

megève

présente

Toquicimes

DU 17
AU 19 OCT.
2025
À MEGÈVE



**Le festival de
la cuisine de montagne**

Parrainé par Hélène Darroze & Norbert Tarayre

• Concours • Dégustations • Produits Locaux • Ateliers • Dédicaces • Animations...

Plus d'informations sur : toquicimes.com & megève-tourisme.fr

ENTRÉE
GRATUITE

MEGÈVE
8
édition

TOQUICIMES, la cuisine de montagne autrement

Et si on prenait
un peu de
hauteur ?

Juste assez d'altitude pour atteindre les Alpes, Megève, et prendre le pouls d'une cuisine en pleine ébullition ?

Du 17 au 19 octobre 2025,

le festival Toquicimes revient pour sa huitième édition, festive et conviviale, et mettra à l'honneur la petite révolution qui bouscule et secoue la cuisine de montagne. Autour de chefs confirmés et d'une vague de jeunes cuisiniers locaux, brillants, libres et inspirés.



Quand la nouvelle génération réinvente **la cuisine de montagne**, c'est tout un programme.



Depuis plusieurs années, Megève rayonne comme une école de cuisine à ciel ouvert pour les jeunes talents de la gastronomie. Le village, riche de son histoire culinaire et de ses établissements de renom, est le terrain de jeu idéal où les chefs en devenir viennent se former, expérimenter et affirmer leur identité.

Des figures emblématiques, comme le chef Norbert Tarayre, y ont fait leurs armes, ou sont venus faire les beaux jours de tables dans les massifs voisins, comme la cheffe Hélène Darroze, tous deux parrains de cette édition.

Aujourd'hui encore, les grands noms de la gastronomie française comme Emmanuel Renaut, Marc Veyrat ou Julien Gatillon y incarnent l'excellence gastronomique tout en transmettant leur savoir-faire. A Megève, la tradition et le nouveau souffle de la cuisine ne font qu'un pour émerger, encore et toujours.

Le festival Toquicimes s'ancre dans cette histoire et cet héritage, avec un succès qui n'est plus à démontrer et une affluence de festivaliers qui ne cesse de grimper d'année en année. Plus de 150 000 visiteurs ont participé à Toquicimes depuis sa création.

UN FESTIVAL CULINAIRE CURIEUX, VISIONNAIRE ET ouvert à tous.



LE NOUVEAU SOUFFLE DE LA CUISINE DE MONTAGNE

Fini les clichés raclette-charcut' !

Cette année, Toquicimes secoue la cuisine de montagne. Aux côtés de chefs et de figures confirmées, toute une génération de jeunes cuisiniers talentueux de Megève viendra faire mentir les idées reçues. Tous sont portés par une vision de la cuisine alpine décomplexée, audacieuse et créative, et fidèles à une gastronomie de terroir... mais résolument dans l'air du temps.

Toquicimes: **EMMANUEL RENAUT LE CHEF CO-FONDATEUR**

Emmanuel Renaut est le chef triplement étoilé à la tête du Flocons de Sel, à Megève, sacré Meilleur Ouvrier de France, mais surtout une figure majeure de la gastronomie française. Ancré dans son village, le chef est à l'origine de Toquicimes aux côtés de Megève, qu'il a imaginé comme un rendez-vous convivial et engagé pour faire rayonner la cuisine de montagne.

« Je suis fier que Toquicimes soit devenu un événement populaire aussi attendu par le grand public et par les chefs, valorisant la cuisine de montagne, ses producteurs et les acteurs locaux. C'est un événement convivial et festif, traitant à la fois les problématiques et les atouts de la montagne... Sa réussite passe par le partage entre des chefs de différentes montagnes et par la défense de notre environnement : c'est à nous, les chefs, de faire vivre les produits locaux ! »

UN FESTIVAL... POUR TOUS

Toquicimes reste fidèle à son ADN : un festival gratuit et ouvert à tous, petits et grands, curieux comme passionnés. Parce que la cuisine ne doit pas être réservée aux grandes tables parisiennes ou aux capitales gastronomiques, Toquicimes revendique une approche accessible, joyeuse, vivante, inclusive, et toujours à dimension humaine. Le tout, à Megève, village de montagne effervescent et bercé par les richesses de son terroir, celle de ses habitants, et bien entendu de ses artisans et agriculteurs.



Megève, Capitale de la cuisine de montagne

UN VILLAGE

Megève cultive depuis toujours un lien fort avec la cuisine. Entre tables d'exception, produits locaux et savoir-faire montagnard, le village offre un terrain d'expression unique et précieux pour les chefs et les artisans.

135 restaurants
33 hôtels
40 fermes
qui cultivent l'art de vivre alpin



UNE VITRINE POUR LA CUISINE LOCALE

Depuis sa première édition, en 2018, Toquicimes célèbre avant tout ceux qui font vivre la montagne au quotidien : chefs locaux, artisans passionnés, producteurs engagés. De la tomme de Savoie aux plantes sauvages des alpages, le festival sublime et défend les spécialités régionales et les savoir-faire qui façonnent l'identité culinaire des Alpes. Une manière de valoriser, comme il se doit, un terroir vivant, défendu par des acteurs fiers de leur héritage, et tournés vers l'avenir.



focus

MADAME LE MAIRE DE MEGEVE



« Toquicimes est désormais un événement incontournable de la gastronomie française. A travers la cuisine de montagne, Megève célèbre l'ensemble des métiers et des formations qui font de la Cuisine Française une référence mondiale. En mettant en lumière les acteurs et les produits de nos circuits-courts, nous sommes fiers d'avoir su valoriser une cuisine de territoire en faisant briller les valeurs de passion et d'excellence. »

Catherine Jullien-Brèches,
Maire de Megève et Conseillère départementale

focus

CAMPUS DE GROISY

Le Campus de Groisy, centre d'excellence, viendra faire rayonner la relève des métiers de bouche. Boulangerie, boucherie, pâtisserie, cuisine, chocolaterie, art floral, herboristerie : 200 étudiants partageront leur savoir-faire et leurs métiers passion à travers des stands et des démonstrations. Une présence naturelle et symbole de l'ambition de transmission, si chère à Toquicimes.

focus

UN LIVRE SUR LA CUISINE DE MONTAGNE COMME FIL ROUGE

Un peu de lecture ? Allez.

"La Cuisine de Montagne" livre qui paraîtra la 3^e semaine d'octobre 2025 aux Éditions Glénat, est un ouvrage collectif imaginé par le journaliste et auteur Alexis-Olivier Sbriglio, en collaboration avec le chef René Meilleur, le directeur Fabrice Gabriel de la FACIM et le Conservatoire des Recettes de Montagne.

Cet ouvrage puissant et engagé met à l'honneur le patrimoine culinaire alpin à travers une approche contemporaine, et fait le pont entre plusieurs générations de cuisiniers alpins.

À partir d'un vaste travail de recherche et de collecte — plus d'une centaine de recettes traditionnelles issues des mémoires familiales des Alpes — 39 d'entre elles ont été sélectionnées, puis confiées à des jeunes chefs de moins de 39 ans originaires de Savoie, Haute-Savoie, du Valais et du Val d'Aoste. Chaque recette, liée à un ingrédient emblématique (le chénopode, le rhumex alpin, les crozets au sarrasin...), a été réinterprétée avec créativité, tout en respectant l'âme des traditions.



Le livre "La Cuisine de Montagne" résonne ainsi comme bien plus qu'un simple recueil de recettes, mais un témoignage sensible et documenté, à la croisée de la transmission, de l'identité alpine et de l'innovation culinaire.

"La Cuisine de Montagne" (Glénat), en vente à partir du 15 octobre



UNE PROGRAMMATION DE CHEFS *unique*

DES PARRAINS D'EXCEPTION

Cette année, ce sont deux personnalités de la gastronomie française qui viendront poser leurs couteaux de cuisine à Megève et parrainer le festival : la cheffe étoilée Hélène Darroze et le chef Norbert Tarayre.



HÉLÈNE DARROZE

Cheffe multi-étoilée au rayonnement international, Hélène Darroze est une figure majeure et incontournable de la gastronomie française. Entre exigence, émotion et transmission, la cheffe défend une cuisine du cœur, inspirée de son Sud-Ouest et de ses voyages. Toujours sincère et profondément humaine, tout pile dans l'esprit du festival Toquicimes.

« Je suis très honorée d'être la marraine de ce festival qui célèbre les richesses culinaires d'un terroir cher à mon cœur, où j'ai tissé de nombreux liens d'amitié. »



NORBERT TARAYRE

Chef énergique, virevoltant et figure populaire de la cuisine française, passé par Top Chef, Norbert Tarayre mêle dans sa cuisine humour, technicité et spontanéité. Authentique et accessible, il incarne à merveille l'esprit de Toquicimes : une cuisine décomplexée, joyeuse et ouverte à tous. C'est également un retour aux sources pour le chef, qui a fait ses armes et ses premières gammes en cuisine, plus jeune, à Megève.

« Je suis très heureux d'être le parrain de Toquicimes. C'est une occasion pour moi de revenir à Megève, j'ai vécu ici tant de choses. J'aime l'énergie du village, et l'esprit qui règne ici. Cette cuisine de montagne m'inspire car elle est simple, joyeuse, et réconfortante. Y a quoi de mieux qu'un bon farcement quand il neige dehors ? Rien je vous l'assure »

LA LINE UP DES CHEFS : DE LA JEUNESSE ET DE L'AUDACE



Tom Meyer
** La Chèvre d'Or
Èze



Olivier Jean
* Atelier Robuchon
Genève



Matthieu Viannay
** La Mère Brazier
Lyon



Vivien Durand
* Le Prince Noir
Bordeaux



Danny Khezzar
* Restaurant Bay View
Genève



Clément Bouvier
* Ursus
Tignes



Mallory Gabsi
* Mallory Gabsi
Paris



Antoine Gras
* Les Barmes de l'Ours
Val d'Isère



Matthieu Dupuis Baumas
* Château de la Gaude
Aix-en-Provence



Antonin Buron
** Le Chabichou
Courchevel



Eloi Spinnler
Orgeuil
Paris



Oscar Meilleur
** Maison La Bouitte
Les Belleville



Christophe Loeffel
Restaurant Stéphane Decotterd
Glion Suisse



Titouan Claudet
* Atelier Robuchon
Genève



Sébastien Bouillet
Lyon/Tokyo



Philippe Bernachon
Maison Bernachon
Lyon

Coup de projecteur SUR LES CHEFS LOCAUX

La scène locale sera, elle, représentée par plusieurs figures incontournables de Megève et de sa région. **Emmanuel Renault**, chef emblématique de Megève, et **Marc Veyrat**, figure légendaire de la gastronomie alpine, seront de la partie, aux côtés du duo étoilé **Julien Gatillon** et **Jean Pastre** (Nous et Vous, Megève *).

Quant au terroir il sera mis à l'honneur par **Frédéric** et **Julien Desmurs** (Le Refuge) ainsi que **Michel Lentz** et **Mathieu Groshenry**, chefs des Maisons & Hôtels Sibuet, incarnant tous une cuisine de montagne authentique et raffinée.



focus

UNE NOUVELLE ETOILE POUR MEGEVE EN 2025 : JULIEN GATILLON ET JEAN PASTRE

Julien Gatillon est un chef profondément enraciné dans son territoire et au village de Megève. Après avoir ouvert son premier restaurant en 2020, il a décroché l'étoile pour sa deuxième table, Vous, avec Jean Pastre. Une récompense qui vient confirmer une aventure culinaire exigeante et engagée.



focus

MARC VEYRAT

Marc Veyrat, l'enfant du pays et figure emblématique de la cuisine alpine, est l'un des invités d'honneur de cette édition de Toquicimes. Fidèle à ses racines, le célèbre «Chef au chapeau» aura à cœur de convoquer les souvenirs d'une enfance paysanne, dans un hommage vibrant au terroir local et à la nature.

À travers sa "Cuisine Haute Définition", il transmet avec passion une vision sensorielle et engagée de la gastronomie, où chaque plat devient un manifeste pour les produits bruts, les herbes sauvages et les gestes ancestraux. C'est en cela qu'il incarne, lui aussi, pleinement l'ADN de Toquicimes, à travers une célébration des savoir-faire, du partage et du lien intime qui lie la montagne et la cuisine.



un festival culinaire OÙ L'ON S'AMUSE

Alors, on fait quoi à Toquicimes ?

Place aux ateliers, aux animations, aux concours, aux conférences, à vivre en famille, entre amis, ou en solitaire, selon vos envies, pour découvrir, explorer et surtout s'amuser autour de la cuisine de montagne.



NOUVEAUTÉ

ATELIERS DE CUISINE : LA NOUVEAUTÉ, TOQUICIMES SCHOOL

Cette année, Toquicimes proposera de nombreux ateliers animés par des chefs. Une occasion privilégiée d'échanger avec les chefs et de repartir avec plein d'idées gourmandes.

Avec la toute première Toquicimes School, pendant 45 minutes, le public pourra sur inscription découvrir des tours de main des jeunes chefs, et des astuces pour "twister" la cuisine de montagne, tout en préservant son âme. Si vous ne savez pas avec quoi accompagner les crozets, ou que vous souhaitez devenir un "as" des frites de polenta c'est par ici que ça se passe.



A NE PAS MANQUER

DES ANIMATIONS ICONIQUES ET LUDIQUES

LE "BOXEUR DE CHEF", UNE ÉPREUVE MYTHIQUE

L'une des animations les plus attendues du festival : "Boxeur de chef" des binômes chefs/visiteurs se confrontent en live. Le chef équipé de gants de boxe, ne peut cuisiner et guide à la voix son apprenti du jour. Ce dernier ne peut qu'indiquer à son binôme les gestes à exécuter, dans un duel à la fois drôle, intense et spectaculaire.

LE TRADITIONNEL CONCOURS DE LA MEILLEURE FONDUE DU VILLAGE

Un concours dédié aux restaurateurs de Megève qui revient d'année en année. Une dizaine de restaurants passent devant un jury d'experts de renom (chefs étoilés, MOF, Président de la confrérie de la fondue savoyarde) pour une première étape de présélection avant de présenter sa fondue anonymement lors de Toquicimes. Le candidat qui saura se démarquer aura l'honneur d'inscrire « Meilleure Fondue de Megève » à sa carte pour l'année. Qui détrônera La Petite Fontaine ?

CHALLENGE RELAIS DESSERTS PAR PIERRE HERMÉ

Cette année, Relais Desserts et le Chef pâtissier Pierre Hermé mettront au défi les pâtissiers professionnels autour d'un nouveau produit : la meilleure tarte aux pommes IGP Savoie.

TOQUICIMES RENOUVELLE SON MÂCHON SAVOYARD

Le concept : se retrouver autour d'une grande table pour partager des spécialités locales entre amis ou en famille. Au menu, des produits de nos montagnes ponctués de moments de convivialité et de temps festifs.



UN PARCOURS ARTISTIQUE INEDIT

Pour compléter l'expérience, un parcours artistique signé **Patrick Rougèreau**, sera proposé dans plusieurs lieux du village. Photographe et artiste très reconnu dans le milieu culinaire, il offre à travers ses créations (photographies et sculptures) un regard unique et poétique sur les arts et les plaisirs de la table, et le savoir-faire artisanal.

CE QU'IL NE FAUT *vraiment* PAS MANQUER



LES CHOSES À VIVRE (ET À EXPLORER) À MEGÈVE

1

Faire des emplettes dans des épiceries qui valent le détour.



Remplir ses valises avec des produits d'exception.

- EPICERIE DES FERMES
- L'ÉPICURIE
- LE GARDE MANGER D'EMMANUEL RENAUT

2

Goûter aux produits locaux.



Explorer le savoir-faire et les reflets authentiques du terroir alpin.

- COOPÉRATIVE FRUITIÈRE DU VAL D'ARLY SAVOIE MONT-BLANC
- GAEC LES ALPAGISTES
- FERME DU MAZ

3

Explorer le Marché des producteurs de la Halle Gourmande de Megève.



Au cœur du village, il réunit artisans, producteurs locaux et saveurs d'exception dans un lieu convivial dont Megève a le secret.

- LES POMMES ET POIRES DE SAVOIE DES VERGERS TISSOT
- LES TRADITIONNELS BISCUITS DE LA BISCUITERIE ARTISANALE SAINT-AGÔNE
- LES SIROPS ET GELÉES DE PLANTES DE L'ARENE DES PRÉS

4

Offrir une expérience inédite dans les montagnes.



Des expériences à vivre pour se défouler, prendre l'air ou simplement éveiller ses sens.

- UNE RANDO-GOÛTER EN VTT ÉLECTRIQUE
- UNE RANDONNÉE PÉDESTRE AUTOUR DES PLANTES CULINAIRES ET MÉDICINALES

