

J-3 – Toquicimes à Megève **le lieu idéal pour célébrer la cuisine de montagne !** **du 20 au 22 octobre 2023**

La sixième édition de Toquicimes débute ce vendredi. Le festival de la cuisine de montagne est dédié cette année aux circuits courts et aux producteurs locaux. Glenn Viel en est le parrain et Mercotte, marraine de cœur. Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie française, en fidèle, sera présent au côté d'une centaine de chefs et artisans du goût. Récapitulatif du programme et des dernières nouveautés.



Agriculteurs, producteurs, restaurateurs, apprentis cuisiniers et pâtisseries, artisans et chefs... Tous les acteurs de la gourmandise alpine sont dans les starting blocks ! Dès vendredi et durant trois jours, Megève se met en quatre pour faire honneur à la cuisine de montagne... Pour cette sixième édition, la capitale gastronomique des Alpes met les producteurs à l'honneur. Toquicimes, à la ferme, fait le lien entre la cuisine de montagne et la cuisine rurale, mettant en avant des traditions gourmandes, dans lesquelles tout est bon et rien ne se perd.

Guillaume Gomez, invité d'un débat autour de l'inflation

Entre les habitudes simples des paysans d'alpages et l'actualité de la filière RHD dominée par l'inflation, il y a probablement quelques parallèles à dessiner. Ce sera le sujet d'un « échange » entre professionnels (et accessible uniquement aux journalistes). « **Inflation : comment les chefs font-ils les bons choix ?** » rassemblera **Guillaume Gomez**, ambassadeur de la gastronomie française, **Emmanuel Renaut**, chef MOF 3 étoiles du Flocons de Sel et président co-fondateur de Toquicimes, **Frédéric Pouydebat**, directeur des Maisons et Hôtels Sibuet à

Megève, **Mathieu La Fay**, directeur du Club de la Table Française et **Catherine Querard**, vice-présidente du GHR (Groupement Hôtellerie-Restauration). L'occasion de faire le point sur les bonnes pratiques, alors que les prix ont augmenté de 8,3 % (avec des pics à 32 % pour la viande, 27 % pour les pâtes, 28 % pour le sucre – chiffres Food Service Vision) – sans compter les tarifs de l'énergie... Un sujet encore plus sensible en montagne.

Concours, animations, masterclass... une édition riche

Le grand public aura accès à des animations plus ludiques ! Toquicimes 2023 assure, comme à son habitude, des spectacles à la fois funs et gourmands, comme

- **le trophée Chartreuse**, où des équipes de bartenders inventent en direct un cocktail (vendredi),
- **le concours des familles**, dédié cette année à la tourte aux fromages de montagne (samedi),
- « **Je cuisine avec mon boxeur de chef** », qui réunit des stars de la cuisine, gantées, et des quidams de la station, pour des recettes imposées à réussir en moins de 20 minutes (samedi),
- **la finale de la Meilleure Fondue de Megève** (dimanche),
- **le Meilleur pâté croûte de montagne** (dimanche),
- la masterclass animée par Mercotte (dimanche)

Cette sixième édition regorge également de nouveautés :

- **Le Challenge du marché** met les chefs au défi de composer un menu (plat-dessert), pour quatre personnes... et 20 €, dépensés en live sur le marché hebdomadaire de Megève (vendredi),
- « **Plus vrai que nature** », une masterclass au cours de laquelle quatre jeunes chefs de la région laissent éclater leur imagination dans une ode à la montagne (vendredi),
- « **La plante dans tous ses états** », une masterclass végétale, animée par la cheffe pâtissière Tess Evans-Mialet et la bartender Margot Lecarpentier (vendredi)
- **La course des garçons de café**, de la place du village aux Halles du Hameau (vendredi),

Et des animations au centre du village, **les gestes de cuisine**, une masterclass animée par de jeunes chefs en vue, qui viennent partager leurs meilleurs tours de main ou recettes : Hugo Riboulet, Aziz Mokthari, Louis Festa, Mallory Gabsi, Thibault Sombardier, Benjamin Vanakas, Jean-François Têtedoie, Marvin Lance

Enfin, durant tout le festival, et même en nocturne sous les Halles du Hameau vendredi et samedi soir, Toquicimes propose à son public affamé :

- **L'Espace Les Petits Chefs**, des ateliers ludiques destinés aux enfants pour apprendre à réaliser son sel aux herbes sauvages (vendredi), fabriquer son beurre à la baratte (samedi et dimanche), moudre sa farine et pétrir son pain (samedi et dimanche), confectionner sa tomme blanche... *(sur inscription sur le site Toquicimes)*
 - le marché des producteurs locaux, qui réunit des producteurs passionnés, impatientes de faire goûter leurs produits. Vente sur place, pour anticiper les cadeaux de Noël ou se faire plaisir, tout simplement,
 - la librairie des Chefs, idéale pour rencontrer les auteurs culinaires et se faire dédicacer leurs ouvrages,
 - les food-trucks de Toquicimes,
 - Les découvertes de Groisy, un lieu de partage et de restauration animé par les apprentis du campus de Groisy autour de leurs savoir-faire : restauration, métiers de bouche, fleuristerie...
- Au cœur du village, sur la Place gourmande, les visiteurs pourront savourer une offre de restauration proposée par huit adresses mègevannes et aussi dans l'ensemble des établissements avec des menus dédiés Toquicimes.

<https://toquicimes.com>

