

megève

présente

Toquicimes

DOSSIER
DE PRESSE

3 JOURS
POUR DÉCOUVRIR
COMMENT LES
ALPES INSPIRENT
AUJOURD'HUI
UNE GASTRONOMIE
DE PLAISIR, DE
BIEN-ÊTRE ET DE
LONGÉVITÉ

PARRAINÉ PAR
**ÉRIC
FRÉCHON**

entrée
gratuite

LE FESTIVAL DE LA CUISINE DE MONTAGNE

9^e ÉDITION • **16 AU 18 OCT. 26** • À MEGÈVE

CONCOURS • DÉGUSTATIONS • PRODUITS LOCAUX • ATELIERS • DÉDICACES • ANIMATIONS...

toquicimes.fr & megeve-tourisme.fr

DU 16
AU 18 OCT.
2026
. MEGÈVE .

Toquicimes

9^{ÈME}
ÉDITION

LA CUISINE DE MONTAGNE AUTREMENT



LA BONNE & SAINTE CUISINE DE MONTAGNE LE GOÛT DU TERRITOIRE, LA PENSÉE DE DEMAIN

Depuis 2018, Toquicimes s'est imposé comme le rendez-vous incontournable de la gastronomie alpine. Chaque année, il réunit à Megève chefs confirmés, artisans passionnés et producteurs engagés autour d'une conviction partagée : la cuisine de montagne est un patrimoine vivant, créatif et exigeant, capable de se réinventer sans perdre son âme.

Pour sa neuvième édition, le festival ouvre un nouveau chapitre. Face aux enjeux contemporains liés à l'alimentation, au bien-être et à la longévité, il interroge ce que la montagne peut apporter à nos assiettes aujourd'hui.

Produits peu transformés, saisonnalité, diversité végétale, élevages à taille humaine, savoir-faire artisanaux : et si les fondements mêmes de la cuisine alpine constituaient déjà une réponse contemporaine aux nouvelles attentes alimentaires ?

Aux côtés des chefs invités et du Professeur David Khayat, Toquicimes propose trois jours de rencontres, de dégustations et de réflexions pour explorer cette question sans dogmatisme, mais avec exigence et plaisir.



MEGÈVE, CAPITALE DE LA CUISINE DE MONTAGNE

125 Restaurants
40 Fermes
1 Village

A l'automne, la montagne retrouve son vrai goût. Les marmites mijotent doucement, les bouillons parfument les cuisines, les légumes de saison, les champignons, les gibiers et les fromages racontent un terroir généreux et authentique. C'est la saison des plats qui réchauffent, des longues tablées et du temps retrouvé autour du feu. À Megève, la bonne et saine cuisine de montagne célèbre cette gastronomie sincère, où chaque recette invite à ralentir, partager et savourer l'essentiel.

MEGÈVE, TERRITOIRE GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION

Perché sur un col alpin fréquenté depuis le Moyen Âge par les marchands et les caravanes d'épices, Megève a toujours entretenu un rapport singulier à la table. Lieu de passage devenu lieu de destination, le village a transformé cette ouverture sur le monde en une culture gastronomique d'une richesse rare. Entre alpages, forêts, fermes et tables d'exception, Megève offre un terrain d'observation unique de la cuisine de montagne contemporaine.

Avec ses 125 restaurants, ses 35 établissements hôteliers et ses 40 fermes, Megève constitue un écosystème rare où excellence culinaire, transmission et qualité alimentaire se rejoignent naturellement.

Un tissu vivant et exceptionnel pour un village de cette taille, où tables d'exception et artisans du terroir coexistent et se nourrissent mutuellement. Chefs étoilés, fromagers, maraîchers d'altitude

et éleveurs partagent ici un même attachement à l'excellence et à l'authenticité - un héritage que Toquicimes célèbre et prolonge chaque année en octobre.

C'est ici qu'Emmanuel Renaut a choisi de s'installer il y a plus de vingt ans, après avoir forgé son caractère aux côtés d'Éric Frechon. C'est ici aussi que Michaël Arnoult a fait ses armes, avant de créer Les Morainières, seul restaurant distingué de trois étoiles au Guide Michelin en 2026. Ce trio de chefs triplement étoilés se retrouve à Megève en octobre 2026.

Et cette année, le festival ouvre ses portes à un voisin d'exception : le Valais ! Ce canton suisse partage avec les Alpes françaises un même attachement aux produits d'altitude, aux savoir-faire ancestraux et à une gastronomie ancrée dans son territoire.

UN TERROIR VIVANT, UNE IDENTITÉ AFFIRMÉE

De la tomme de Savoie aux plantes sauvages des alpages, Toquicimes défend depuis ses origines les savoir-faire et les spécialités qui façonnent l'identité culinaire des Alpes.

Le festival est avant tout un hommage aux femmes et aux hommes qui font vivre la montagne au quotidien : producteurs attachés à leur territoire, artisans fidèles à leurs méthodes, chefs qui subliment un patrimoine vivant tourné vers l'avenir.



+150000
VISITEURS



UN SUCCÈS QUI NE SE DÉMENT PAS

En neuf éditions, Toquicimes a accueilli plus de 150 000 visiteurs.

Une fréquentation en constante progression, qui témoigne de l'attachement du public à cet événement singulier : populaire, festif, exigeant... ancré dans son territoire et ouvert sur le monde.

OUVERT
À TOUS



entrée
gratuite

UN FESTIVAL CULINAIRE INCLUSIF ET VISIONNAIRE

LE NOUVEAU SOUFFLE DE LA CUISINE DE MONTAGNE

Fini les clichés - La montagne, un modèle culinaire d'avenir ?

Longtemps associée à une cuisine généreuse et réconfortante, la gastronomie alpine révèle aujourd'hui une autre facette : celle d'une alimentation fondée sur des produits bruts, une forte diversité végétale, des savoir-faire ancestraux et une consommation respectueuse des saisons.

À Toquicimes 2026, chefs, producteurs et artisans explorent ensemble cette richesse. L'objectif n'est pas de transformer la cuisine de montagne en cuisine diététique, mais de montrer comment plaisir, santé et terroir peuvent avancer dans la même direction.

Une réflexion ambitieuse, portée par des personnalités majeures de la gastronomie française et par le regard scientifique du Professeur David Khayat.

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, GRANDES HALLES
GASTRONOMIQUES À CIEL OUVERT

Le temps du festival, tout le village se transforme. Restaurateurs participants, producteurs locaux, épiceries, et dix foodtrucks investissent les ruelles pavées de Megève pour créer une véritable fête de la gourmandise, accessible à tous et festive à chaque coin de rue. Petits et grands suivent le plan vers la gourmandise - une invitation à déambuler, découvrir et se régaler au fil des saveurs alpines.



ÉRIC FRECHON

Éric Frechon incarne l'une des aventures les plus admirées de la gastronomie française : Meilleur Ouvrier de France, quinze années consécutives couronnées de trois étoiles au Guide Michelin, élu trois fois Meilleur Restaurant du Monde.

En 2024, au sommet de sa gloire, il choisit de tourner la page - un geste rare, salué par toute la profession. Chef d'entreprise autant que cuisinier, il poursuit depuis de nouvelles aventures : Lazare, sa brasserie parisienne, des collaborations fidèles avec le Drugstore Publicis, le Royal Mansour ou le Groupe Annie Famose.

EMMANUEL RENAUT

Partisan d'une cuisine alpine moderne, fondée sur la cueillette, les saisons et le respect du produit.

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 ! »

« J'aime les cuisines qui ont une identité forte. La cuisine de montagne en fait partie. Derrière chaque recette, il y a un paysage, un climat, des producteurs, un savoir-faire ancré. C'est une cuisine qui ne triche pas. C'est sans doute pour cela que je m'y reconnais autant. Megève est un village cher à mon cœur depuis longtemps et je suis particulièrement heureux d'y revenir pour Toquicimes, entouré de chefs que j'aime et d'hommes et de femmes qui font vivre ce territoire avec passion. Je serai également ému d'y retrouver mon ami Emmanuel Renaut, avec qui j'ai travaillé au Crillon et avec qui je partage depuis des dizaines d'années une amitié forte et sincère. »



MICHAËL ARNOULT

Michaël Arnoult s'est formé à Megève aux côtés d'Emmanuel Renaut avant de tracer sa propre voie à Jongieux, où il crée Les Morainières. Son travail de précision, ancré dans le terroir de la Savoie et du Bugey, lui vaut une reconnaissance croissante jusqu'à l'obtention de trois étoiles au Guide Michelin en 2026 - une consécration qui fait des Morainières le seul restaurant triplement étoilé distingué cette année.



PROFESSEUR DAVID KHAYAT

Invité d'honneur de cette 9e édition, David Khayat participera à plusieurs rencontres autour du lien entre alimentation, prévention et qualité de vie.

Le Professeur David Khayat est l'un des oncologues les plus reconnus de France, ancien chef du service d'oncologie médicale de la Pitié-Salpêtrière et ancien président du Plan Cancer. Passionné de gastronomie et convaincu du rôle fondamental de l'alimentation dans la prévention des maladies, il a fait de ce lien entre cuisine et santé un véritable combat public, vulgarisé dans plusieurs ouvrages grand public. À Toquicimes, il apporte un regard scientifique et humaniste sur la cuisine de montagne, interrogeant avec les chefs la façon dont bien manger peut aussi signifier mieux vivre.

« Le cancer est de loin la première cause de mortalité en France d'après le ministère de la Santé... Une prévention efficace passe par une connaissance des facteurs de risque : bien sûr le tabac, mais juste derrière, c'est notre alimentation qui induit le plus de cancers. Tous ces plats ultra transformés, pleins d'additifs, trop gras, trop sucrés, trop salés, trop riches, trop de recettes déconnectées des saisons, trop de régimes qui ont perdu toute forme de diversité... Là se trouve une grande partie des erreurs nutritionnelles que nous et nos enfants faisons chaque jour, sous l'influence des publicités. Alors que nos territoires sont tellement riches en plats sains, qui ont permis depuis des lustres à nos ancêtres de se développer, de croître et d'être heureux. S'il reste encore des territoires autosuffisants sur le plan de l'alimentation, c'est bien les montagnes, elles ont su encore garder les traditions. Elles sont un lieu de résistance d'où viendra un jour le salut de notre civilisation ! »

AU PROGRAMME



LE CONCOURS DE LA MEILLEURE FONDUE DES ALPES

Grande nouveauté de cette neuvième édition, le traditionnel concours de la meilleure fondue de Megève s'ouvre à l'ensemble du massif alpin pour devenir le **Concours de la Meilleure Fondue des Alpes**.

Des chefs venus des quatre coins des Alpes du Nord - différents massifs, différents domaines, différentes traditions fromagères - s'affronteront pour défendre leur recette de fondue et ses spécificités territoriales.

Chaque candidat apporte avec lui l'identité culinaire de son terroir, ses fromages, ses gestes et ses secrets de fabrication, pour convaincre un jury de chefs exigeants et décrocher le titre tant convoité.

Un concours festif et populaire, pour célébrer la cuisine de montagne dans sa diversité, sa générosité et son excellence.



MASTERCLASS PÂTISSERIE LOISEAU LA PÂTISSERIE

NOUVEAUTÉ 2026

C'est l'une des ouvertures gourmandes de l'année : en juin 2026, le Groupe Bernard Loiseau inaugure à Megève sa première pâtisserie-chocolaterie en dehors de Saulieu, maison mère de la légende bourguignonne. Une implantation qui n'est pas anodine - Megève, village de caractère et de gastronomie, s'impose comme le territoire naturel d'une telle expansion. Toquicimes saisit l'occasion pour offrir au public une masterclass d'exception animée par le chef pâtissier en place. Au programme : l'art du chocolat, les codes de la maison Loiseau et l'héritage d'un grand nom de la gastronomie française, transmis avec passion et précision. Une plongée dans un savoir-faire d'excellence, accessible le temps d'un atelier.



CAUSERIE « LA BONNE ET SAINE CUISINE DE MONTAGNE »

NOUVEAUTÉ 2026

Autour d'une table, trois personnalités d'exception : Emmanuel Renaut, Marc Veyrat et le Professeur David Khayat. Une heure de dialogue rare et nourri

entre deux grands chefs de montagne et l'un des médecins les plus engagés sur les questions d'alimentation et de prévention.

Ensemble, ils interrogent un territoire commun : celui d'une cuisine alpine à la fois libre, savoureuse et bénéfique. Comment les produits des alpages, les herbes sauvages et les savoir-faire montagnards peuvent-ils servir une alimentation orientée vers la longévité ? En quoi la haute cuisine de montagne rejoint-elle, souvent sans le savoir, les prescriptions de la médecine préventive ?

Une causerie ouverte, sans dogme ni leçon, au croisement de la gastronomie et de la science.



LE VALAIS À L'HONNEUR DES HALLES DE TOQUICIMES

NOUVEAUTÉ 2026

Au cœur du festival, les Halles de Toquicimes réunissent des dizaines de producteurs et artisans culinaires venus des quatre coins de la région alpine : un marché gourmand d'exception où il fait bon flâner, déguster et repartir les bras chargés de pépites savoyardes. Cette année, Toquicimes ouvre ses portes à un voisin d'exception : le Valais. Terre de contrastes et de caractère, ce canton suisse partage avec les Alpes françaises un même attachement aux produits d'altitude, aux savoir-

faire ancestraux et à une gastronomie ancrée dans son territoire. Franck Raynaud, chef étoilé établi à Crans-Montana, rejoint ainsi la brigade des invités du festival, tandis que producteurs et artisans valaisans investissent les Halles de Toquicimes pour faire découvrir leurs spécialités - raclette du Valais, vins des coteaux ensoleillés, charcuteries et fromages de caractère. Une invitation à franchir les cols, le temps d'un festival.

Un rendez-vous incontournable pour qui veut emporter un peu de l'âme de Toquicimes avec soi.



DÎNER DE SOUTIEN TEAM FRANCE BOCUSE D'OR 2027

Toquicimes s'engage. En marge du festival, un dîner de soutien est organisé en faveur de la Team France qui se prépare à concourir au Bocuse d'Or 2027, la compétition culinaire internationale la plus prestigieuse au monde.

Autour d'Emmanuel Renaut et de plusieurs chefs invités, cette soirée est avant tout un acte de solidarité de la communauté gastronomique française - un moment où les grands noms de la cuisine se mobilisent pour accompagner la relève et porter haut les couleurs de la gastronomie tricolore sur la scène internationale.



LE MÂCHON SAVOYARD

Moment de grâce et de convivialité, le Mâchon savoyard est l'un des rendez-vous les plus attendus du festival.

Le principe est simple et généreux : se retrouver autour d'une grande tablée, entre amis ou en famille, pour partager les spécialités qui font l'âme de nos montagnes - charcuteries, fromages, plats mijotés et autres trésors du terroir savoyard.

Proposé sur les deux soirées du festival, le Mâchon réserve également quelques surprises musicales, pour une atmosphère festive et chaleureuse qui prolonge naturellement l'esprit de Toquicimes : celui d'une gastronomie vivante, partagée et célébrée ensemble.



CONCOURS DES FAMILLES : LE MONT-BLANC

Avec Mercotte et Christophe Renou Pour cette matinée festive et accessible à tous, Toquicimes invite petits et grands à concourir autour d'une recette emblématique : le Mont-Blanc, cette pâtisserie iconique aux marrons, incarne à elle seule la douceur et l'élégance des Alpes.

Meringue, chantilly, purée de marron, et parfois même quelques marrons glacés viennent enrichir de gourmandise ce véritable hymne à la montagne. Comment les familles vont-elles partager « leur Mont-Blanc à elles » ? Quelles histoires vont-elles raconter ? La séquence se terminera par une masterclass du chef pâtissier MOF Christophe Renou.

Avec Mercotte, le chef donnera sa version : un dessert à la fois très gourmand, et très léger à découvrir pendant Toquicimes. Une matinée gourmande, spontanée et généreuse, qui illustre parfaitement la vocation populaire et fédératrice de Toquicimes.



LE CONCOURS DE PÂTÉ EN CROÛTE DE TOQUICIMES

Sélection officielle au Championnat du Monde Rendez-vous incontournable depuis plusieurs éditions, le Concours de Pâté en Croûte de Toquicimes s'est imposé comme l'une des épreuves les



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.



plus exigeantes et les plus attendues du festival. Chefs et artisans charcutiers s'y affrontent avec rigueur et créativité autour d'un monument de la gastronomie française, soumis au verdict implacable d'un jury de professionnels.

Au-delà du prestige, l'enjeu est de taille : le lauréat décroche son ticket d'entrée pour le Championnat du Monde de Pâté en Croûte, ouvrant ainsi les portes de la plus grande scène internationale dédiée à cet art charcutier d'excellence.



TOQUICIMES SCHOOL

Ateliers de cuisine avec les grands chefs.

Samedi et dimanche, Toquicimes offre une expérience rare et privilégiée : s'installer aux côtés d'un grand chef, en petit comité, le temps d'un atelier de cuisine d'exception. Un moment hors du temps, intime et mémorable, où passion et transmission se rejoignent autour du même plan de travail.

Les places étant limitées, les participants sont invités à s'inscrire en amont pour rejoindre l'atelier de leur choix - et passer quelques heures inoubliables aux côtés de leur chef idole.

CE QU'IL NE FAUT VRAIMENT PAS MANQUER

1 FAIRE DES EMPLETTES DANS DES ÉPICERIES QUI VALENT LE DÉTOURE.

Remplir ses valises avec des produits d'exception.

2 GOUTER AUX PRODUITS LOCAUX.

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

3 EXPLORER LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE LA HALLE GOURMANDE DE MEGÈVE.

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

4 OFFRIR UNE EXPÉRIENCE INÉDITE DANS LES MONTAGNES.

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

Toquicimes 2026

RÉUNIT LES PLUS GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE ALPINE ET FRANÇAISE

VENUS DES QUATRE
COINS DE LA FRANCE,
ILS SERONT À MEGÈVE...

DU 16
AU 18 OCT.
2026
MEGÈVE.

ÉRIC FRECHON • NOÉMIE HONIAT • VIVIANA PISACANE • GUY SAVOY • RENÉ MEILLEUR • MARC VEYRAT • FRANCK REYNAUD • CHRISTOPHE RENOU • QUENTIN BOURDY • MATHIEU PÉROU • CLÉMENT BOUVIER • BLANCHE & BÉRANGÈRE LOISEAU • ROMUALD FASSET • ÉDOUARD LOUBET • MAXENCE BARUFFALDI • FRÉDÉRIC DOUCET • MICHEL ROSTANG • CHRISTOPHE MARGUIN • BENJAMIN MATHIEU • NADIA SAMMUT • HUGO PRALUS • NICOLAS STAMM • DANNY KHEZZAR • FLORIAN FAVARIO • FRANCK ROUET • OLIVIER NASTI • CHRISTOPHE ARIBERT • GUILLAUME MONJURE • JULIEN MACHET • DIDIER DE COURTEN • JEAN-FRANÇOIS TÊTEDOIE • SÉBASTIEN BOUILLET • FLORENT POULARD • JOSEPH VIOLA • LES FRÈRES DORNER • LES FRÈRES NÈGRE • THOMAS FLACHAIRE • FLORIMOND HANNOTEAU • CAMILLE VALLET • GUILLAUME GOMEZ • MICHAËL ARNOULT • MERCOTTE • FRANÇOIS COUPLAN ...

ET BIEN ÉVIDEMMENT LES CHEFS MÉGEVANS TELS QU'EMMANUEL RENAUT, JULIEN GATILLON, TESS EVANS MIALET, ARMANDO ACQUAVIVA, JONATHAN CHAPUY ...



Réserver un séjour :
<https://megeve-booking.com>

TOQUICIMES
📷 📺
toquicimes.com