Thonon les bains

TOQUES EN CHABLAIS

FESTIVAL INTERNATIONAL DE GASTRONOMIE
- THONON -

DU **11** AU **15 OCTOBRE** 2023

Dossier de presse

Sommaire

Billetterie

Belvédère
Espace des Chefs

Espace des
Ursules
Salle des artistes

Dinner
in the Sky®

Cours
et ateliers

Ateliers
p'tits chefs

Show

Concours
hôtelier

Marché des
producteurs

Librairie

RDV des chefs

Repas

p3 Au menu !
p7 Tous aux fourneaux
p10 La gastronomie autrement
p12 Retour sur les bancs du Lycée !

Les nouveautés
DE CETTE TROISIÈME ÉDITION !

CETTE ANNÉE, L'INVITÉE D'HONNEUR EST LA PÂTISSERIE !

À cette occasion, un concours sera organisé avec plusieurs épreuves : pièce en sucre, pièce artistique en chocolat, sculpture sur glace, concours des apprentis, concours BTM / croquembouche…

Parrains de cette 39e édition : Christian Camprini et Lilian Bonnefoi

CONCOURS DE PÂTISSERIE THONON
CHALLENGE des mains d'or

Les Halles Gourmandes
ET LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'EXCELLENCE

Cette année, le marché des producteurs s'est refait une beauté ! On s'imprègne du terroir chablaisien à travers plus de 40 stands pendant le Festival. Produits gourmands et savoir-faire, rendez-vous au cœur du festival sur le Belvédère les samedi 14 et dimanche 15 octobre.

Rendez-vous également le jeudi et le dimanche pour les traditionnels marchés thononais.

Samedi

9H-12H
CONCOURS CHOCOLAT NOËL THEVENOD
Thème : la nature de demain
Président du jury : Mathieu Lerenard MOF Chocolatier
Jurys : Youri Neyers, Lesage Sébastien, Jérôme Chaumontet, Félix Froissard
Salle des Artistes - Espace des Ursules - Entrée libre

13H-17H
CONCOURS DES APPRENTIS PÂTISSIERS
Thème : la nature de demain
Président du jury : Ludovic Mercier MOF Glacier
Jurys : Thierry Froissard, Arnaud Vuattoux, Yohann Gourdon
Le Belvédère - Espace des Chefs - Entrée libre

Dimanche

8H-12H
PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE
Challenge Paul Collet - Pièce en sucre Bijoux
Thème : «la couleur bleue»
(couleur fétiche de Paul Collet – MOF pâtissier 1986)
Commissaires : Ludovic Mercier, Philippe Prudhomme
Jurys : Julien Boutonnet, Quentin Bétemps, Franck Michel
Le Belvédère - Espace des Chefs - Entrée libre

13H-16H
LE CHALLENGE DES MAINS D'OR
SCULPTURE SUR GLACE
Thème : la nature de demain
Commissaires : Hervé Mermety et Bruno Bétemps
Président du jury : Philippe Hiriart MOF Glacier
Jurys : Jacky Buche et Joffrey Lafontaine
Sur Le Belvédère - Entrée libre

CHALLENGE BTM CROQUEMBOUCHE
Thème : la nature de demain
Commissaires : Ludovic Mercier et Thierry Froissard
Président du jury : Pascal Molines MOF Pâtissier et Champion du Monde de la Pâtisserie
Jurys : Pascal Molines, Benjamin Chassaing, Pierrick Challamel, Félix Bétemps
Le Belvédère - Espace des Chefs - Entrée libre

17H30-18H30
REMISE DES PRIX
Concours Chocolat - Concours des Apprentis Pâtissiers Pièce en sucre - Sculpture sur Glace - Challenge BTM
Le Belvédère - Entrée libre

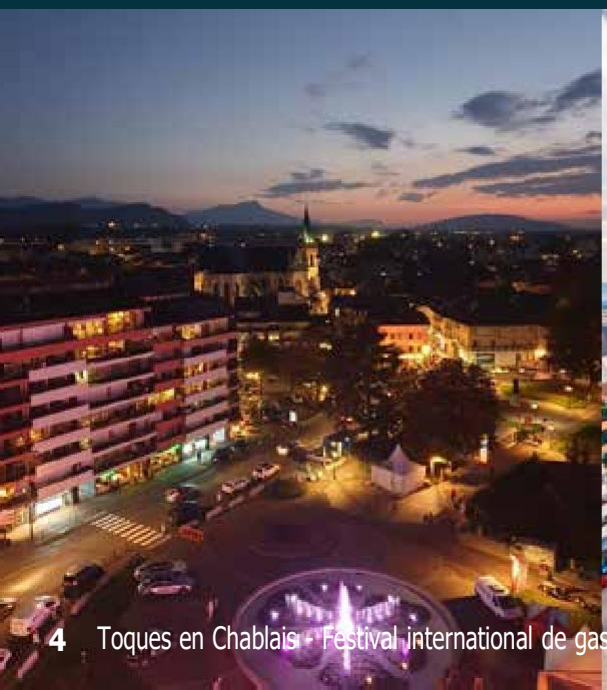
Dinner in the sky

DES DÎNERS, LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

CETTE ANNÉE ENCORE, CETTE EXPÉRIENCE GOURMANDE AU-DESSUS DU LAC LÉMAN REVIENT POUR RÉGALER LES PAPILLES DE SES CONVIVES DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL. À L'HEURE DU DÉJEUNER, DU GOÛTER OU DU DÎNER, PRÈS DE 22 CONVIVES PRENDRONT DE LA HAUTEUR POUR GOÛTER À LA CUISINE DES PLUS GRANDS CHEFS FRANÇAIS.

STAR À LA CARTE CETTE ANNÉE : LA PÂTISSERIE !

AU CENTRE DE LA TABLE, UN ESPACE CUISINE PERMETTRA AUX CHEFS DE CONCOCTER UN MENU D'EXCEPTION EN DIRECT DE LA PLATEFORME.



Déjeuner
AVEC VUE

VENDREDI 13 OCTOBRE
avec Hubert Chanove
« Le Refuge des Gourmets »*
11h30-13h & 13h30-15h
Sur réservation
200 €

SAMEDI 14 OCTOBRE
avec Stéphane Buron
*« Le Chabichou **» à Courchevel*
11h30-13h & 13h30-15h
Sur réservation
200 €

Goûter
DANS LES AIRS

VENDREDI 13 OCTOBRE
avec Sébastien Lesage
15h30-16h30 & 17h-18h
Sur réservation
65 €

SAMEDI 14 OCTOBRE
avec Christian Camprini
et Lilian Bonnefoi
15h30-16h30 & 17h-18h
Sur réservation
65 €

DIMANCHE 15 OCTOBRE
avec Jérôme Chaumontet
Chaumontet & Co
16h-17h
Sur réservation
65 €

Parenthèse
APÉRITIVE

DIMANCHE 15 OCTOBRE
avec Frédéric Royer
Fromagerie Boujon
17h30-18h30
Sur réservation
65 €

Le brunch
DU DIMANCHE

DIMANCHE 15 OCTOBRE
avec Bernard Bugnet
« La Brasserie du Belvédère »
10h-11h30
Sur réservation
110 €

puis avec Nicolas Verdier
« Ô Vent d'Anges »
12h-13h30
Sur réservation
110 €

et enfin avec Marie & Donatien
« du lac à la mer »
14h-15h30
Sur réservation
150 €

Dîner
SOUS LES ÉTOILES

VENDREDI 13 OCTOBRE
avec Franck Derouet
et Thomas Lorival
« Clos des Sens » à Annecy-le-Vieux
19h-20h30 & 21h-22h30
Sur réservation
270 €

SAMEDI 14 OCTOBRE
avec Michel Roth,
Danny Khezzar et Philippe Rigollot
19h-20h30 & 21h-22h30
Sur réservation
250 €

DIMANCHE 15 OCTOBRE
avec La Brasserie du Général
et Francesco Santin
19h-20h30
Sur réservation
250 €

puis avec Raphaël Vionnet
21h-22h30
Sur réservation
250 €

Le concours international DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

CE CONCOURS INTERNATIONAL OPPOSERA DES ELÈVES FRANÇAIS, ITALIENS, DANOIS ET ALLEMANDS. DE MULTIPLES ÉPREUVES DE CUISINE, PÂTISSERIE ET DE SERVICE LES ATTENDRONT POUR UN MOMENT DE HAUTE GASTRONOMIE QUI RÉVÉLERA LES TALENTS DE DEMAIN.

CONCOURS TRANSALPIN DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

Les écoles en compétition :
- Lycée Hôtelier Savoie Léman
- Copenhagen Hospitality College (Danemark)
- Ecole Hôtelière de Chatillon en Val d'Aoste (Italie)
- Ecole Hôtelière Claude Dornier (Allemagne)

LE 13 OCTOBRE DE 9H À 15H.
Le Belvédère - Espace des Chefs
Entrée libre, sans réservation

Les membres du jury :
Claude Legras - Président du Jury
Georges Blanc - Président d'Honneur
Jury Cuisine : Franck Miglierini, Henrique Aguzzoli, Johann Favre
Jury Pâtisserie : Franck Michel, Christophe Renou
Jury Service : Maria Bonaventure, Dominique Lagnier, Franck Josserand
Direction Technique : Jean-Luc Chorier, Ludovic Mercier, Didier Galopin

REMISE DES PRIX, 15H30-16H30
Le Belvédère - Espace des Chefs - Entrée libre

Tous aux FOURNEAUX !

LES COURS DE CUISINE, PÂTISSERIE & ATELIERS P'TIT CHEF

TOUT AU LONG DU FESTIVAL, LE BELVÉDÈRE SE TRANSFORME EN CUISINE GÉANTE POUR ACCUEILLIR DES COURS SUCRÉ/SALÉ ET DE NOMBREUX ATELIERS ANIMÉS PAR LES RESTAURATEURS DE THONON-LES-BAINS.

Cours de cuisine

JEUDI 12 OCTOBRE
9H30-11H30
avec Corentin Kerckhove
«Chef à domicile»
Le plat du Marché. Partez avec le chef faire vos courses au marché, puis réalisez un plat tiré du panier.
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max
Le Belvédère - Espace des Chefs

14H30-16H30
avec Bruno Gori « Brasserie St-Jean »
Recette autour du canard
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max
Le Belvédère - Espace des Chefs

SAMEDI 14 OCTOBRE
10H-12H COURS DE CUISINE « SPÉCIAL NÉPAL »
avec Rajiv SHRESTHA
« Aloft Kathmandu Thamel 5*» Népal
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max
Le Belvédère - Espace des Chefs

10H-12H
avec Lucas Dumelie
restaurant «Séchex Nous»
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max
Le Belvédère - Espace des Chefs

DIMANCHE 15 OCTOBRE
10H-12H
avec Yves Delannoy « Nomade Cook»
Espace des Ursules - Salle des Artistes
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max

10H-12H
avec Gaëlle Morand « Saveur Bohème »
Espace des Ursules - Salle des Artistes
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max

Cours de pâtisserie

JEUDI 12 OCTOBRE
9H30-11H30
avec Jonathan D'Haese
« Evian Resort »
La pâtisserie du Marché
Partez avec les chefs faire vos courses au marché, puis réalisez une pâtisserie tirée du panier
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max
Le Belvédère - Espace des Chefs

14H30-16H30
avec Julien Cognet
« L'Atelier des Pains »
Saint-Honoré noix de pécan caramélisées
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max
Le Belvédère - Espace des Chefs

DIMANCHE 15 OCTOBRE
14H-16H
avec Valérie Texier
« La Souris Verte »
Pâtisserie végétale et végétarienne, majoritairement sans gluten
Espace des Ursules - Salle des Artistes
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max

14H-16H
avec Ludovic Meary
« Pâtisserie Meary »
Espace des Ursules - Salle des Artistes
Sur inscription : 15 €/pers. 10 pers. Max

Ateliers p'tits chefs

MERCREDI 11 OCTOBRE
10H30-12H
avec Grégory Delechat
« Mes Petites fourchettes »
Je prépare mon goûter comme un vrai chef !
Lycée Hôtelier - Salle de cours
Sur inscription : 10 €/pers - 10 enfants (accompagnant gratuit)

14H-15H30 ET 16H-17H30
avec Hippolyte Vigliano
« Chocolaterie Hippolyte Vigliano »
Fabrication de tablettes de chocolat, atelier sucettes
Lycée Hôtelier - Salle de cours
Sur inscription : 10 €/pers, 10 enfants (accompagnant gratuit)

15H-16H30
avec Alexandre Drillet « Ultimate Chef »
Spaghettis de fruits, cuisine moléculaire
Lycée Hôtelier - Salle de cours
Sur inscription : 10 €/pers, 10 enfants (accompagnant gratuit)

SAMEDI 14 OCTOBRE
14H-15H30 ET 16H-17H30
Avec Jérôme Chaumontet
« Chaumontet & Co »
Espace des Ursules - Salle des Artistes
Sur inscription : 10 €/pers. 10 enfants (accompagnant gratuit)

14H-15H30 ET 16H-17H30
avec Julien Cognet
« L'Atelier des Pains »
Tartelette pop corn et un petit financier
Espace des Ursules - Salle des Artistes
Sur inscription : 10 €/pers. 10 enfants (accompagnant gratuit)

JEUDI 12 OCTOBRE

ATELIERS COCKTAILS EN TOUS GENRES

Atelier barista
10H-11H & 15H-16H
avec Loïc Tauriac, Costadoro Café
Café création, Atelier autour du café
Sur inscription, 10 €/pers, 10 pers max
Le Belvédère - Espace des Chefs

Atelier œnologie
11H-12H & 17H-18H
avec Nicolas Garnier, Sommelier
et responsable Vins - Groupe Union Nouvelle
Découverte des vins de la vallée du Rhône
Sur inscription, 10 €/pers, 10 pers max
Le Belvédère - Espace des Chefs

Atelier mixologie
11H-12H & 15H-16H
avec Pierre Gauville
Responsable Alcools - Groupe Union Nouvelle
L'Art du cocktail pour le plaisir ou pour éblouir vos invités
Sur inscription, 10 €/pers, 10 pers max
Le Belvédère - Espace des Chefs

Atelier zythologie
11H-12H & 16H-17H
avec Denis Gondcaille
Directeur de deux Micro-Brasseries
Tout savoir sur la bière, son service, sa dégustation
Sur inscription, 10 €/pers, 10 pers max
Le Belvédère - Espace des Chefs

VENDREDI 13 OCTOBRE

Show Culinaire

17H-18H30

avec Rajiv SHRESTHA « ALOFT 5* Népal »

EN PRÉSENCE DES ÉLÈVES NÉPALAIS EN FORMATION DANS LES RESTAURANTS CHABLAISIENS.
DÉCOUVREZ LES RECETTES, SAVEURS ET TECHNIQUES DE LA CUISINE NÉPALAISE.

Le Belvédère - Espace des Chefs - Accès libre

LA GASTRONOMIE autrement

DES VISITES GOURMANDES
à travers Thonon-les-Bains

Une visite guidée à pied pour plonger dans les traditions gastronomiques de Thonon-les-Bains, un mélange d'influences des Préalpes et de la Méditerranée. En empruntant un itinéraire sinueux et vallonné, on s'arrête dans plusieurs hauts lieux culinaires connus et appréciés des habitants.

JEUDI 12, VENDREDI 13 17H30-19H
SAMEDI 14 OCTOBRE 11H-12H30.
Départ de l'Office - Sur réservation, 18 €/pers. 15 pers max.

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE CARITATIF
Un dîner unique

C'est dans un ancien couvent entièrement rénové que se tiendra un dîner éphémère et caritatif rassemblant 180 convives. Un lieu historique où chefs et artisans locaux feront la belle au terroir chablaisien. Une soirée placée sous le signe de la générosité puisque les bénéfices seront reversés à une association caritative.

JEUDI 12 OCTOBRE
19H
Pôle culturel de la Visitation - Dès 16 ans
Sur réservation, 80 €/pers

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DU CHABLAIS
de la Rissole

Les chefs amateurs s'affronteront cette année encore autour d'une recette bien connue des locaux : la rissole ! Ce petit chausson est traditionnellement fourré à la poire. Il se déguste souvent à l'automne et pendant les fêtes de Noël. De grands chefs français goûteront aux différentes rissoles concoctées par les amateurs participants inscrits pour élire le grand gagnant. De quoi renouer avec la tradition et les saveurs d'enfance.

Commissaires : Arnaud Vuattoux et Yohann Gourdon
Jurys : Pascal Cabiati, Thierry Froissard, Ludovic Meary et Ludovic Mercier

SAMEDI 14 OCTOBRE
17H30-18H30
Tout public, gratuit, inscription obligatoire, 15 pers max.
Le Belvédère - Espace des Chefs

COURSE DE FILLES ET GARÇONS DE CAFÉ
dans les rues
de Thonon-les-Bains

C'est un parcours d'une distance de 2 km qui attend les concurrents avec un départ depuis le Square Aristide-Briand. Qui sera le grand gagnant ?

SAMEDI 14 OCTOBRE
15H-16H
Tout public, gratuit

LES PROJECTIONS
au cinéma « Le France »

Documentaires, grands classiques ou encore films d'animation jeunesse, une sélection de films pour les gourmands !

MERCREDI 11 OCTOBRE 20H30 : «Le Menu» VOST
SAMEDI 14 OCTOBRE 20H30 : «The Chef» VOST
DIMANCHE 15 OCTOBRE 15H : «UMAMI»
Adulte 6,5 €, -14 ans : 5 €

« LE RDV DES CHEFS »
Soirée de clôture
Une soirée entre chefs !

DIMANCHE 15 OCTOBRE
18H30-22H
Le Belvédère - Espace des Chefs
Sur invitation

RETOUR SUR LES BANCS du lycée !

LE LYCÉE HÔTELIER SAVOIE LÉMAN

TOUT COMME L'AN DERNIER, À L'OCCASION DE TOQUES EN CHABLAIS, LE LYCÉE SAVOIE LÉMAN, PLUS ANCIENNE ÉCOLE HÔTELIÈRE PUBLIQUE FRANÇAISE, DEVIENT LE THÉÂTRE DE NOMBREUX RENDEZ-VOUS CULINAIRES.

Mercredi 11 octobre LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR LESCRÉATIONS IMAGINÉES ET CONCOCTÉESSOUS VOS YEUX PAR LES ÉTUDIANTS DEL'ÉCOLE HÔTELIÈRE ET DÉGUSTEZ CES CRÉATIONS ORIGINALES.

8H-10H
PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL *8 €*
Que vous soyez adepte de la tradition à la française, à l'anglaise ou l'américaine, ou de toutes ces saveurs, votre journée démarrera de la façon la plus gourmande.

11H-15H
DÉJEUNER DÉCOUVERTE *Cartes de 10 € et 20 €*
Déjeuner gourmand imaginé sous forme de buffet à thème.

16H-18H
GOÛTER MAGIQUE *Carte de 10 €*
Un véritable goûter, aux traditionnelles crêpes et gaufres s'ajouteront les fontaines aux chocolats. Un moment ludique à vivre en famille grâce à l'installation de jeux en bois mis à disposition.

18H30-23H
BUFFET MUSICAL *Cartes de 10 € et 20 €*
Sous le ciel étoilé, prenez place pour un grand moment gourmand en profitant d'un concert live.
Réservation sur place ou à l'Office de Tourisme.

Le Belvédère - Espace des Chefs

Vendredi 13 octobre
LYCÉE HÔTELIER SAVOIE LÉMAN REPAS D'EXCELLENCE

20H-23H
SOIRÉE D'EXCEPTION
Un repas d'excellence organisé et préparé par les élèves du Lycée Hôtelier Savoie Léman dans le restaurant d'application.

Sur réservation, 80 €/pers, 80 pers max.

CONTACTS PRESSE

AGENCE LE BÜRO

Camille TOMASI – camille@leburo-rp.com – 06 59 43 55 20
Pauline GONNIN-MEILLEUR – pauline@leburo-rp.com - 07 65 22 17 09

CONTACT – OFFICE DE TOURISME DE THONON-LES-BAINS

Eliza CANENA eliza@thononlesbains.com - 06 06 82 55 40

OFFICE DE TOURISME

toquesenchablais.com

Pour tout connaître sur le festival.

@thonon | @toquesenchablais74 et #vivezthonon