne à partager : raclette, fondue, charcuteries, fromages de montagne...

## Des ateliers et masterclass, en direct face au public

À Toquicimes, les chefs viennent depuis toujours partager leurs créations et leurs tours de main. Un programme alléchant en perspective !

**Yann Couvreur** dévoilera les secrets de sa bûche de Noël « Megève » lors d'une masterclass animée par Mercotte. Cette création de fête, inspirée des massifs du Mont-Blanc, est dédiée au village, pour lequel le chef pâtissier a eu un véritable coup de coeur.

**Hugo Riboulet** vainqueur de Top Chef 2023 déclinera les crozets dans de nouvelles recettes étonnantes : en risotto dans un artichaut, en frittata de montagne et... en dessert !

**Danny Khezzar**, l'icône de la « jeune cuisine » animera un atelier ludique, à destination du jeune public, autour de la finger food de montagne.

Pour ceux qui voudraient mettre la main à la pâte, le programme prévoit également des ateliers pour les enfants de 3 à 13 ans, qui pourront explorer leurs cinq sens avec la création de mocktails, de parfums, baumes et eaux florales. Pour les adultes, des sessions d'accords tisane / fromages AOP et IGP de la région, et des ateliers de création de cocktails.

## Des concours en cascade

En 2024, Toquicimes étoffe encore sa panoplie de concours, pour ravir tous les profils.

Nouveau ! Cette année, la **sélection française du Mondial de la fondue** se déroule à Toquicimes. Amateurs et professionnels sont invités à concocter leur meilleure « moitié-moitié » (50 % gruyère AOP, 50 % libres). Les lauréats de chaque catégorie représenteront la France lors de la finale internationale 2025 à Tartegnin (Suisse).

Chaque année, les restaurateurs du village se fédèrent et se challengent le titre de **la Meilleure Fondue de Megève**, pour pouvoir l'afficher toute l'année à leur menu. Qui succèdera Au Vieux Megève ? Suspense !

Les 10 établissements retenus à la finale : La Table des Cochers / Le Prieuré / Le Hibou Blanc / L'Idéal 1850 / La Ferme du Golf / La Petite Fontaine / La Ferme du Maz - Le Titon / Le Refuge du Calvaire / Le OK After-Ski / Le Refuge, chalet gourmand.





**Le concours des familles by Alpina Savoie** fait la part belle cette année aux crozets, une spécialité emblématique, pour laquelle chaque maison a sa recette transmise de génération en génération... C'est le moment d'en sortir la meilleure version ! Un challenge dédié aux particuliers, sous l'égide du Conservatoire des recettes de montagne, présidé par René Meilleur.

C'est aussi un classique de Toquicimes ! **Le concours du Meilleur pâté croûte de montagne** fait la part belle à cette spécialité devenue ultra tendance. Ici, toutes les matières premières doivent provenir de la région Auvergne-Rhône-Alpes, et – hormis la truffe, tout est permis. Ce sont les membres des Toques Blanches Lyonnaises qui composeront le jury. À la clé pour le gagnant, une place pour les demi-finales internationales du Championnat du monde de Pâté Croûte, qui fête cette année ces 15 ans...



Le dessert n'est pas délaissé : **le concours de la Tarte au chocolat Chartreuse®**, initié par Pierre Hermé et l'association Relais Desserts en 2022, est de retour. Il invite tous les pâtisseries professionnels de restaurants, boutiques ou d'école de formation à imaginer une tarte au chocolat noir associée à la liqueur de Chartreuse®, jaune ou verte.

À vos marques, prêts, partez ! **La course des garçons** (et filles !) decafé présente un parcours semé d'embûches sans renverser le contenu du plateau. Une manière ludique de valoriser les métiers de la salle !



Enfin, **Je cuisine avec mon boxeur de chef** est devenu incontournable. Dans ce challenge plein d'humour, des duos composés d'amateurs et de chefs cuisinent ensemble une recette imposée. Mais le professionnel est équipé de gants de boxe, ce qui complique l'affaire de ces têtes d'affiche, pour le plus grand plaisir du public ! Ont accepté de relever le défi : Matthieu Dupuy Baumal, Clément Bouvier, Denny Imbroisi, Tom Meyer, Eloi Spinnler, Danny Khezzar, Hugo Riboulet, Florian Barbarot, Vincent Guerlais, Gauthier Dorner, Yann Couvreur, Benoit Charvet.



les yeux



Le tour ne serait pas tout à fait complet sans une escale à l'exposition proposée par les éditions Glénat, la commune de Megève et les Toques Blanches Lyonnaises. Sous la présidence de Christophe Marguin, la plus ancienne association de cuisiniers de France fête cette année ses 85 ans. L'occasion d'afficher en grand des extraits du livre « Les Toques blanches lyonnaises en 100 recettes ».



et **Toujours**

### **Toquicimes ne serait pas Toquicimes sans...**

**Le Marché des producteurs qui regroupe sous les Halles de Toquicimes, une fine sélection de producteurs de la région, venus présenter et déguster leurs trésors d'altitude : produits du potager, produits laitiers, viandes et salaisons, boissons et éléments d'arts de la table, chocolat et confiserie...**

**La librairie des chefs, pleine de livres plus alléchants les uns que les autres, et de leurs auteurs prêts à les dédicacer...**

**Le restaurant des Halles de Toquicimes et les démonstrations culinaires, orchestrées par les jeunes du Campus de Groisy. Des apprenants passionnés, heureux de valoriser leurs spécialités (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, fromagerie, primeur, fleuristerie...) pour régaler les cinq sens du public !**

# *Toquicimes*

**du 18 au 20 octobre à Megève**

**Accès libre et gratuit**

## **Contacts PRESSE**

[www.toquicimes.com](http://www.toquicimes.com)

& [toquicimes](https://www.instagram.com/toquicimes)

Juin 2024 - Document non contractuel - Ne pas jeter sur la voie publique - Sous réserve de modifications - Création : Commune de Megève.  
Impression : Monterrains (Cluses). Crédits photos : Commune de Megève (Simon Garnier, Marie Bougault Sakael, Antoine Barbot), Patrick Rougereau, DR.

