

DU 22 AU 25 OCT. 2021



UN PROGRAMME HAUT EN COULEURS et en saveurs

LA QUATRIÈME ÉDITION DU FESTIVAL DE LA CUISINE DE MONTAGNE SE DÉROULERA DU 22 AU 25 OCTOBRE À MEGÈVE. CONCOURS, DÉMONSTRATIONS CULINAIRES, EXPOSITION, DÉBATS... COMPOSERONT LE MENU DE CET ÉVÉNEMENT CONVIVIAL ET GOURMAND, DEVENU LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE LA CUISINE DE MONTAGNE. DE QUOI DONNER ENVIE DE SE METTRE À TABLE !

Avec sa centaine de restaurants et ses multiples adresses étoilées et toquées le charmant village de Megève s'impose comme la capitale gastronomique des Alpes. Ici, éleveurs, agriculteurs, restaurateurs et gastronomes amateurs dessinent le profil d'une cuisine gourmande, chaleureuse et authentique. Un cadre idéal pour Toquicimes, qui célébrera pour la quatrième année consécutive l'identité de la cuisine alpine au travers de nombreuses animations.

Anne-Sophie Pic, cheffe aux huit étoiles, qui a inauguré en juin dernier « *La Dame de Pic - Le 1920* » une des tables du Four Seasons Hotel Megève, sera la marraine de cette édition, au côté d'Emmanuel Renaut, Président co-fondateur. Guillaume Gomez, représentant personnel du président de la République et ambassadeur de la gastronomie française dans le monde, en sera l'invité d'honneur. Place au programme !

Six concours

Un peu de tradition, quelques ingrédients typiques et beaucoup de passion... Les compétitions de Toquicimes rassemblent chefs, cuisiniers amateurs et quidams gourmands. Du beau spectacle !



CONCOURS DE LA
Meilleure fondue
DE MEGÈVE



CONCOURS
Chartreuse®
TOQUICIMES EXPÉRIENCE

Voilà un titre que les restaurateurs mègevans se jalouset d'une année sur l'autre. Il s'agit toujours de tremper du pain dans du fromage fondu certes, mais les chefs locaux rivalisent d'imagination pour revisiter ce plat symbole de partage et subliment leur formule. Le vainqueur pourra, durant une année, afficher et promouvoir son titre. Qui succèdera à l'Alpage du Fer à Cheval, lauréat 2020 ? Dix finalistes* ont été retenus lors de la pré-sélection du 21 août et peaufinent d'ores et déjà leur plat de partage en vue de la dégustation, qui se déroulera le dimanche 24 octobre, présidée par Anne-Sophie Pic.

De la gastronomie à la mixologie, il n'y a qu'un pas ! Chartreuse® Toquicimes Expérience le franchit allègrement en conviant élèves barman et bartenders de France à inventer de succulents cocktails à partir de cette liqueur ancienne. L'un, « création durable », doit valoriser les ingrédients locaux et de saison. L'autre, « accord parfait », complète un plat gastronomique imaginé par Emmanuel Renaut autour du poisson de lac (à découvrir sur place le jour de la finale). 130 plantes, fleurs, écorces et épices composent la recette de l'élixir ancestral. Les candidats en ajouteront-ils autant le vendredi 22 octobre ?

*Les Fermes de Marie, Chalet Le Forestier, Sur les Prés, La Petite Fontaine, Le Refuge, Le Dahu, Les Grands Crus de Fondues du M de Megève, Le Vieux Megève, L'Alpage du Fer à Cheval, Le Hibou Blanc.



CONCOURS DU Meilleur pâté croûte DE MONTAGNE

Cette recette médiévale, apanage traditionnel des charcutiers-traiteurs, a reconquis ses titres de noblesse dans la culture culinaire contemporaine. Le pâté croûte, furieusement tendance, mobilise les artisans des métiers de bouche et chefs pour une recette 100% montagnarde, confectionnée à partir d'ingrédients locaux. Le gagnant, qui aura réussi la terrine la plus esthétique et la plus goûteuse, sera propulsé vers les demi-finales du Championnat du monde de pâté croûte à Paris. Verdict le dimanche 24 octobre.



LE Challenge CULINAIRE

Les compétitions forment la jeunesse. Tel est en tout cas l'objectif de ce nouveau concours qui convie de jeunes chefs*, accompagnés d'élèves cuisiniers du Campus de Groisy, à relever trois défis au cœur des Halles de Toquicimes. Au « garde-manger », les équipes iront à la rencontre des producteurs locaux pour choisir et mieux connaître huit produits du terroir. En « duos gourmands », ils ne seront plus que deux pour réaliser une recette locale. Puis, les jeunes chefs se confronteront à la dégustation à l'aveugle, pour identifier quatre ingrédients locaux, dont l'accord mets et vins, pour accompagner des plats imposés, qui clôtureront les épreuves. Ce challenge très complet se déroulera le vendredi 22 octobre.



JE CUISINE avec mon boxeur DE CHEF

Attention, compétition cocasse ! Pour l'animation « Je cuisine avec mon boxeur de chef », 12 néophytes se glissent derrière les fourneaux pour réaliser un plat imposé. Leur binôme, parmi des chefs professionnels et renommés, doit troquer la toque contre des gants de boxe et se contenter par conséquent de donner des conseils, sans mettre la main à la pâte. Vingt minutes suffisent à sceller leur sort. Une improvisation comique à découvrir le samedi 23 octobre.



CONCOURS des familles LA PÉLA DES ARAVIS

Chaque année, Toquicimes invite le public à mettre en scène une recette familiale traditionnelle. Sous l'égide du Conservatoire des Recettes de Montagne, c'est la Péla des Aravis qui sera cette année la star du concours des familles. Cousine germaine de la tartiflette, la Péla se distingue par des pommes de terre non épluchées, coupées en cubes et rissolées à l'huile dans une poêle à long manche, dans l'âtre de la cheminée. Traditionnellement sont ajoutés, des oignons et du reblochon. Reste à savoir qui, dans les Alpes, a hérité de la meilleure recette de ce plat ancestral. Rendez-vous le samedi 23 octobre pour les dégustations, présidées par René Meilleur !

MASTERCLASS & ateliers

LA TRANSMISSION FAIT PARTIE DES VALEURS ESSENTIELLES DE TOQUICIMES. LES PLUS GRAND(E)S CHEF(FE)S SE PRÊTENT AU JEU.

- Anne-Sophie Pic révèlera la recette de son Berlingot Absynthe, plat emblématique de son restaurant mègevan, *La Dame de Pic – Le 1920*.

Dimanche 24 octobre

DE 15H À 16H

- Mercotte animera deux ateliers autour de recettes faciles à réaliser, avec les chefs pâtissiers de talent : Max Martin, *La Table de Yoann Conte à Veyrier du Lac*,

Samedi 23 octobre

DE 15H30 À 16H

& Baptiste Depoorter, *Le Palace de Menthon – Menthon Saint Bernard*,

Dimanche 24 octobre

DE 15H À 16H

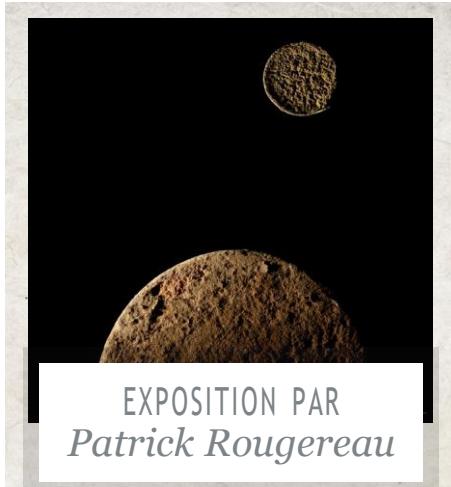
- Pour aiguiser ses talents de cuisinier hors pair ou pour permettre de préparer les fêtes de fin d'année, à retrouver tout le week-end : les *recettes digitales* diffusées en live sur les réseaux sociaux, les *Astuces de chefs*, les *ateliers* fabrication des biscuits de Noël et prestige des arts de la table...

Samedi 23

& dimanche 24 octobre

DE 9H À 19H

* Nicolas Sintes, chef des Fermes de Marie, Mélanie Martin, cheffe au Grand Hôtel du Soleil d'Or, Julien Machet, chef de Le Farçon à Courchevel et Clément Bouvier, chef de L'Ursus à Tignes, ont confirmé leur participation.



EXPOSITION PAR
Patrick Rougereau

FOOD ART MOUNTAIN *by Toquicimes*

Amoureux de Megève, le photographe culinaire de grand talent Patrick Rougereau, reconnu des plus grands chefs, affichera en grand format et mettra en vente une collection inédite d'images étonnantes et explosives, véritables œuvres d'art, spécialement imaginées pour le festival. Dans une démarche artistique originale et décalée, ce passionné de cuisine bouscule les codes de la photographie culinaire et offre aux produits de montagne un nouvel univers.

Inaugurée à Toquicimes le 22 octobre, l'exposition se prolongera au Palais de Megève, jusqu'au 17 janvier 2022 !



SHOPPING gourmand

Comme chaque année, la librairie culinaire de Toquicimes accueille chefs et auteurs pour des séances de dédicaces personnalisées.

Sur plus de 2.000m², le marché gourmand, espace réservé aux 45 producteurs mègevans, invite à découvrir et déguster les produits locaux. L'occasion d'anticiper ses courses de Noël !

Conférences

Questionner la restauration d'aujourd'hui et de demain, c'est aussi cela Toquicimes...

- « De la fourche à l'assiette, en quoi l'alimentation des plus jeunes est-elle essentielle ? » se préoccupera de l'alimentation des enfants.

Vendredi 22 octobre, de 11h à 11h45

- « Le restaurant d'ambiance : Montagne, musique et bonne cuisine » mettra en lumière les nouveaux établissements mègevans qui s'apprêtent à ambiancer la saison hivernale avec des concepts novateurs, alliant performances culinaire et artistique (musique live, DJ, chanteurs, cabaret en montagne...). Ouvertures en décembre prochain de Bambini, Verde, le Piaf, Kinugawa, le Café...

Samedi 23 octobre de 17h30 à 19h

- « Les chefs sur un plateau », cette table ronde abordera les coulisses de la réalisation d'un livre de cuisine, de l'écriture au choix des visuels... L'occasion de venir faire dédicacer son livre par les grands noms de la gastronomie.

Dimanche 24 octobre de 16h à 17h

- « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration » autour de quatre grandes thématiques : gouvernance, sommellerie, métiers de bouche et service d'étage.

Lundi 25 octobre, de 10h à 12h

À table !

À force de se mettre en appétit, vient enfin l'heure de passer à table...

- Nouveau, en 2021, un espace de cuisine à la flamme sera installé à proximité des Halles. Sublimant l'art du barbecue, de nombreux chefs passeront l'épreuve du feu pour proposer des cuissons aux saveurs fumées.

- Nouveau également et dans l'air du temps, Toquicimes ouvre la route aux Food trucks gastronomiques. Emmanuel Renaut garera son Air Stream aménagé en véritable cuisine professionnelle, rue Muffat de Saint-Amour et Anne-Sophie Pic y stationnera le camion de son grand-père André, le PicUp Truck. Les Toques Blanches et Savoie Mont-Blanc seront également de la partie pour transformer le fast-food en fast-good.

- Jeunes, mais déjà ambassadeurs, 140 élèves du Campus de Groisy s'installeront à nouveau, sous les Halles pour animer le restaurant d'application, lors des quatre jours du festival. À travers différents stands, ils feront découvrir au public la diversité des métiers de la restauration, de l'atelier floral à la sommellerie, en passant par la pâtisserie et la boucherie.

- Les restaurateurs mègevans, évidemment impliqués dans l'événement, mettront durant tout le festival les petits plats dans les grands pour régaler le public.

- Enfin, Toquicimes renouvelle son soutien au candidat français du Bocuse d'Or en accueillant un déjeuner unique. Concoté par l'élite de la gastronomie française, ce menu d'exception est ouvert sur réservation. Les bénéfices seront reversés à la Team France, qui servira d'appui au candidat français au Bocuse d'Or sélectionné en novembre 2021

Dimanche 24 octobre

Folklore

Connaissez-vous la Confrérie de Saint-Genix ?

Créée en 2007, elle a pour objectif de faire découvrir cette brioche à la praline rose par-delà les frontières alpines. Une poignée de personnalités sera intronisée en l'église Saint Jean-Baptiste le 23 octobre à 10h30, avant une déambulation gourmande dans les rues de Megève.