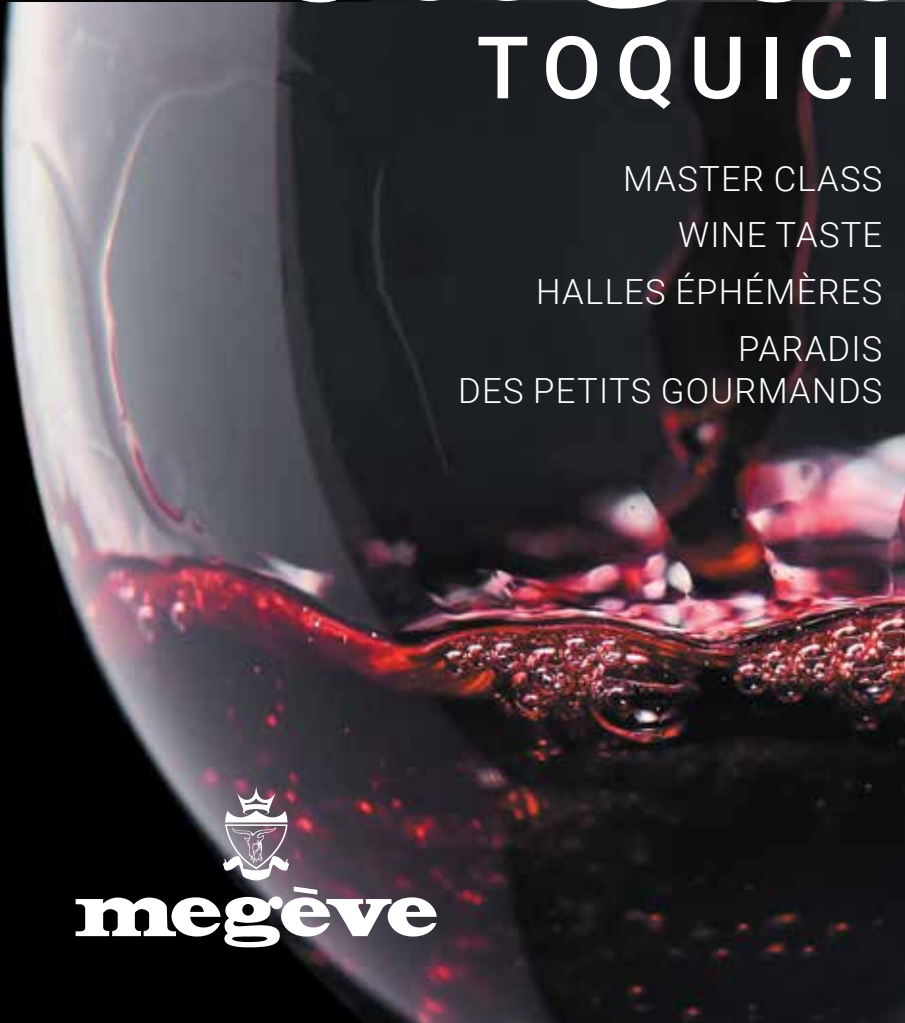


**19/21
OCT.
2019
MEGÈVE
LE PALAIS**




tasting
TOQUICIMES

MASTER CLASS
WINE TASTE
HALLES ÉPHÉMÈRES
PARADIS
DES PETITS GOURMANDS




megève

LES RENDEZ-VOUS DE

Toquicimes
LA CUISINE DE MONTAGNE



Pour sa 2^{ème} édition
Toquicimes s'impose comme
le symposium de la cuisine
de Montagne avec une dimension
Européenne en accueillant les chefs
Suisse et Italien du Diamant Alpin
entre Genève, Lyon et Turin.



L'édition 2018 s'est présentée sous les augures
DE 33 ÉTOILES !

Avec la présidence d'Emmanuel Renaut, 3 étoiles au
Guide Michelin, "Flocons de Sel", Megève ;
Top 10 des meilleurs cuisiniers du monde.

Marc Veyrat, 3 étoiles au Guide Michelin, "La Maison
des Bois", Manigod (Haute-Savoie).

En présence de René Meilleur, 3 étoiles au Guide
Michelin, "La Bouitte", Saint Martin de Bellevue
(Savoie). et de Julien Gatillon 2* - Anthony Tempesta
1* - Anthony Bisquerra 1* - Thibaut Ruggeri (Bocuse
d'Or) - Franck REYNAUD, chef étoilé, Crans Montana
(Suisse / membre du réseau Best of the Alps) -
Didier GALOPIN, MOF des Arts de la Table, directeur
technique de l'Ecole hôtelière de Thonon - Michel
GRISARD, personnalité du monde des vins de Savoie
- Fréterive (Savoie) et de nombreux MOF.

POUR 2019 LES ÉTOILES EUROPÉENNES SE
PENCHERONT SUR LA 2^{ÈME} ÉDITION AVEC UN
PROGRAMME INTER ALPIN QUI REUNIRA LES FILIERES
SAVOIE SUISSE ET ITALIE ASSOCIANT LE VAL D'AOSTE,
LE VALAIS ET SAVOIE MONT BLANC POUR DES
RENCONTRES AUX SOMMETS.

Megève, destination au charme intemporel, au
carrefour de nombreuses AOC et AOP (Beaufort,
Reblochon, Abondance...), le village inspire les
chefs : Paul Bocuse y a fait son apprentissage,
Thibaut Ruggeri, Bocuse d'Or 2013, y est né, Marc
Veyrat y a gagné ses premières étoiles. Et aujourd'hui
Emmanuel Renaut 3*, Julien Gatillon 2*, Anthony
Bisquerra 1* ainsi que de nombreux chefs et artisans
font rayonner la cuisine de montagne dans le monde
entier. Toquicimes, du 19 au 21 octobre, va sublimer
le patrimoine culinaire local et mettre en valeur les
talents de la cuisine de montagne.

Megève est aussi le symbole de l'élégance et du
"raffinement à la française", célébrés depuis 30 ans
par la famille Sibuet aux "Fermes de Marie", et depuis
près d'un siècle par la famille Rothschild, d'abord au
Chalet du Mont d'Arbois, puis au Four Seasons, un
palace 5 étoiles qui a ouvert ses portes fin 2017.



@Marie Etchegoyen

Le grand Tasting Toquicimes

transforme le Palais de Megève en un véritable Palais des sens sur 2000m² :
4 univers ouverts à tous : professionnels du Diamant Alpin de l'Hôtellerie et de la Restauration et public.

L'opportunité de

- trouver de nouveaux partenaires et conquérir de nouveaux marchés
- présenter votre offre et vos produits en live aux visiteurs professionnels et grand public attendus
- rencontrer l'élite de la gastronomie et de la pâtisserie
- partager des moments de convivialité avec les chefs habituellement peu accessibles

LES MASTER CLASS

Chefs en scène ! Démonstrations culinaires
réalisées par de grands chefs étoilés, en vogue
ou jeunes talents de demain ! Dégustations de
grands plats proposés sous forme de mini
bouchées.

Ateliers Secrets de Chefs ! Recettes de chefs
et nouvelles techniques pour devenir le roi des
fourneaux. (Inscription sur place).

L'UNIVERS WINE TASTE

Vins de propriétaires récoltants, grands crus
des domaines classés... champagne le
Wine Taste présentera plus de 40 domaines
... à un public averti de chefs, de sommeliers,
de restaurateurs et de visiteurs amateurs de
grands crus

LES HALLES ÉPHÉMÈRES

Une sélection de produits inédits ! Produits
locaux et d'exception Produits du Val d'AOSTE
... ; une véritable opportunité pour les artisans
et producteurs d'aller à la rencontre des chefs
et restaurateurs mais aussi de faire déguster
les produits autours de Corners Foods ;

LE PARADIS DES PETITS GOURMANDS

Pâtisser avec Mercotte qui présentera ses
fameux « tour de main » ; parents et enfants
tour à tour spectateurs et acteurs ; Mercotte
animera également le concours de pâtisserie
autour d'une recette inter alpine réalisée en
famille !

Ludique, l'espace **s'amuser pour mieux
manger !** de véritables coach pour réveiller
et éduquer les papilles des plus petits ! des
ateliers enfants...

Et l'univers des gourmandises : chocolats,
pain d'épice...



TOQUICIMES LE OFF

Megève challengera avec ses chefs et
son public pour cette nouvelle édition et
présentera :

Les concours

Une dynamique autour des recettes de
montagne mettant en scène les chefs et le
public ; Concours de fondue. Concours la
rissole. Mon chef sur le ring. Mon chef c'est
le meilleur !

La librairie gourmande

Les bars mets et vins

Bar à champagne, bars à vin et à bière pour
sublimier l'aventure gustative.

L'Expo tendances art de la table

L'espace Premium véritable Lounge créé
par une maison de prestige mégevane ; un bar
d'accueil pour les visiteurs munis d'un pass
(VIP, presse ...)

Les soirées dans les hôtels de prestige de
Megève, Lodges Park, Cœur de Megève ...

Un événement fortement relayé

par les médias, la presse, les influenceurs les partenaires et soutenu par une campagne de communication ciblée

- INVITATIONS prescripteurs et décideurs (supports spécialisés CHR, invitations fichiers...)
- ANNONCES ET RELATIONS PRESSE
 - NEWSLETTERS PARTENAIRES
- E-MAILING INVITATIONS PARTENAIRES
 - RÉSEAUX SOCIAUX

TOQUICIMES dans le cadre de sa promotion visera les titres de presse et les journalistes collaborant pour les rubriques "Gastronomie, Art de vivre" des médias *:

- **La presse cuisine** : Elle à Table, Fou de Cuisine, 180° C, Arts & Gastronomie...
- **La presse vins** : La Revue du Vin de France, Vins & Gastronomie, Vins Saveurs et Traditions, Terre de Vins ...
- **La presse professionnelle Hôtellerie-Restauration** : l'Hôtellerie-Restauration, Le Chef...
- **La presse lifestyle** : Le Figaroscope, l'Express Styles, M le Monde, Obsession, Série Limitée...
- **La presse news** : L'Express, Le Point, l'Obs...
- **La presse magazine** : Vivre Paris, Paris Match, Le Figaro Magazine, Le Parisien Magazine...
- **La presse décoration** : Elle Déco, Marie-Claire Maison...
- **La presse féminine** : Madame Figaro, Elle, Marie-France, Avantages...
- **La presse masculine** : Homme de luxe, Monsieur Magazine, Edgar...
- **La presse senior** : Notre Temps Magazine, Seniors Mag, Santé 3e Age...
- **La presse tourisme** : Détours en France, Voyage de luxe, Voyager ici & ailleurs...
- **La presse quotidienne nationale** : Le Figaro, Le Monde...
- **La presse gratuite urbaine** : A Nous Lyon, 20 Minutes, l'Incontournable...
- **La presse régionale** : le Dauphiné Libéré, France Bleu Pays de Savoie, l'Essor Savoyard, France 3 Haute Savoie...
- **La presse audiovisuelle « Émissions avec un angle autour de la cuisine »** : C'est au programme, Goût de Luxe, Très Très Bon, les Docs du Dimanche, On va déguster...
- **Les sites internet art de vivre influents dans le monde de la gastronomie et de la restauration.**
- **Les Agences de presse** : Relaxnews, Agence France Presse, Objectif Une...

Une sélection de journalistes des pays de la presse francophone pourra être réalisée en complément ; Belgique, Suisse, Luxembourg...

*liste non exhaustive.




tasting
TOQUICIMES

MASTER CLASS
WINE TASTE
HALLES ÉPHÉMÈRES
PARADIS
DES PETITS GOURMANDS

19/21
OCT.
2019
MEGÈVE
LE PALAIS

www.tasting-toquicimes.com

EVENT'S COMMUNICATION

ZA des Andrés
100 rue du Pré Magne
69126 Brindas - LYON
J. Perin - tél. : 04 37 22 15 15