



# Toquicimes

DU 20 AU 23 OCT. 2022



TOQUICIMES.COM | MEGEVE.COM

PIERRE HERMÉ & [redacted]

5<sup>e</sup> édition du festival de la cuisine de montagne

ACCÈS 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 pâtissiers 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

**Jeu**20 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

**Sam** 22 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

**Ven**21 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 pâtissiers Relais Desserts et autres grands talents de Megève.

### LE DESSERT

**Dim**23 L'excellence française de la cuisine  
OCT. et de la pâtisserie

C'est une journée d'exception dans laquelle les meilleurs chefs et pâtissiers 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.

**Jeu**20 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, crémier-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** 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 Bellevarde, 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, Airelles Massardiére Saint Tropez / Xavier DADAUX, Flocon de Sel Emmanuel Renault / Mickaël LAMAISON, Au Fidèle Berger / Marion PATRAUD, Grand Hôtel du Soleil d'Or / Tess EVANS-MIALET, Hôtel Alpaga - Groupe Beaumier / Yoann GIRAUT, SARL Frédéric Cassel / Francesca MARAZZO, 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 gouts 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.

**nouveau**

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

Aurélie 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 barmans 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

**CHARTREUSE®**

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.



# Sam<sub>22</sub>

## 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 gianduia...



### 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



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

#### 12H - 12H45

Démonstration Pâtisserie : Le Gianduja et le Praliné  
Le gianduia 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 !



#### 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.



#### 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



#### 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



#### 18H30 – 19H15

Débat : Hot Chocolate / Le chocolat et ses vertus  
Vecteur de bonne humeur, et source de magnésium, on lui prête 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



# Dim 23

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

### 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 megevans 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 ?

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

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 croute 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

Annonce 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 Rougereau : Suite au succès de la 1<sup>re</sup> édition, les œuvres exclusives sur les produits de montagne, par le photographe culinaire de talent Patrick Rougereau, reviennent pour une 2<sup>de</sup> 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<sup>e</sup> 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 diners chez nos restaurateurs mègevans. Ainsi que les food trucks dans la rue du Général Muffat Saint Amour.



Liste des pâtissiers 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 Messardière – Saint Tropez  
 Christine FERBER – Maître confiturier - 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 – Délicatisserie - 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 ETOILÉ(ES), TOQUES, DE MEGEVE 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 CHAINOT - Pouliche et le Café de Luce - Paris  
 MarounCHEDID - 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 - Marrakech  
 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  
 Jérémie 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

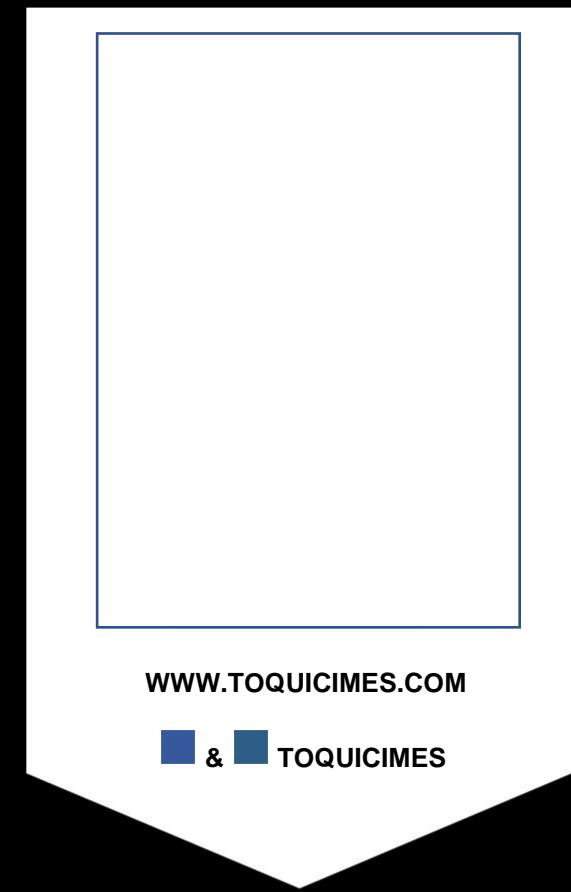
Fred BELLO - Chef Boucher Maison Bello - Megève  
 Catherine BOTTI - Meilleur Ouvrier de France Primeur - Chambéry  
 Jacques DUBOULOUZ - Meilleur Ouvrier de France Fromages - Poisy  
 Pierre GAY - Meilleur Ouvrier de France Fromagerie Pierre Gay - Annecy  
 Bernard MURE RAVAUD - Meilleur Ouvrier de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



Rendez-vous pour cette 5<sup>e</sup> édition  
de Toquicimes du 20 au 23 octobre 2022

[WWW.TOQUICIMES.COM](http://WWW.TOQUICIMES.COM)

A promotional graphic for the festival. It features a large, ornate cake with a textured surface and powdered sugar on top, set against a dark background. To the left of the cake, the festival's name 'Toquicimes' is written in a large, elegant font with two stars above it, followed by the dates 'DU 20 AU 23 OCT. 2022'. Below the cake, the text '5<sup>e</sup> édition du festival de la cuisine de montagne' is displayed. At the bottom left, the name 'PIERRE HERMÉ & [redacted]' is visible. The entire graphic is framed by a white border.



Septembre 2022 - Création graphique : Commune de Megève et Marianne Favier. Document non contractuel, ne pas jeter sur la voie publique. Impression : Riccobono (Le Muy).  
Crédits photos : Commune de Megève (Marie Bougault, Mélanie Calceï, Simon Garnier, Gabriel Zacharski), Patrick Rougereau, Kiki Multem, Anne-Emmanuelle Thion.