



présente



6^e ÉDITION à la ferme *Toquicimes* 20 → 22 oct

Toquicimes, le festival de la cuisine de montagne, revient à Megève du 20 au 22 octobre. Parrainée par le chef triplement étoilé Glenn Viel, cette 6^e édition aura la particularité de se dérouler sur trois jours et «hors les murs», autour de la thématique de la ferme. Le programme, tourné vers les circuits courts et les producteurs locaux, sera tout autant convivial et chaleureux, avec une place particulière donnée aux jeunes talents de la cuisine française. Aperçu.



D'année en année, le succès de Toquicimes se confirme ! Chefs et amoureux du goût se bousculent pour célébrer la cuisine de montagne à Megève, capitale gourmande des Alpes. L'an passé, l'évènement a réuni plus de 22000 visiteurs, dont une centaine de cuisiniers et pâtisseries de renom. En 2023, Toquicimes doit composer avec des travaux dans l'espace Congrès et spectacle du Palais. Qu'à cela ne tienne, le festival jouera, du 20 au 22 octobre, une partition bien huilée, assaisonnée de quelques nouveautés, « hors les murs », sur une structure éphémère.

2023



Première bonne nouvelle pour cette 6^e édition, c'est Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière *, aux Baux-de-Provence, qui sera le parrain de Toquicimes. Il retrouvera Mercotte, marraine de cœur et Emmanuel Renaut, son président co-fondateur.**



Toquicimes à la ferme...

Cuisine de montagne, cuisine de campagne... Cette année, les organisateurs ont choisi de tisser des liens entre ces deux facettes riches et fascinantes de l'art culinaire. Plus proches qu'il n'y paraît, elles reflètent une vie en harmonie avec la nature, une cuisine résiliente qui invite à faire des merveilles avec peu, et des délices sans gâchis.

Du 20 au 22 octobre, Toquicimes n'invite pas seulement à se régaler des fromages et charcuteries d'altitude. Le festival propose une plongée dans l'histoire et la culture locales, à la découverte des fermes et à la rencontre des producteurs. Et la régalaude sera tout autant au rendez-vous !

Retrouvez tout le menu sur toquicimes.com



le programme

Vendredi 20 octobre

NOUVEAU

Le challenge du marché

Concours • 10h - 11h45



20 €, c'est, en moyenne, le budget des français pour un repas pour quatre personnes. Dans le challenge du marché, ce sera également le budget de quatre équipes (composées d'un jeune chef mégevan et d'un sportif) pour s'achalander au marché hebdomadaire du village... et réaliser un plat et un dessert équilibrés et nourrissants. Benjamin Vakanas, chef du Cœur de Megève, Marvin Lance, chef du Saint-Nicolas, Mathieu Groshenry, chef des Fermes de Marie et Alexandre Baule, chef de La Table de l'Alpaga, seront les premiers à relever ce défi, accompagnés d'apprentis du Campus de Groisy.

La plante dans tous ses états

Masterclass • 15h45 - 17h10

Cette année, Toquicimes souhaite mettre le végétal à l'honneur dans deux univers intimement liés : la pâtisserie et les métiers du bar. Infusion, fermentation, torréfaction, distillation n'auront plus de secrets pour vous ! Masterclass animée au travers des produits de plusieurs producteurs de montagne, avec l'infusion, méthode la plus aisée pour extraire l'aromatique de ces plantes de montagne pour cheminer vers la fermentation, (illustrée par la présentation des kombuchas de la distillerie du Salève), la torréfaction (à travers les chocolats et cafés de la manufacture Shoukâ à Chamonix) avant de conclure avec la distillation, illustrée par les projets des micro-distilleries du Salève et de St Gervais Mont Blanc.

Dans un second temps, la cheffe pâtissière **Tess Evans-Mialet** et la bartender **Margot Lecarpentier** s'associeront pour décliner douceurs sucrées et cocktails à partir de produits de montagne, de la ferme et de plantes sauvages.



FoodeMountain

Masterclass • 13h30 - 15h30

NOUVEAU

Après le pragmatisme, place au rêve. Megève et Savoie Mont-Blanc mettent au défi quatre jeunes chefs de Savoie et de Haute-Savoie d'imaginer un plat « plus vrai que nature ». Une invitation à exprimer leur passion pour les montagnes, que ces jeunes talents ont préféré aux ors de la capitale. Julien Gatillon, chef de chez « Nous » à Megève, Sébastien Vauxion, chef pâtissier de Le Sarkara** à Courchevel, Aurélie Collomb-Clerc, cheffe pâtissière du Flocons de Sel *** à Megève et Maxime Meilleur chef de La Bouitte*** à Saint-Martin de Belleville, seront les candidats de ce challenge.

NOUVEAU

Course des serveuses & garçons de café

Concours - 16h/17h



Un classique, jamais has been ! Pour faire honneur aux métiers du service, Toquicimes organise sa première course des garçons de café. De la place du village aux Halles du Hameau, soit environ 700 m, les représentants des établissements mégevans devront faire preuve d'agilité et de rapidité pour amener à bon port leur plateau chargé de verres et de bouteilles remplis. Evidemment, le parcours sera semé d'embûches. La promesse d'un beau spectacle !

Trophée Chartreuse®

Concours • 17h10 - 18h30

Pour sa quatrième édition, le Trophée Chartreuse fait peau neuve. Cette année, le public pourra assister en direct au processus de création d'un cocktail. Trois équipes associant bartenders, chefs, apprentis et néophytes disposeront d'un large éventail de produits de montagne (spiritueux, fruits, légumes, produits laitiers, sans oublier la Chartreuse !) pour imaginer leur cocktail. Des assemblages qui devront séduire le jury présidé par la célèbre bartender **Margot Lecarpentier...** et le public, qui décernera son coup de cœur après dégustation.

Samedi 21 octobre

Concours des familles : la tourte aux fromages de nos montagnes

10h - 12h30



Chaque année, Toquicimes met à l'honneur la cuisine traditionnelle, en proposant aux amateurs de partager leurs recettes de famille. En 2023, les participants s'affronteront autour de la tourte aux fromages de nos montagnes. Traditionnellement préparée sur pâte brisée ou feuilletée, elle peut incorporer différents fromages régionaux, mélangés avec crème, œufs, épices ou herbes aromatiques... Un concours placé sous l'égide du Conservatoire des Recettes de Montagne, présidé par le chef René Meilleur.

Inscription : toquicimes.com/concours/

Les gestes de cuisine

Masterclass • 10h - 11h45 • 14h - 15h45

De jeunes et talentueux chefs viennent partager leurs meilleurs tours de main et le secret d'une de leurs recettes : Benjamin Vakanas, Aziz Mokhtari, Louis Festa, Mallory Gabsi.

incontournable Le c

Je cuisine avec mon boxeur de chef

Concours • 14h - 17h30

C'est désormais un classique. Ici, les équipes, composées d'un chef et d'un festivalier, doivent réaliser, en 20 minutes, une recette imposée. Un seul hic : le chef est équipé de gants de boxe, de sorte qu'il ne peut pas mettre la main à la pâte...

Un challenge qui garantit quelques fou-rires !

Entre candidats de Top Chef et stars des Toques Blanches Lyonnaises, ce défi verra passer quelques têtes connues : Hugo Riboulet, Danny Khezzar, Mallory Gabsi, Denny Imbroisi, Tabata Mey, Jean-François Têtedoie, Baptiste Pignol, Florent Poulard, Noémie Honiat, Sébastien Bouillet, Clément Bouvier, Thibault Sombardier.

Dimanche 22 octobre

Final de la Meilleure Fondue de Megève

Concours • 10h - 12h



Ce challenge permet de désigner, pour l'année à venir, l'adresse qui pourra se targuer de proposer la meilleure recette de fondue de Megève. L'année dernière, c'est le Flocons Village, le bistrot d'Emmanuel Renaut qui avait remporté la première place. Pour 2024 ? Mystère ! Un jury, composé de Meilleurs Ouvriers de France et de chefs de renom, présidé par Glenn Viel, aura la lourde responsabilité de départager les 8 candidats en lice : Le Plein Sud - La Ferme du Golf - Flocons Village - le Hibou blanc - Le Restaunome - La Petite Fontaine - Le Refuge, chalet gourmand - Le Vieux Megève.

Mercotte

Masterclass • 14h30- 15h30

Un moment privilégié avec Mercotte, grande fidèle de Toquicimes et le brillant pâtissier Nicolas Paciello !

Le meilleur pâté croûte de montagne

Concours • 16h30 - 18h30



Depuis quelques années, le pâté croûte, plat typiquement traditionnel, revient sur le devant de la scène, au plus haut niveau. Dans cette sélection régionale, les candidats doivent mettre en avant les matières premières d'altitude dans leur chef d'œuvre. Mélange des viandes, assaisonnement, feuilletage... Chaque détail, gustatif et esthétique, est examiné. En jeu, une place pour les demi-finales internationales du Championnat du monde !

Inscription : toquicimes.com/concours/

ET aussi

L'Espace Les petits chefs

Sur Toquicimes, la transmission est toujours au cœur des démonstrations et des dégustations. En 2023, le festival poursuit sa quête d'initier les enfants à la gastronomie de montagne. Voire, de susciter des vocations. Ainsi, des ateliers ludiques sont organisés ici tous les jours, pour apprendre à réaliser son sel aux

herbes sauvages, fabriquer son beurre à la baratte, moudre sa farine et pétrir son pain, confectionner sa tomme blanche.

En outre, La Petite Ferme accueillera les plus jeunes avec des jeux traditionnels et insolites autour de la ferme. Une roue, actionnée à l'énergie humaine, fera partie d'un panel d'animations ludiques, intergénérationnelles et respectueuses de l'environnement.

Le marché des producteurs locaux

Un classique de Toquicimes, qui réunit une quarantaine de producteurs passionnés, pressés de faire goûter leurs produits.

Vente sur place, pour anticiper les cadeaux de Noël ou se faire plaisir, tout simplement.

La librairie des Chefs

Idéale pour rencontrer les auteurs culinaires et se faire dédicacer leurs ouvrages.

Les découvertes de Groisy

Les gourmands apprentis du Campus de Groisy partagent leurs savoir-faire des métiers de la restauration et des métiers de bouche, ainsi que de la fleuristerie et de la salle... Ce sont eux, aussi, qui assurent la restauration sur les Halles du Hameau pendant toute la durée du festival.

Les menus Toquicimes à retrouver et savourer dans nos établissements mègevans durant tout le week-end du festival. De plus, plusieurs foodtrucks sont réunis pour augmenter l'offre de restauration et s'adapter à toutes les envies. La Place Gourmande, une offre de restauration proposée par huit adresses mègevannes sur la place du village.

Les premier(e)s chef(fe)s & pâtissier(e)s confirmé(e)s de cette 6^e édition de Toquicimes



Emmanuel RENAUT, Président co-fondateur
Glenn VIEL, Parrain de la 6^e édition

Alexandre BAULE
Florent BARBAROT
Philippe BERNACHON
Sébastien BOUILLET
Clément BOUVIER
Stéphane BURON
Aurélie COLLOMB-CLERC
Yoann CONTE
Yann COUVREUR
Bastien DE CHANGY
Franck DEROUET
Tess EVANS-MIALET
Louis FESTA
Mallory GABSI
Julien GATILLON

Guillaume GOUPIL
Antoine GRAS
Mathieu GROSHENRY
Noémie HONIAT
Denny IMBROISI
Danny KHEZZAR
Marvin LANCE
Edouard LOUBET
Matthias MARC
Paul MARCON
Christophe MARGUIN
René MEILLEUR
Tabata MEY
Tom MEYER
Flora MIKULA

Aziz MOKHTARI
Nicolas PACIELLO
Baptiste PIGNOL
Naïs PIROLLET
Florent POULARD
Hugo RIBOULET
Michel ROTH
Thibault SOMBARDIER
Jean-Francois TETEDOIE
Davy TISSOT
Benjamin VAKANAS
Sébastien VAUXION
Marc VEYRAT
Joseph VIOLA

Rendez-vous à Megève du 20 au 22 oct 2023