

DU 20 AU 23 OCT. 2022

*La gastronomie de montagne au sommet de Toquicimes
Pierre Hermé sera le parrain d'honneur de cette 5^e édition*



À l'automne, Megève occupera de nouveau la scène culinaire avec son festival de la cuisine de montagne : Toquicimes. Haut en goûts et en couleurs, Pierre Hermé sera le parrain d'honneur de cette 5^e édition. Megève revêt son manteau gourmand du 20 au 23 octobre. Depuis cinq ans, Toquicimes est le rendez-vous de la cuisine de montagne gratuit et ouvert à tous. Quatre jours de fête, relevés d'animations, de concours, masterclass et de rencontres...

Megève, le village le plus gourmand des Alpes

Megève montre que le ski fait partie de ses atouts, mais pas seulement. Avec ses 135 restaurants, ses 51 fermes en activité et ses producteurs, la gourmandise est ici un vrai patrimoine local ! Tout le village se mobilise pour cet art de vivre. Et c'est aussi ce qui fait de Toquicimes un événement unique.

Emmanuel Renaut, le chef trois étoiles du Flocons de Sel, initiateur de ce projet sous la dynamique de la commune, remet en 2022 son tablier de **Président co-fondateur**, et fait monter en station ses amis chefs et pâtisseries les plus prestigieuses, comme **Guillaume Gomez**, Ambassadeur de France de la Gastronomie et de Toquicimes.

Pierre Hermé, un parrain d'honneur déjà conquis

C'est Pierre Hermé qui sera cette année **parrain d'honneur de Toquicimes**. Le chef pâtissier-chocolatier mondialement connu a déjà ses habitudes à Megève, où il vient régulièrement se ressourcer.



Une affiche enneigée signée Patrick Rougèreau

C'est une des spécialités d'altitude, un gâteau de Savoie, qui a inspiré à Patrick Rougèreau, l'affiche de cette 5^e édition de Toquicimes Neige ou sucre glace ? Pâtisserie ou montagne ? Une nouvelle fois, le photographe se joue des codes pour proposer une autre vision de la gastronomie de montagne.

Un nouveau concours : Toquicimes & Relais desserts la tarte au chocolat Chartreuse®

Cette année, le Président d'honneur marque également son empreinte sur Toquicimes en proposant un **nouveau concours sucré** sous l'égide de l'association des Relais Desserts et en étroite collaboration avec les liqueurs emblématiques des pères chartreux. Ouvert à tous les pâtisseries de boutique ou de restaurant de France, cette nouvelle compétition verra naître une tarte au chocolat noir (entre 64 et 70%), associée à la Chartreuse® (verte ou jaune) où les deux saveurs doivent se répondre sans s'annihiler... Performances à découvrir ! Les pâtisseries de la France entière souhaitant s'inscrire peuvent retirer leur dossier auprès de l'adresse contact@relais-desserts.net.





Le retour des concours et ateliers culinaires...

Toquicimes s'est fait connaître avec des concours dédiés aux cuisiniers, pâtisseries et métiers de bouche pour valoriser leurs professions. Ces incontournables du festival sont désormais très attendus.

- La meilleure fondue de Megève
- Le meilleur pâté croûte de montagne
- Chartreuse® Toquicimes Expérience

- Le challenge des jeunes chefs
- Le concours des familles de Megève
- Je cuisine avec mon boxeur de chef
- Les masterclass de Mercotte, accompagnée de chefs pâtisseries médiatiques, où elle dispensera ses délicieux conseils.



Pendant ce temps, sous les Halles de Toquicimes...

Animations, dégustations, démonstrations...

En outre, le festival est destiné à promouvoir les produits de la région et à questionner les traditions gourmandes. Ainsi, dans les halles de Toquicimes sont regroupés les producteurs locaux, une librairie gourmande et le restaurant éphémère orchestré par les 200 apprentis du Campus de Groisy.

Les Chiffres Toquicimes

2 500 m² de HALLES GOURMANDES

en intérieur et sur la place du village

200

APPRENTIS du Campus de Groisy

4

Jours de CUISINE FESTIVE

5

CONCOURS

à destination des professionnels

130

CHEFS ET PÂTISSIERS

et artisans du goût présents

22 000

VISITEURS en 2021

10

MASTERCLASS

24

SÉANCES DE DÉDICACES

à la librairie gourmande Toquicimes

10 000

NUITÉES TOURISTIQUES

45

PRODUCTEURS LOCAUX

4

FOODTRUCKS

WWW.TOQUICIMES.COM

f & i TOQUICIMES

Anne Daudin, ADquat | anne.adquat@gmail.com | +33 (0)6 50 71 65 13
Jessica Bartoli, Megève Tourisme | jessica.bartoli@megeve.fr | +33 (0)7 63 48 09 15