



Toquicimes 2025 : une magnifique édition, grâce aux 25 000 visiteurs à Megève !

100 Chefs, 3 jours de festival, 7 concours professionnels et amateurs, des milliers de visiteurs et de moments de gourmandise...

Du **17 au 19 octobre 2025**, Megève a vibré au rythme des casseroles et des rires. Pour sa **8^e édition**, Toquicimes, le festival de la cuisine de montagne, a réuni des milliers de visiteurs venus déguster, apprendre, échanger et partager leur amour du goût.

Entre concours, démonstrations, cours de cuisine, marché, foodtrucks et moments de pure convivialité, le village s'est transformé, le temps d'un week-end, **en véritable capitale gourmande des Alpes.**



Une foule au rendez-vous pour une ambiance unique

Le succès est renouvelé pour Megève : 25 000 visiteurs ont arpenté les ruelles et les halles gourmandes de Toquicimes, confirmant l'attachement du public à cet événement devenu incontournable pour les passionnés de gastronomie alpine.

Sous un grand soleil automnal, les masterclasses, les concours et les animations n'ont pas désempé. Petits et grands, amateurs comme curieux, tous ont trouvé leur bonheur dans une atmosphère aussi généreuse que savoureuse.

Norbert Tarayre, un parrain à l'image du festival

Accessible, drôle et profondément humain, Norbert Tarayre a donné le ton de cette 8^e édition : une cuisine sincère, joyeuse et pleine d'émotions. Aux côtés de Madame le Maire de Megève et de nombreux Chefs, il a participé à plusieurs moments forts, entre shows culinaires, échanges avec le public et dégustations festives.

Les visiteurs ont pu flâner dans les halles gourmandes, où producteurs, artisans et Chefs faisaient découvrir les trésors du terroir savoyard : fromages, charcuteries, pains, chocolats, vins, spiritueux de montagne et autres gourmandises...

Côté masterclasses, le chapiteau a fait salle comble, tout comme les démonstrations des gestes métiers des jeunes du Campus de Groisy, fiers ambassadeurs de la relève gastronomique. D'ailleurs, Maxence Baruffaldi, Chef Exécutif du campus, a remporté cette semaine le Bocuse d'Or France 2025 !

Les visiteurs ont pu échanger et partager un moment privilégié avec leurs Chefs et auteurs favoris lors des séances de dédicaces à la Librairie des Chefs : Mercotte, Norbert Tarayre, Guillaume Gomez, Alessandra Montagne, Danny Khezzar, Joseph Viola, Sébastien Bouillet, et bien d'autres.

Un rendez-vous convivial et chaleureux, à l'image de l'esprit Toquicimes.



Des concours au sommet

Qui dit Toquicimes dit concours ! Les concours ont une nouvelle fois rythmé le week-end : fondue, pâté-croûte ou encore concours des familles... sans oublier la célèbre course des garçons de café et les délirants Boxeurs de chefs, toujours très attendus. Le festival a couronné les meilleurs artisans de la montagne :

- La Course de garçons de café : Taieb Khalifa pour Les Fermes de Marie
- Le Concours des Familles 2025 : *Kawtar* et sa tarte aux poires et noix de pécan, plébiscitée pour son authenticité et sa gourmandise.
- La Recette mystère : René Meilleur et Jérémy Trincaz
- La Meilleure Fondue de Megève 2025 : *Four Seasons Megève*
- Le Meilleur Pâté-Croûte de Montagne 2025 : *Laurent Bouilloud* (Au Vieux Moulin, Le Versoud)

Toquicimes School : la passion en partage

Grande nouveauté de cette 8^e édition, la Toquicimes School a ouvert ses portes au grand public pour une expérience immersive unique. Pendant 2 jours, les participants ont eu l'opportunité rare de cuisiner en petit comité aux côtés de chefs d'exception, dans une ambiance conviviale et inspirante.

Tous les cours ont affiché complets, tels ceux de Norbert Tarayre pour revisiter le farcement, Philippe Delarzes et son Omble chevalier au safran de montagne, Loïc Renand et sa fondue aux fleurs, Camille Vallet et sa Pela du Piémont, ou encore Clément Bouvier pour une tourte au Beaufort inégalable, entre autres.

Rendez-vous est donné **l'année prochaine du 16 au 18 octobre 2026** pour une nouvelle édition encore plus gourmande, conviviale et inspirante de Toquicimes !