



★ ★ ★

Toquicimes

DU 20 AU 23 OCT. 2022



TOQUICIMES.COM | MEGÈVE.COM

PIERRE HERMÉ &

5^e édition du festival de la cuisine de montagne

ACCES LIBRE ET GRATUIT

TOQUICIMES 2022

demandez le programme !

La gastronomie de montagne est un fil rouge qui se déroule de multiples manières. Cette année, le sucré tient le haut du pavé. Conférences, concours, démonstrations, dégustations, restauration, librairie gourmande, marché des producteurs... Voici le programme de Toquicimes !

Les éditions précédentes étaient évidemment gourmandes. Mais, une fois n'est pas coutume, l'édition 2022 fera la part belle à la portion la plus gourmande de la cuisine : la pâtisserie. Accompagnant la présidence d'honneur de Pierre Hermé, une vingtaine de pâtisseries et de professionnels du sucre seront présents, pour des démonstrations et des conférences fort alléchantes.



TEL UN SERVICE EN QUATRE PLATS,
à chaque journée sa thématique

LA MISE EN BOUCHE

Jeu₂₀ La découverte des métiers
OCT. et susciter des vocations !

La question du recrutement sera au cœur des préoccupations de l'hiver 2022-2023 en montagne. Megève n'échappera pas à la règle, et se saisit de cet enjeu ! Pendant toute la journée, le Campus de Groisy, centre d'excellence de formation situé en Haute-Savoie, proposera des **découvertes de métiers et d'ateliers interactifs** pour susciter des vocations. Parallèlement un « Meet and Match » permettra aux socioprofessionnels de Megève et de la vallée, de rencontrer leurs futurs candidats.

LE PLAT

Sam₂₂ Les secrets des desserts
OCT. et de la cuisine de famille

C'est la grande fête dans le village avec les Mègevans et les habitants des vallées. Des Halles de Toquicimes à la place du village, c'est au tour du **grand public** de se mettre aux fourneaux. On entre dans l'intimité des **recettes de familles** transmises de génération en génération et on se laisse guider par les conseils des chefs de l'arc alpin.

L'ENTRÉE

Ven₂₁ Les Alpes sur un plateau
OCT. et la Chartreuse® à l'honneur

Produit iconique des Alpes, la **Chartreuse®** sera mise à l'honneur autour de deux concours majeurs : un sur la pâtisserie et l'autre sur les cocktails. Il est en effet très exceptionnel que Chartreuse® diffusion s'associe à une destination pour créer ce type d'événement. Et comme Toquicimes a lieu quelques semaines avant les fêtes de Noël, quel meilleur endroit pour découvrir la **collection des bûches** signatures des chefs pâtisseries Relais Desserts et autres grands talents de Megève.

LE DESSERT

Dim₂₃ L'excellence française de la cuisine
OCT. et de la pâtisserie

C'est une journée d'exception dans laquelle les meilleurs chefs et pâtisseries pourront **partager leurs talents et leurs expériences**. De la finale du concours de la **meilleure fondue de Megève**, au déjeuner de soutien à **Nais Pirollet**, candidate française au Bocuse d'Or 2023, tout en célébrant le meilleur pâté croûte de montagne : la crème des cuisiniers et artisans des métiers de bouche sera à Megève.

Jeu₂₀

La découverte des métiers OCT. et susciter des vocations !

Le 20 octobre, journée d'ouverture du festival, Toquicimes se met au service des acteurs du territoire, en conviant les professionnels des métiers de bouche et de la restauration à une rencontre intergénérationnelle.

Symbole du renouveau des talents, les apprentis du Campus de Groisy s'installent durablement à Toquicimes. Dans un espace dédié, ils font la **démonstration de leurs savoir-faire** et valorisent leur enseignement en partageant leur passion. Boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, primeur, cuisine, crèmerie-fromagerie, les métiers de salle... l'ensemble des cursus est mis à l'honneur.

Les fédérations professionnelles sont également de la partie, ainsi que les professionnels de Megève, avec une **quarantaine de recruteurs** pour des sessions « Meet and Match ». L'objectif est clair : recruter les candidats les plus motivés par leurs métiers et la vie en montagne.

Les collégiens des deux établissements de Megève invités en petit comité, auront ainsi l'occasion de découvrir les richesses des différents métiers représentés pour chacune des filières. Les plus petits seront conviés aux démonstrations menées par **le Campus de Groisy** et la **Fondation Bocuse**. De quoi susciter des vocations...



10H - 12H **nouveau**

Les Ateliers Fondation Bocuse
à destination des collégiens de Megève



10H - 12H

Place des Halles - Promotion des métiers. Démonstration des apprenants du Campus de Groisy, en direct devant vous



10H - 17H

Meet and Match Recrutement des Professionnels
Avec les fédérations et les entreprises



12H30

Cocktail déjeunatoire organisé par le Campus de Groisy



14H - 15H

Conférence de presse Lancement de Zee Auberge - Campus de Groisy 1er centre de formation saisonnier de France pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration



16H

Projection Evènement à la médiathèque de Megève
Délicieux Film d'Eric Besnard durée 1'53



Le Campus de Groisy, partenaire hyperactif de Toquicimes

Depuis quatre ans, les jeunes du Campus de Groisy participent activement à l'animation et au succès de Toquicimes avec la présence de 200 apprentis sur les quatre jours du festival.

En 2022, les apprentis du Campus assureront, chaque jour du festival :

■ Des démonstrations pour faire découvrir leurs métiers : boulanger, pâtissier, cuisinier, boucher, charcutier-traiteur, crémier-fromager, primeur, fleuriste...

■ La tenue du restaurant des Halles de Toquicimes, avec la création, la mise en place des menus et le service en salle.

Depuis 1973, le Campus de Groisy forme les professionnels de l'alimentation, de la pharmacie et de la fleuristerie... Plus de 40 000 personnes en sont sorties diplômées depuis sa création.

Depuis presque 50 ans, le centre de formation de Groisy honore la même promesse : enseigner des métiers de passion, offrir des débouchés sûrs et emmener les apprenants au plus haut niveau.

En mars dernier, le Campus de Groisy a été désigné – avec l'Institut Paul Bocuse – Centre d'Excellence de la Gastronomie et des métiers de bouche. Cela le mènera, encore plus qu'auparavant, à accueillir les jeunes ambitieux qui souhaitent concourir dans les compétitions nationales et internationales dédiées à leurs spécialités.



Ven₂₁

OCT. Les Alpes sur un plateau et la Chartreuse® à l'honneur



LE VENDREDI, TOQUICIMES MET

TOUT LE MONDE EN APPÉTIT...

Matinée VIP pour les élèves de Megève
Les écoliers sont conviés à visiter le Grand Hôtel du Soleil d'Or en compagnie du Meilleur Ouvrier de France chocolatier Jean-Paul Hévin. L'occasion de découvrir l'univers gourmand du chocolat et l'un des plus anciens hôtels de Megève.

11H

Masterclass pâtisserie avec Patrick Chevallot Meilleur Ouvrier de France
Le Meilleur Ouvrier de France pâtissier Patrick CHEVALLOT (Val d'Isère) dévoile les secrets de son Ancolie, un gâteau de voyage à la noisette IGP mis au point à l'occasion des JO de 1992 et inspiré par la célèbre courbe de la Belvedere, piste mythique de la station.
ESPACE MASTERCLASS – HALLES DE TOQUICIMES

11H45

Inauguration de Toquicimes 5e édition (sur invitation)
PLACE DES HALLES – HALLES DE TOQUICIMES

12H30

Déjeuner inaugural de Toquicimes (sur invitation)

14H - 20H

Démonstration : Ateliers - Campus de Groisy

14H - 15H

Concours de la tarte chocolat-Chartreuse®
Initié par Pierre HERMÉ, et sous l'égide de l'association Relais Desserts, ce nouveau concours est réservé aux pâtissiers professionnels, de boutique ou de restaurant. Il met à l'honneur deux produits iconiques : le chocolat noir et la chartreuse jaune ou verte. Les 12 tartes finalistes, seront présentées devant les membres du jury présidé par Pierre HERMÉ.

Finalistes : Pierre GONZALES, le Comptoir du Père Sotieu / Bernard MEUR, Aux Délices de Megève / Jérémie MAGNIN, Le Hibou Blanc / Adeline POINSARD, Pierre HERMÉ PARIS / Jean-Charles CATHELIN, Boulangerie de la Source / Baptiste DEPOORTER, Aïrelles Massardières Saint Tropez / Xavier DADAUX, Flocon de Sel Emmanuel Renaut / Mickaël LAMAISSON, Au Fidèle Berger / Marion PATRAUD, Grand Hôtel du Soleil d'Or / Tess EVANS-MIALET, Hôtel Alpaga - Groupe Beaumier / Yoann GIRAUT, SARL Frédéric Cassel / Francesca MARRAZZO, Campus de Groisy
Finale présentée par Alexis-Olivier SBRIGLIO, journaliste culinaire
ESPACE MASTERCLASS – HALLES DE TOQUICIMES

15H15

Résultat du concours de la meilleure tarte chocolat-Chartreuse®

16H30 - 17H30

Présentation des bûches de Noël des Pâtissiers Relais Desserts & autres grands noms Français et de Megève
Chaque année, les pâtissiers redoublent d'imagination pour créer des bûches de Noël hautes en goûts et en couleurs. La présentation de leurs œuvres, en avant-première, est un événement attendu. A deux mois des fêtes, le public pourra découvrir le travail de 15 pâtissiers réputés.

Pierre HERMÉ - Pierre Hermé PARIS
Jean-Paul HEVIN – MOF Chocolatier – Paris
Vincent GUERLAIS – Relais Desserts - Nantes
Pascal LAC – Relais Desserts - Nice
Roland ZANIN – Relais Desserts – Sallanches
Damien MOUTARLIER – Relais Desserts – Suisse
Patrick AGNELLET - Relais Desserts – Annecy
Cédric PERNOT – Relais Desserts - Chambéry
Sébastien BROCARD - Relais Desserts – Saint Genis Pouilly
Jean-Philippe TAVERNIER – Formateur Campus de Groisy
Jonathan CHAPPUIS- Chef Pâtissier – Four Seasons - Megève
Vincent THOMASSIER – Chef Pâtissier – Les Délices de Megève
Philippe SOCQUET-CLERC - Chef Pâtissier – Comptoir Père Sotieu - Megève
Aurélien COLLOMB-CLERC - Chef Pâtissière – Flocons de Sel - Megève
Tess EVANS – MIALET – Cheffe Pâtissière – Alpaga - Megève
ESPACE CONFÉRENCES – PLACE DES HALLES

18H - 19H

Trophée Chartreuse® Toquicimes
De la gastronomie à la mixologie, il n'y a qu'un pas que ce challenge franchit allègrement en conviant élèves barmens et bartenders de France à inventer de succulents cocktails à partir de cette liqueur ancienne
ESPACE MASTERCLASS – HALLES DE TOQUICIMES

19H15

Résultat du Trophée Chartreuse® Toquicimes
ESPACE MASTERCLASS – HALLES DE TOQUICIMES

14H - 20H

Marché des producteurs et Dégustation
Librairie avec dédicaces et rencontres avec les chefs pâtissiers
ESPACE MASTERCLASS – HALLES DE TOQUICIMES

Les quatre sélectionnés «France»
POUR LE TROPHÉE CHARTREUSE® TOQUICIMES

Cameron Cresswell (Dirty Dick, Paris) : Cocktail « Pilgrim's Cup »
Elixir végétal de la Grande Chartreuse, Amaro Monte Muggio, vermouth Dolin rouge, citron de Menton, miel des Alpes, menthe

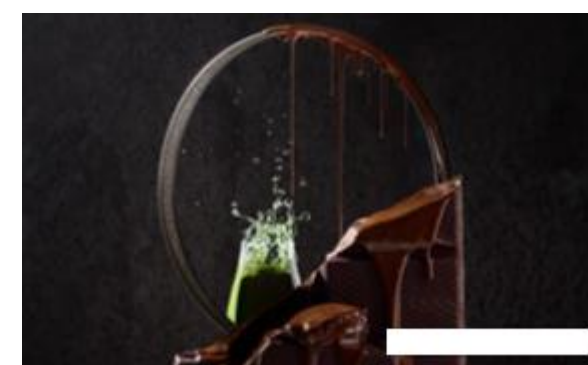
Maxime Deymier (Madam, Grenoble) : Cocktail « Bioté alpin »
Chartreuse verte, cordial yaourt miel, mélisse, eau pétillante

Johanna Guagenti (Madam, Grenoble) : Cocktail « Mont 4605 »
Chartreuse verte, gin du Mont Blanc de la distillerie de St Gervais, sherbet sauge-citron, verre fumé à la sauge

Thomas Rotivel (L'Antiquaire, Lyon) : Cocktail « Alpine club »
Elixir végétal de la Grande Chartreuse, gin du Mont Blanc de la distillerie de St Gervais, vermouth dry Dolin, cordial de myrtille.



CHARTREUSE®



OCT. Les secrets des desserts et de la cuisine de famille

Certains tours de main se transmettent dans le secret des cuisines familiales. En montagne les recettes se confient uniquement de bouche à oreille. C'est aussi le lieu de la générosité et de la gourmandise. L'occasion de travailler le sucre, les fruits, le praliné, le gianduja...



SUR LA PLACE DU VILLAGE

10H - 12H

Concours des familles / Les bugnes et les confitures des fruits du pays

Chaque année, Toquicimes reçoit le Conservatoire des recettes de montagne. Présidé par René MEILLEUR Chef de la Bouitte *** il a décidé de mettre à l'honneur une petite pâtisserie très connue des montagnards : les bugnes. Fine et craquante, ou gonflée et moelleuse, les candidats les prépareront devant vous. Un moment convivial en présence de grands chefs et pâtissiers dont Pierre HERMÉ, et Christine FERBER, la reine de la confiture !

12H30

Remise des prix du Concours des familles / Apéritif convivial

14H – 17H

Je cuisine avec mon boxeur de chef

Pour ces battles de pâtissiers et de cuisiniers, le règlement ne manque pas d'humour. Il impose à chaque chef de revêtir des gants de boxe... pour mieux laisser faire leurs commis néophytes. Un divertissement en 3 rounds :

14h-14h45 : Round 1 salée / le champignon en croûte Tom MEYER – Chef Granite

Paris Georgiana VIOU – Chef restaurant Rouge - Nîmes

Ludovic TURAC – Chef restaurant Table au Sud – Marseille

Juan ARBELAEZ - Chef restaurant Bazurto - Paris

15h-15h45 : Round 2 / l'île flottante

Christophe RENOU - Pâtissier M.O.F Genève

Sébastien BOUILLET - Chef Pâtissier Lyon - Tokyo

Etienne LEROY - Champion du Monde de la Pâtisserie

Yann COUVREUR – Chef Pâtissier Français

16h-16h45 : Round 3 des enfants / la mousse au chocolat

Philippe BERNACHON - Maître Chocolatier - Lyon

Vincent GUERLAIS - Président Relais Desserts - Nantes

Pascal LAC - Chocolatier Relais Desserts - Nice

Nina METAYER - Cheffe Pâtissière de l'année

Remise des prix des 3 rounds à 17h.

DANS LES HALLES DE TOQUICIMES - ESPACE MASTERCLASS

10H30 – 22H

Marché des producteurs et dégustations

Animation du Campus Groisy et Ateliers

Librairie avec dédicaces et rencontres avec les chefs pâtissiers

Déjeuner par les apprentis

10H30 – 11H30

Démonstration Pâtisserie: Les meringues autour du Mont-Blanc

Meringue à la Française, Meringue à la Suisse, Meringue à l'Italienne : comment et pourquoi les Meringues ont-elles des textures et des goûts différents ? Les Chefs Pâtissiers Relais Desserts : Patrick AGNELLET (France) et Damien MOUTARLIER (Suisse) Luigi BIASETTO (Italie) vous dévoileront tous leurs secrets avec les apprenants du campus de Groisy. Une présentation animée par Serge Carbonel– France Bleu Pays de Savoie

nouveau

12H - 12H45

Démonstration Pâtisserie : Le Gianduja et le Praliné

Le gianduja est une spécialité inventée à Turin. Il se distingue du praliné pour la raison suivante : dans le premier cas, il s'agit d'une pâte de chocolat et de noisettes quant au praliné, on lui rajoute de la matière grasse. Les pâtissiers Relais Desserts Roland ZANIN et Pascal LAC sauront vous expliquer leurs différences, et vous les faire goûter !

nouveau

14H15 - 15H30

Démonstration Pâtisserie : Le sabayon et le tiramisu

Les chefs Pâtissiers Italiens font un malheur avec leur sabayon et leur Tiramisu. Le chef Pâtissier Luigi BIASETTO Relais Desserts – Padoue, Italie dévoile les secrets du sabayon, une spécialité de Turin.

nouveau

16H - 17H

Démonstration Cuisine : Tom Meyer - Chef Restaurant Granite

Chef 1 étoile au Guide Michelin, et qui vient d'être nommé par Gaultmillau « Jeune Grand de demain 2022 » Le Fromage Frais. Un voyage inspiré à travers les produits et les montagnes du Jura

Une animation de Serge Carbonell - France Bleu Pays de Savoie

nouveau

17H30 - 18H15

Débat : Comment l'image a-t-elle bouleversé notre approche des gâteaux ?

Entre émissions culinaires et réseaux sociaux, la pâtisserie se goûte désormais beaucoup avec les yeux. Un débat tout trouvé pour le pâtissier Pierre HERMÉ, le photographe culinaire Patrick ROUGEREAU et MERCOTTE. Une rencontre animée par Alexis-Olivier Sbriglio Journaliste Culinaire

nouveau

18H30 – 19H15

Débat : Hot Chocolate / Le chocolat et ses vertus

Vecteur de bonne humeur, et source de magnésium, on lui prétend aussi des vertus aphrodisiaques ! Le chocolat a effectivement de nombreux pouvoirs. Mais sont-ils réels ? ou imaginaires ? Plusieurs spécialistes apportent leur éclairage et les conseils. La masseuse au chocolat du Grand Hotel du Soleil d'Or, le Chocolatier local Serges NGASSA (Cocoa Valley) le Chocolatier Pascal LAC, et l'incontournable Cheffe Flora MIKULA

nouveau

SUR LA PLACE DU VILLAGE

10H - 12H

Concours : Finale de La Meilleure Fondue de Megève

Que seraient les vacances à la montagne sans une bonne fondue ? A Megève elle fait partie des incontournables depuis 1946. Alors depuis 5 ans, les megevens de disputent le titre tant convoité « de la meilleure fondue de Megève ». 8 établissements finalistes et un jury prestigieux co-présidé par Pierre HERME et Michel ROSTANG. Les 8 restaurants sélectionnés : L'ALPAGE - HÔTEL LE FER À CHEVAL, BAMBINI, COUCOU CAFÉ, FLOCONS VILLAGE, LE HIBOU BLANC, LA PETITE FONTAINE, LE PLEIN SUD, LE REFUGE.

12H30

Remise des Prix de la meilleure fondue de Megève 2022

14H - 15H

Démonstration Pâtisserie: Le dessert à l'assiette

par Tess EVANS-MIALET cheffe pâtissière de l'Alpaga

Le dessert à l'assiette, est une création à part entière. A la différence des desserts réalisés pour les boutiques, les desserts sont ici « minute » et réalisés souvent à partir de produits frais. Des textures et des matières originales, et des techniques que les pâtissiers connaissent mieux que personne

15H30 - 16H15

Démonstration : Bescoin, le pain des Aravis

Le Bescoin est le seul pain « différent » répertorié par le conservatoire des Recettes de Montagnes dans le massif des Aravis. Cette brioche à l'anis et au safran fait partie des traditions et des rites de la vallée des Aravis. Roland ZANIN Pâtissier-chocolatier (Relais-Desserts) et Aurélie COLLOMB CLERC cheffe pâtissière (Flocons de Sel - *** Megève) explorent cette spécialité atypique. Une démonstration animée par Serge Carbonel – France Bleu Pays de Savoie



DANS LES HALLES DE TOQUICIMES

10H30 – 20H

Marché des producteurs et dégustations

Animation du Campus Groisy et Ateliers

Librairie avec dédicaces et rencontres avec les chefs pâtissiers

Déjeuner par les apprentis

10H30 - 11H10

Débat : Comment le chocolat est-il devenu le symbole de la gourmandise ?

nouveau

Une conférence pour en savoir plus sur ce mets très populaire... et en déguster. Avec la marque suisse Laderach, et les chocolatiers Jean-Paul Hévin Meilleur Ouvrier de France, Stéphane Bonnat – Chocolats Bonnat, et Serges NGassa Cocoa Valley.

Une conférence animée par Nathalie Helal, journaliste et autour du dictionnaire exquis du chocolat

12H30 - 14H30

Déjeuner de la Team France Bocuse d'Or

Naïs Pirollet représentera, à seulement 24 ans, la France lors des prochaines épreuves du Bocuse d'Or, le concours mondial de la cuisine en janvier 2023. Le chef Meilleur Ouvrier de France, Davy Tissot, lauréat du Bocuse d'Or 2021 sera également présent. Pour la soutenir, la Team France Bocuse d'Or met les petits plats dans les grands pour un repas d'exception. (Payant - Inscription prochaine sur le site de Toquicimes).

15H15 - 16H

Démonstration : L'art de marier le salé et le sucré

nouveau

Pâtisserie et cuisine, salé et sucré... et si on les mariait ? Une démonstration menée par la célèbre Mercotte qui s'entoure de deux grands talents, le chef cuisinier Stéphane BURON M.O.F, et le chef pâtissier Sébastien VAUXION -Le Sarkara ** au K2 Courchevel

16H30 - 18H

Concours : Le Meilleur Pâté croûte de montagne

Redevenu trendy, le pâté croute joue les stars. Les Toques Blanches organisent avec Maison Bello la grande finale du Meilleur Pâté Croûte de montagne à Megève. Un challenge complexe d'autant plus que le pâté croute, est une discipline appartenant aussi à la pâtisserie.

18H15

Annnonce des résultats et conclusion de Toquicimes

Et toujours, du vendredi au dimanche aux Halles de Toquicimes
DE 14HÀ20H LEVENDREDI, DE 10H30À22H (NOCTURNE) LE
SAMEDI, ET DE 10H30 À 20H LE DIMANCHE :

■ L'Exposition "Food Art Mountain By Toquicimes", les produits de montagne croqués par Patrick Rougèreau : Suite au succès de la 1^{re} édition, les œuvres exclusives sur les produits de montagne, par le photographe culinaire de talent Patrick Rougèreau, reviennent pour une 2^{de} édition. Une mise en scène de poissons des lacs, fromages et autres spécialités de montagne, à dévorer des yeux !

■ Le marché des producteurs : Dans une ambiance de village de montagne, installés sous des charpentes de bois, une quarantaine de producteurs locaux présentent et font déguster leurs trésors d'altitude : produits du potager, produits laitiers, viandes et salaisons, boissons et éléments d'arts de la table, chocolat et confiserie...

■ Les apprentis du Campus de Groisy animent ateliers et démonstrations pour donner un aperçu de leurs métiers. Ce sont eux, également, qui préparent le déjeuner au restaurant des Halles de Toquicimes.

■ La librairie gourmande présente une sélection pointue parmi tous les ouvrages culinaires et accueille des séances de dédicaces avec les chefs cuisiniers et pâtissiers.

■ Le bus de l'orientation d'Auvergne-Rhône-Alpes : Le bus de l'orientation accueille, pour la 2^e fois, près de 200 enfants et adultes autour des métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Toute la journée dans Megève : Menus partenaires pour les déjeuners et dîners chez nos restaurateurs megevens. Ainsi que les food trucks dans la rue du Général Muffat Saint Amour.



Liste des pâtisseries et chefs présents lors de cette édition 2022 :



PÂTISSIERS RELAIS DESSERTS ET AUTRES GRANDS PÂTISSIERS FRANÇAIS ET DE MEGÈVE

Pierre HERMÉ – Relais Desserts – Paris
 Vincent GUERLAIS – Président des Relais Desserts – Nantes
 Jean-Paul HEVIN – Meilleur Ouvrier de France – Le Grand Hôtel du Soleil d'Or - Megève
 Patrick CHEVALLOT – Meilleur Ouvrier de France - Val d'Isère
 Andreas ACHERER – Relais Desserts – Pâtissier – Brunico – Italie
 Patrick AGNELLET – Relais Desserts – Pâtissier – Annecy
 Laurent BAUD – Au Fidèle Berger – Annecy
 Philippe BERNACHON – Bernachon - Paris - Lyon
 Luigi BIASETTO – Relais Desserts – Pâtissier – Padova - Italie
 Sébastien BOUILLET – Relais Desserts – Pâtissier – Lyon.
 Sébastien BROCARD – Relais Desserts – Pâtissier – Saint Genis Pouilly
 Jeffrey CAGNES – Jeffrey Cagnes– Paris
 Benoit CHARVET – Chef Pâtissier – Restaurant Paul Bocuse – Lyon
 Aurélie COLLOMB CLERC - Cheffe pâtissière Flocons de Sel - Megève
 Yann COUVREUR – Yann Couvreur Pâtisserie - Paris
 Tess EVANS-MIALET - Cheffe Pâtissière- Hôtel Alpaga - Megève
 Xavier DADAUX - Pâtissier - Le Flocons de Sel - Megève
 Baptiste DEPOORTER – Airelles Messardières – Saint Tropez
 Christine FERBER – Maître confiturière - Alsace
 Richard HAWKE – Pâtissier - Belley
 Pascal LAC – Relais Desserts – Chocolatier – Nice
 Etienne LEROY- Champion du Monde de la pâtisserie - Lenôtre - Paris
 Mathieu MANDARD - Chef Pâtissier du groupe Millésime
 Nina METAYER – Délicatiserie - Paris
 Damien MOUTARLIER – Relais Desserts – Pâtissier – Lausanne Suisse
 Marion PATRAUD - Cheffe Pâtissière – Grand Hôtel du Soleil d'Or - Megève
 Cédric PERNOT – Relais Desserts. – Pâtissier – Chambéry
 Adeline POINSARD – Pierre Hermé - Paris
 Christophe RENOU – Meilleur Ouvrier de France – Genève – Suisse
 Vincent THOMASSIER - Les Délices de Megève – Pâtissier - Megève
 Roland ZANIN – Relais Desserts – Pâtissier – Sallanches
 Philippe SOCQUET-CLERC - Chef Pâtissier – Comptoir Père Sotieu - Megève



CHEF(FES) DE CUISINE ÉTOILÉ(ES), TOQUES, DE MEGÈVE ET D'AILLEURS

Emmanuel RENAUT - Flocons de Sel - Megève
 Guillaume GOMEZ - Meilleur Ouvrier de France – Ambassadeur de la Gastronomie Maxence BARUFALDI - Chef Formateur Campus de Groisy Fred BERTHOD - 33 Cité – Lyon
 Stéphane BURON - Le Chabichou – Courchevel
 Clément BOUVIER - Ursus & le Panoramic - Tignes
 Nicolas BRENELIERE - Paradis Latin - Paris
 Amandine CHAIGNOT - Pouliche et le Café de Luce - Paris
 Maroun CHEDID - Georgette – Beyruth – Campus de Groisy
 Pierre CHOMET - Paris
 Olivier COUVIN - Restaurant Paul Bocuse - Collonges
 David DEVEL - Le Bay View Président Wilson – Genève Alain-Patrick FAUCONNET - Champion du monde de la Pizza Due - Grenoble
 Stéphane FROIDEVAUX - Fantin Latour – Grenoble Julien GATILLON - Nous - Megève
 Matthieu GIRARDON - Burgundy By Matthieu – Lyon
 Pierre GONZALEZ - Le Comptoir du Père Sotieu - Megève
 Guillaume GOUPIL - Restaurant Stéphanie Lequellec - Paris
 Eric GUERIN - La Marre aux Oiseaux - Saint Joachim
 Eugénie GUILLERMIN - Elles Bistrot - La Grange d'Arly - Megève
 Marvin LANCE - Le Coin du Feu – Megève
 David LOISEL - Le Château de Candie – Chambéry
 Jérémie MAGNIN - Le Hibou Blanc - Megève
 Christophe MARGUIN - Président des Toques Blanches - Le Président
 Lyon Gaspard MARGUIN - Restaurant le Président - Lyon Valentin MARIN - Auberge Lamartine - Chambéry
 Clauderic MARQUET – Restaurant – Source Saint Gervais
 Jean-Jacques NOGUIER - Marrackech
 René MEILLEUR - La Bouitte - Les Belleville
 Tom MEYER - Granite - Paris
 Flora MIKULA - Groupe Millésime
 Dominic MOREAU - Une Faim d'apprendre – Lyon
 Olivier PAGET - L'Ame Soeur – Lyon
 Baptiste PIGNOL – Maison Pignol – Lyon
 Naïs PIROLLET- Candidate France au Bocuse d'Or 2023 - Team France Bocuse d'Or Philippe PIQUET - Chef Formateur Campus de Groisy Adrien POLLET – Le Cairn – Saint Jean de Sixt
 Jacques POURCEL - Richer de Belleval – Montpellier
 Gilles REINHARDT - Restaurant Paul Bocuse - Lyon
 Franck REYNAUD - La Table de l'Ours – Crans Montana
 Michel ROSTANG - Train Bleu – Chef Groupe Rostang - Paris
 Davy TISSOT - Lauréat du Bocuse d'Or 2021 - Team France Bocuse d'Or Thierry THORENS – La Chamade – Morzine
 Jérémy TRINCAZ – Restaurant Les Cornettes – La Chapelle d'Abondance Sébastien VAUXION - K2 Palace – Courchevel
 Marc VEYRAT - Projet d'installation Megève Hiver 2022
 Joseph VIOLA - Meilleur Ouvrier de France – Daniel et Denise - Lyon
 Georgiana VIOU - Rouge – Nîmes



PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE, ET DE LA SALLE, CHEF BARMEN ET AUTRES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Fred BELLO - Chef Boucher Maison Bello - Megève
 Catherine BOTTI - Meilleur Ouvrier de France Primeur - Chambéry
 Jacques DUBOULOZ - Meilleur Ouvrier de France Fromages - Poisy
 Pierre GAY - Meilleur Ouvrier de France Fromagerie Pierre Gay - Annecy
 Bernard MURE RAVAUD - Meilleur Ouvrier de France la Fromagerie Les Alpes - Grenoble
 Cameron Cresswell - Dirty Dick - Paris
 Maxime Deymier - Madam - Grenoble
 Johanna Guagenti - Madam - Grenoble
 Thomas Rotivel - L'Antiquaire - Lyon



Rendez-vous pour cette 5^e édition
de Toquicimes du 20 au 23 octobre 2022

WWW.TOQUICIMES.COM

Toquicimes
DU 20 AU 23 OCT. 2022

5^e édition du festival
de la cuisine de montagne

PIERRE HERMÉ & [REDACTED]





WWW.TOQUICIMES.COM

 &  TOQUICIMES

