



megève

LES RENDEZ-VOUS DE



Toquicimes

LA CUISINE DE MONTAGNE

DU 19 AU 21 OCTOBRE
MEGÈVE



Édito

TOQUICIMES

Promouvoir les richesses et le savoir-faire culinaire de notre territoire est pour moi, non seulement, une évidence mais aussi une volonté affirmée du mandat que je mène à Megève où la gastronomie alpine rayonne au travers de trois chefs étoilés mais aussi une activité agricole et d'élevage qui offre des produits de qualité et un circuit-court attendu.

Au-delà de l'événement que nous organisons cet automne, nous souhaitons unir autour de Toquicimes l'ensemble des maillons de cette grande famille qu'est la gastronomie !

Nous voulons parler de tous, de l'agriculteur à l'éleveur, des écoles hôtelières à nos enfants qui trouveront des métiers d'avenir, de nos grands-mères qui détiennent le secret de recettes d'antan, de tous ces chefs qui réinventent une cuisine de tous les jours, de fête ou d'exception, de tous les amoureux de bons produits, nous souhaitons célébrer ensemble les valeurs de notre cuisine de territoire et de ceux qui en font un fleuron de notre économie.

À l'image d'une table d'hôtes où il est agréable de découvrir, de partager, d'échanger, d'apprendre, nous voulons que Toquicimes devienne une scène ouverte à toutes les facettes de la gastronomie de montagne !

La présence à nos côtés de grands chefs étoilés français et l'enthousiasme d'ambassadeurs de la cuisine de terroirs sont l'essence même de notre volonté d'imposer à Megève ce rendez-vous Toquicimes que nous inscrivons comme le premier d'une longue série.

Megève au sommet des cimes où la gastronomie, le bien-être et l'art de vivre ont su gagner leurs lettres de noblesse accueillera les plus belles toques de la gastronomie. Rejoignez-nous pour que notre patrimoine culinaire rayonne sur et au-delà de notre territoire du Mont-Blanc.

À table !

CATHERINE JULLIEN-BRÈCHES
MAIRE DE MEGÈVE

Megève

CAPITALE DE LA GASTRONOMIE DE MONTAGNE

Avec ses 89 restaurants, dont trois étoilés, Megève s'impose comme la capitale de la gastronomie alpine. Ses chefs revisitent avec maestria le terroir de nos montagnes. Fière de son savoir-faire et impatiente de partager ses valeurs, Megève organise, pour la première fois cette année, un grand rendez-vous autour de la cuisine de montagne.

TOQUICIMES SE DÉROULERA LES 19, 20 ET 21 OCTOBRE PROCHAINS ET PERMETTRA DE :

1 Faire valoir le savoir-faire de la cuisine de montagne

2 Promouvoir l'excellence des produits de montagne

3 Renforcer l'attractivité de la montagne en mettant en avant les valeurs de générosité, de partage et la haute qualité de services des montagnards

4 Partager des moments d'exception, débats, conférences, moments de cuisine, marchés de saveurs, salon professionnel, espace emplois, concours, dégustations, animations





Le plus beau VILLAGE DES ALPES

NICHÉE AU CŒUR
DU MASSIF DU M^T-BLANC,
MEGÈVE EST UN LIEU
D'EXCEPTION.

Ce village, entouré de forêts d'épicéas et de majestueuses montagnes, a su, au fil des années, garder son **authenticité**. Le centre piéton, avec ses **ruelles pavées**, ses **fermes traditionnelles** et ses **chalets en bois** est le témoin d'une véritable âme alpine.



Megève s'est construite au fil du temps, et a toujours recherché l'**alliance des traditions et de la modernité**. De nombreux chefs s'y sont installés et **cultivent l'excellence** dans les assiettes : **Paul Bocuse** y a fait son apprentissage, **Marc Veyrat**, chef de la Ferme des bois*** à Manigod, y a créé La Ferme de mon père*** dans les années 2000, et **Thibaut Ruggieri**, unique chef français à avoir remporté le **Bocuse d'Or**, y a grandi. Aujourd'hui, **Emmanuel Renaud**, chef de Flocons de sel***, **Julien Gatillon**, chef de Le 1920**, **Anthony Bisquerra**, chef de la Table de l'Alpaga*, réinventent chaque jour la cuisine des montagnes.

Megève est aussi le **symbole de l'élégance et du raffinement « à la française »**, célébrés depuis près d'un siècle par la **famille Rothschild**, d'abord au **Chalet du Mont d'Arbois** puis au **Four Seasons**. Et aussi, bien évidemment, par la **famille Sibuet**, notamment aux **Fermes de Marie**.





LE *Principe*

POUR LA PREMIÈRE FOIS
DANS LES ALPES :
3 JOURS POUR CÉLÉBRER,
PARTAGER ET RÉINVENTER
LA CUISINE DES MONTAGNES.

3 *jours*

VENDREDI 19

Le Palais et restaurants
Journée pour les professionnels
et institutionnels
Salon professionnels Horeca'lpes

SAMEDI 20

Le Palais, Village et restaurants
Journée pour les professionnels
et le grand public
Salon professionnels Horeca'lpes

DIMANCHE 21

Village et restaurants
Journée pour les professionnels
et le grand public
Salon professionnels Horeca'lpes





LE *Président*



Emmanuel Renault,

CHEF DE FLOCONS DE SEL***

LE FLOCONS DE SEL A ÉTÉ CRÉÉ IL Y A 20 ANS PAR UN JEUNE CHEF, EMMANUEL RENAUT.

Formé à Paris, il démarre sa carrière au restaurant de l'hôtel Crillon, auprès de **Christian Constant**, faisant équipe avec, entre autres, **Yves Camdeborde**. Il rejoint **Marc Veyrat** à l'Auberge de l'Éridan, qu'il seconde en cuisine durant sept ans. Cette expérience est entrecoupée par un passage chez le Chef **Yves Thuriès**.

Après un séjour à Londres, où il dirige la cuisine de l'hôtel Claridge's, il retourne vers les montagnes et s'installe à Megève.

Meilleur ouvrier de France et Compagnon du Tour de France, Emmanuel Renault obtient une **deuxième étoile au Guide Michelin** en 2006. Il fait également partie des « **Grands Chefs** » **Relais & Châteaux** et des « **Grandes Tables du Monde** ». En Décembre 2008, il complète son projet en créant un bistrot, un hôtel et un espace détente...

En février 2012, c'est la **consécration**. En effet, le Guide Michelin décerne une **troisième étoile** à Emmanuel Renault et à son restaurant Flocons de Sel. Une belle récompense après toutes ces années de passion et de travail !

En 2017, il prend de la hauteur... La passion pour la montagne et la nature du Chef se retrouve dans son alpage, le **Chalet Le Forestier**, situé sur les pistes de Rochebrune. Un chalet plein de charme pour accueillir randonneurs l'été et skieurs l'hiver.





L' *interview*

Emmanuel Renault,

CHEF DE FLOCONS DE SEL***

QUELLES SONT LES CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINE DE MONTAGNE ?

À la montagne, la diversité des produits est vraiment plus importante que dans les villes et cela se ressent dans le terroir et dans l'assiette. Nous avons tellement de produits ! Aujourd'hui, la clientèle veut du local, de la racine pour avoir des saveurs, des amertumes, de la magie dans les plats ! Les gens veulent goûter le sapin, le bois, les ombles chevaliers, toute la richesse que nous avons autour de nous et tout ce que nous avons à faire goûter et à partager.

«
IL EST IMPORTANT
DE DÉFENDRE NOTRE
CUISINE DE MONTAGNE

»

POURQUOI AVOIR ACCEPTÉ D'ÊTRE LE PRÉSIDENT DE TOQUICIMES ?

J'aime la montagne et c'est une évidence de mettre en avant nos produits, notre richesse. Nous avons tellement de potentiels, de diversité, toute l'année. Il est important de défendre notre cuisine de montagne, quelles que soient les montagnes d'ailleurs.

QUELS SERONT LES INGRÉDIENTS DE LA RÉUSSITE DE CET ÉVÉNEMENT ?

La réussite de cet événement passe par le partage entre des chefs de différentes montagnes et par la défense de notre environnement. Nous avons la chance d'avoir un environnement sain. Il faut se battre pour le garder et le protéger. C'est à nous, les chefs, de faire vivre les produits locaux. Et nous avons encore beaucoup à faire afin de les pérenniser, pour nos enfants et nos petits-enfants.



LE *Parrain*

Marc Veyrat,

LA MAISON DES BOIS***

ORIGINAIRE DE SAVOIE, DANS LE MASSIF DES ARAVIS, ENTRE MANIGOD ET LA CLUSAZ, MARC VEYRAT EST UN AUTODIDACTE. IL DÉCOUVRE, TRÈS TÔT, DANS LA FERME FAMILIALE AMÉNAGÉE EN CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES, SON GOÛT POUR LA CUISINE ET SON AMOUR DES PLANTES ET HERBES AROMATIQUES.

En 1978, à 28 ans, il crée **La Croix Fry**, sa première auberge, à Manigod. Il la vendra huit ans plus tard puis ouvrira **l'Éridan**, son second restaurant à Annecy. Quelques années après, le cuisinier décroche une **première** puis une **deuxième étoile au guide Michelin**, en 1986 et 1987, ainsi que le titre de **Meilleur Cuisinier de l'année**, délivré par le guide gastronomique **Gault et Millau**.

Au début des années 90, il s'installe à Veyrier-du-Lac, sur les bords du lac d'Annecy, avec un nouvel établissement **l'Auberge de l'Éridan**. En 1995, le guide Michelin lui décerne sa **troisième étoile**, et le célèbre magazine américain «**Wine Spectator**» le nomme **meilleur chef en 1996**.

En 1999, « l'homme au chapeau » ouvre une deuxième auberge à Megève, **La Ferme de mon père**, réplique de la ferme traditionnelle savoyarde de son enfance, l'établissement décroche une **troisième étoile en 2001**.

En 2004, il devient le seul chef à obtenir la **note de 20 sur 20 au Gault & Millau**.

Un terrible accident de ski le contraint, en 2006, à vendre ses établissements et à rendre ses étoiles. Après des années de rééducation, il projette d'ouvrir un nouveau restaurant dans son village natal.

La Maison des Bois, établissement écologique, est inauguré en septembre 2013. L'auberge est ravagée par un incendie en 2015, mais ouvre à nouveau en 2016. Elle obtient sa **troisième étoile en 2018**, faisant de Marc Veyrat un des rares chefs à avoir obtenu **trois fois 3 étoiles**.

Le mélange de l'architecture savoyarde et du modernisme en font **un lieu unique**, que le chef souhaite faire vivre en totale autarcie. Il y propose une **cuisine minérale et bio**, les herbes cueillies au petit matin et leurs arômes de sous-bois mettant en valeur les produits de la ferme.





L'HISTOIRE D'UNE *saga* FAMILIALE

Famille Sibuet

MAISONS ET HÔTELS SIBUET

PRÉCURSEUR DE L'ART DE VIVRE À LA MONTAGNE, LA SAGA FAMILIALE DES SIBUET EST INDISSOCIABLE DE L'HISTOIRE CONTEMPORAINE DE MEGÈVE.

Portés par la volonté de proposer des établissements différents, intimistes et authentiques... Jocelyne et Jean-Louis Sibuet s'aventurent, en 1981, dans un petit hôtel de charme à Megève, Au Coin du Feu, qu'ils ennoblissent. En 1989, ils posent la première pierre des **Fermes de Marie** avant de redonner à l'**Hôtel Mont-Blanc**, en 1994, ses lettres de noblesse. Deux ans plus tard, l'âme des Sibuet envahit le **Lodge Park**. L'esprit entrepreneur de Jocelyne et Jean-Louis Sibuet les mènera ensuite en Provence, à Lyon et à Saint-Tropez.

À partir de 2011, c'est en famille que l'aventure se poursuit, accompagnés de leur fille Marie et leur fils Nicolas,

avec **Altapura**, à Val Thorens. 2014 est l'année du coup de coeur pour le mythique **Hôtel des Dromonts**, établissement historique d'Avoriaz, suivi de **Terminal Neige Totem** à Flaine, puis **Terminal Neige - Refuge** du Montanvers en juillet 2017. Après avoir distillé leur art de vivre dans les Alpes et en Provence, la famille Sibuet trouve la perle rare **Villa Marie** sur l'île de Saint-Barthélemy.

Aujourd'hui insufflée avec passion par la 2^e génération, Marie et Nicolas, la philosophie **Maisons et Hôtels Sibuet** est intimement liée à la gastronomie. Dans ses restaurants, la famille Sibuet prône une cuisine savoureuse imaginée à partir de produits simples et authentiques, choisis au fil du marché. Elle privilégie les producteurs de talent, sélectionnant le meilleur de chacun d'entre eux suivant les saisons : poisson des lacs de nos montagnes, pièces de viande Metzger, fromages signés Boujon...

À chaque table son univers et ses plats signature : au **Restaurant des Fermes de Marie**, les grosses coquillettes aux truffes et jambon de Sauguet partagent la carte avec la sole au vin de Savoie. Côté desserts, on se délecte des créations gourmandes de Grégoire Sermon, chef pâtissier de Maisons et Hôtels Sibuet.

Aux Enfants Terribles, on déguste les grands classiques de la cuisine française revisités : filet de bœuf façon «Enfants Terribles», exclusif lobsteroll, authentique sole meunière... sans oublier le banc d'écailler...

Le **Beef Lodge** est un repaire de trappeurs à l'esprit steak house pour amateurs de belles pièces de viandes en provenance des meilleurs élevages. **L'Alpage des Fermes de Marie** joue avec succès la carte de l'authenticité au sommet : jambon de montagne séché dans la cheminée, crozets de Tarentaise ou encore truite de torrent sel des Alpes et herbes du Tour...



UN MODÈLE DE *réussite*

Famille de Rothschild

EDMOND DE ROTHSCHILD HÉRITAGE

PRESTIGE, CHARME ET AUTHENTICITÉ SONT AUTANT DE MOTS QUE MEGÈVE DOIT À LA FAMILLE DE ROTHSCHILD. DEPUIS UN SIÈCLE, LA STATION VIT ET GRANDIT, GRÂCE À UN PROFESSIONNALISME DE RENOM ET À UN RESPECT SANS FAILLE DES VALEURS.

LE FRUIT D'UN HÉRITAGE
Aujourd'hui considéré comme le plus beau village des Alpes, la station a débuté son développement en 1920, suite au souhait de la Baronne Noémie de Rothschild de créer un lieu de rencontre hivernal en France. Sur les conseils de son moniteur de ski Trygve Smith, elle découvre Megève et les splendides panoramas visibles depuis le plateau du Mont d'Arbois. Ce site merveilleux est digne de rivaliser avec la station des Alpes suisses, Saint-Moritz, qu'elle s'est lassée de fréquenter.

Le Palace du M^t d'Arbois voit le jour. Le 1^{er} golf, les 1^{ères} remontées mécaniques, l'altiport... sont progressivement aménagés sous la houlette de la Baronne. E. de Rothschild, fils de Noémie, Benjamin, son petit-fils et son épouse Ariane, perpétuent le rêve de la Baronne en construisant de nouvelles prestations de luxe.

LE REFLET D'UNE TRADITION
L'ouverture du **Four Seasons Hotel** en 2017 s'inscrit dans la continuité de l'histoire entre **Edmond de Rothschild Heritage et Megève**. Elle renforce le positionnement de la station au sein d'une dynamique internationale et l'inscrit dans un projet de développement à long terme. Si, au départ, l'ambition de Noémie de Rothschild consistait à **faire du village une destination emblématique**, ce sont aujourd'hui des clients du monde entier qui se retrouvent sur les pistes du M^t d'Arbois.

Au sein du **Four Seasons Hotel** se rencontrent extrême raffinement, art et qualité environnementale. Cette excellence est sans compter les prestigieux restaurants.

LA GASTRONOMIE EN LUMIÈRE
Le Kaito, restaurant japonais de fusion pan-asiatique, offre une vaste terrasse et sublime avec originalité les plats. **Le 1920**, restaurant iconique de Megève et récompensé par deux étoiles du Guide Michelin est bercé par la cuisine locale du **Chef Julien Gatillon** dont le mantra est : « le bon produit au bon moment ». Entre aiguillettes de daurade royale cuites au sel, tomate cocktail à la burratina crémeuse ou encore filet de veau de lait grillé à l'ail des ours, la simple lecture du menu porte véritablement l'eau à la bouche. La cuisine de cœur d'un jeune Chef s'adapte ici à la tradition Rothschild, magnifiant les ingrédients les plus précieux et enchantant les lieux.

LES *invités*

DES CHEFS,
DES JOURNALISTES
ET DES PERSONNALITÉS
DU MONDE
DE LA GASTRONOMIE



Thibaut Ruggeri

L'ABBAYE ROYALE
DE FONTEVRAUD

Chef du restaurant de l'Abbaye Royale de Fontevraud, ce jeune mègevan est Lauréat du Bocuse d'Or 2013. « *Perfectionniste, réservé, respectueux, humble* », c'est de cette manière qu'Alain Solivérès, chef des cuisines Taillevent à Paris, qualifie Thibaut Ruggeri.

Gregory Ferrante

MAGAZINE
« ARTRAVEL »

Depuis plus de 10 ans, Gregory Ferrante, fondateur et directeur de publication du magazine Artravel, s'intéresse à l'art de vivre, aux tendances « Life style » des territoires tendance et notamment, de nos pays alpins.



Catherine Dumas

CLUB DE LA TABLE
FRANÇAISE

Catherine Dumas est la présidente du Club de la table française qui regroupe parlementaires et professionnels engagés pour la promotion de la gastronomie française. Cuisine, vin, produits du terroir...



Fleur Tari

JOURNALISTE « L'HÔTELLERIE »
ET « ACTIVMAG »

Avec un surnom comme « taty bonbon », Fleur Tari rayonne par son style d'écriture pour les magazines « L'Hôtellerie-Restaurant » et « Activmag ». Sa devise est « *donne du bonheur, il en restera toujours quelque chose, mais n'attends pas de miracle, lève-toi et agis* ».





• LES *invités*



Jean Pierre Stephan

**PRÉSIDENT
DU FIPC**

Jean-Pierre Stephan est le président du Festival International de la Photographie Culinaire. Depuis 2009, cet événement culturel international réunit les univers de la gastronomie et de l'art photographique sous le parrainage de chefs et de personnalités des arts.

Anne Luzin **LE CHEF MAGAZINE**

Anne Luzin est directrice de publications et rédactrice en chef du magazine « Le Chef ». Ce mensuel couvre toute l'actualité de l'univers de la restauration française, ce qui le rend très populaire dans les cuisines et auprès des chefs.



Andrea Petrini

**CRITIQUE
GASTRONOMIQUE**

Andrea Petrini est un critique passionné et multi-casquettes. Il est le fondateur d'Atabula et le président des World Restaurant Awards, nouveau classement qui souhaite rivaliser avec les 50 Best. Il est également animateur de « Paris des Chefs » avec Julie Andrieu.

Serge Carbonell

**ANIMATEUR « FRANCE
BLEU PAYS DE SAVOIE »**

Serge Carbonell est l'animateur des émissions « La table des Chefs » et « L'assiette savoyarde, on cuisine ensemble ». Les chefs et producteurs locaux y partagent leurs idées de recettes, conseils, trucs et astuces et bien sûr leur amour des bons produits.



mais

AUSSI ...



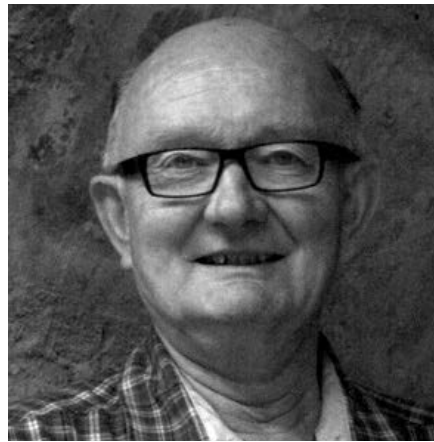
Franck Reynaud

Chef du Pas de l'Ours*, Crans Montana (Suisse / membre du réseau Best of the Alps)



Didier Galopin

Meilleur Ouvrier de France des Arts de la Table, directeur technique de l'École Hôtelière de Thonon



Michel Grisard

Personnalité du monde des vins de Savoie, Fréterive (Savoie)



Julien Gatillon

Chef Le 1920**, Megève, parrain du concours photo et de l'exposition photo



René Meilleur

Chef de La Bouitte***, St Martin de Belleville et parrain du conservatoire des recettes de montagne



Anthony Bisquerra

Chef de la Table de l'Alpaga*, Megève



Jocelyne Sibuet

Créatrice des fermes de Marie et du Groupe Sibuet



JF Fayolle

MOF et propriétaire des boutiques Le Pain et La Pâtisserie

SANS OUBLIER DES PRODUCTEURS,
FROMAGERS, CAVISTES, ARTISANS D'ART,
LES RESTAURATEURS, CHEFS, SOMMELIERS...



SALON PROFESSIONNEL
HORECALPES

19/20/21
OCTOBRE 2018
MEGÈVE LE PALAIS

2 000 À 4 000 M² DÉDIÉS À L'ACCUEIL
DES MEILLEURS EXPOSANTS
PROFESSIONNELS (FOURNISSEURS,
PRESTATAIRES, PRODUCTEURS,
TRANSFORMATEURS, DISTRIBUTEURS...)



ATELIERS DÉCOUVERTES
ESPACES THÉMATIQUES
master class
PRODUITS

DÉMONSTRATIONS DE CHEFS
conférences
DÉDUSTATIONS
DU TERROIR ET DE NOS MONTAGNES



400 SUPPORTS ÉDITÉS, **80** EXPOSANTS, **5000** VISITEURS ATTENDUS

Art de la table

Équipement de salle et d'hôtellerie de montagne

Équipement de cuisine

Dosage de boisson

Métiers de bouche

Boulangerie

Pâtisserie

Confiserie

Bar Brasserie,

Vins et spiritueux

Produits alimentaires

Nouvelles technologies

Sanitaires

Spas

Salle de bains

Services

Gestion de caisse / Monétique

Sécurité magasin

Pesage vêtements

Transports





L'espace FORMATION

PRÉSENTATION DES
FORMATIONS AUX MÉTIERS
DE LA RESTAURATION
ET DE L'HÔTELLERIE

- Campus des métiers de la restauration
et de l'hôtellerie
Savoie / Haute-Savoie
- École Hôtelière Internationale de Savoie
Léman / Thonon
- Région AURA, apprentissage,
dispositifs, lycées...

RENCONTRES
AVEC LES ACTEURS,
« SPEED MEETING »
EMPLOYEURS /
DEMANDEURS D'EMPLOIS.

CONFÉRENCES
SPÉCIFIQUES

emploi
RECRUTEMENT
formation
APPRENTISSAGE



LES *Conférences*

Conférence 1.

LA CUISINE PAYSANNE DE MONTAGNE EST-ELLE VIVANTE ?

Depuis les années 90, les industriels ont tenté de « figer » la cuisine de montagne à travers « un rêve alpin » pas forcément réel. Les tartiflettes, croziflettes, sont des inventions pourtant récentes (années 50) et bloquent parfois les véritables créations culinaires partagées.

Conférence 3.

CHEFS AU SOMMET : DES ÉTOILES PÉRENNES OU FILANTES ?

Pendant des décennies, les montagnes sont restées à l'écart des chemins des guides culinaires. Les maisons récompensées étant principalement situées le long des axes routiers ou à proximité de sites balnéaires ou lacustres. Cependant les années 2000 ont vu l'apparition d'un certain nombre de tables remarquables, connues et respectées dans le monde entier.

Conférence 2.

CIRCUITS COURTS ET CUISINE DE MONTAGNE : UN PARI IMPOSSIBLE ?

Les vallées de montagne ont toujours essayé « d'arracher à la terre » quelques cultures dans des conditions difficiles. À l'instar des produits laitiers « le meilleur des montagnes » a souvent été exporté loin des pentes, au détriment de la consommation locale. Malgré la qualité de certains produits, une consommation « 100% locavore » est-elle possible ?

Conférence 4.

TRADITION MONTAGNARDE : VALEUR REFUGE OU RINGARDE

Le « tyrolisant » une tradition moderne ou passée de mode ? Comment les chefs ont-ils dû s'émanciper d'une certaine tradition « néo montagnarde » au profit de créations plus design et contemporaine. De l'art de la table, la décoration, la création d'une mabiance particulière à l'assiette, revue de ce qui se fait de mieux dans les Alpes.

LES Conférences



Conférence 5.

FAIRE CARRIÈRE EN MONTAGNE :
UNE PISTE FACILE OU PÉRILLEUSE

L'installation en montagne est un pari de tous les jours. Personnel, approvisionnement, des saisons de plus en plus courtes... Pourquoi et comment les jeunes peuvent-ils choisir de faire leur carrière là-haut dans la montagne?

Conférence 6.

AVIS CLIENTS, BLOGGEURS,
INFLUENCEURS :
OPPORTUNITÉ OU MENACE ?

La communication se digitalise, se partage de plus en plus vite. Les avis clients fleurissent et deviennent souvent déterminants pour la performance commerciale de restaurants, hôtels et structures touristiques. De formidables opportunités s'offrent à nous, tout autant que des menaces. Comment s'en servir avec agilité. Blogs, Tripadvisor, Avis sur Booking ou La Fourchette... les plate-formes digitales regorgent de moyens d'expression qu'il est parfois dur de contrôler. Conseils et témoignages pour améliorer la communication de son établissement.

Conférence 7.

INVESTISSEMENT EN MONTAGNE :
UN PARI ÉCONOMIQUE SANS RISQUE ?

La saisonnalité de la montagne est une vraie problématique pour l'emploi et d'une certaine manière pour l'activité économique. Elle peut offrir une véritable rentabilité, tout comme être une vraie problématique. Les investissements en montagne sont-ils risqués ou à l'inverse offrent-ils des belles opportunités ?

Conférence 8.

CUISINE AUTOCHTONE
OU CUISINE OUVERTE SUR LE MONDE ?

Sublimer les produits montagnards par l'association des produits d'autres régions, saucisses fumée du haut Doubs et polente de montagne, champagne et poissons du lac, figue et fromage, viande charolaise et fromage de montagne, viande des grisons et vins du Languedoc, etc. La parole aux chefs, producteurs, dégustateurs et clients...

LES Intervenants



RENÉ
Meilleur



CHRISTOPHE
Aribert



EMMANUEL
Renaut



JOCELYNE
Sibuet



JULIEN
Gatillon



GILLES
Pudlowski



NICOLAS
Sibuet



ANTHONY
Bisquerra



LES *Moments* FESTIFS

Exposition photo

« REGARDE COMME C'EST BON ! » - FIPC 2018

CHAQUE ANNÉE, DEPUIS 2009, LA RENCONTRE ENTRE LES ARTS DE LA CUISINE ET DE LA PHOTOGRAPHIE EST CÉLÉBRÉE PAR LE FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE, UNIQUE MANIFESTATION CULTURELLE INTERNATIONALE PROFESSIONNELLE ET GRAND PUBLIC À RÉUNIR CES DEUX UNIVERS.

Dans le cadre du FIPC et de l'événement Toquicimes, l'exposition « Regarde comme c'est bon ! » sera dévoilée à Megève, nouvelle étape de l'itinérance du Festival 2018.

Photographe officiel de cette 9ème édition, Patrick Rougreau expose ainsi une vingtaine de photographies. Parallèlement, il concoure, avec 3 autres clichés, auprès d'un millésime de photographes professionnels du monde entier autour du thème : « La Gastronomie du Bonheur ». Dans ses studios aux concepts novateurs, ce photographe audacieux associe photo et gastronomie dans la plus grande créativité.

« Donner à voir pour susciter l'envie de goûter, la photographie culinaire en appelle au sens de la vue tout autant qu'à celui du goût.

Elle traduit une émotion gustative et visuelle, savoureuse et envoûtante. J'ai souhaité, à travers cette exposition, démontrer, modestement, que la photographie culinaire était un art à part entière. Que l'ingrédient le plus simple pouvait devenir une œuvre d'art pour peu que l'on sache l'habiller de lumière et en saisir l'essentiel ».

Une philosophie qui est également celle de Jean-Pierre PJ Stéphan, fondateur et président du FIPC, qui a réussi avec ce festival à conjuguer deux de ses passions, la cuisine et l'art contemporain. Il a à cœur de rendre hommage aux photographes plasticiens qui ont pour domaine de réflexion le monde de la gastronomie et de montrer que la photographie culinaire doit être considérée comme un art véritable.

L'exposition « Regarde comme c'est bon ! » est à admirer dans le cadre de Toquicimes du 19 au 21 octobre à Megève.

+ CONCOURS PHOTO AMATEURS

Un grand concours photo pour les amateurs sera lancé dès juillet 2018 en partenariat avec le Dauphiné Libéré. Plusieurs thématiques seront proposées, autour de la montagne, et des sélections seront réalisées chaque mois, avec avis d'expert, vote du public, etc. Le grand jury sera animé par le Président du Festival International de la Photographie Culinaire, d'un photographe professionnel, de deux bloggeurs, et de représentants de la profession.



LES
rendez-vous
DU LIVRE CULINAIRE

- DÉBATS, CONFÉRENCES, VENTES, EXPOSITIONS
- ATELIERS ET CONFÉRENCES
- REMISE DES PRIX

LES
ateliers

- DÉGUSTATION ET DÉCOUVERTE DE SAVEURS NOUVELLES
- RECETTES DE MONTAGNE
- PHOTOGRAPHIE ET IMAGE CULINAIRE
- ÉCRITURE DES RECETTES



LE
marché des saveurs

- MARCHÉ DU DIMANCHE MATIN
- PRODUCTEURS DES MONTAGNES (SAVOIE, SUISSE, ITALIE, PYRÉNÉES..)
- ESPACES SPÉCIFIQUES ET THÉMATIQUES : LES VINS, LE FROMAGE, LA VIANDE, LES LÉGUMES DES MONTAGNES DU MONDE
- CONCOURS DU PLUS BEAU STAND DU COMMERÇANTS LE PLUS GÉNÉREUX

LE
concours
DE CUISINE

- CONCOURS DE FARCEMENT DE MEGÈVE (AUTHENTICITÉ, QUALITÉ, RECETTES...), SOUS LA FORME D'UN CONCOURS AMATEURS / PROFESSIONNELS
- CONCOURS DE « LA FONDUE DE MEGÈVE » (ORIGINALITÉ, RECETTES 2018, FROMAGES LOCAUX...), SOUS LA FORME D'UNE « BATTLE »





LE *Conservatoire* DES RECETTES DE MONTAGNE



René Meilleur

Chef de La Bouitte***, St Martin de Belleville. Il sera le parrain du conservatoire des recettes de montagne.

NOUS SOUHAITONS LANCER LE CONSERVATOIRE DES RECETTES DE MONTAGNE, EN LIEN AVEC LA FONDATION FACIM ET LE CONSERVATOIRE DES TRADITIONS CULINAIRES FRANÇAISES.

Ce conservatoire, vise à répertorier, conserver, et archiver les recettes des familles. Il existe par exemple, 39 versions différentes du « Farcement » en Savoie et Haute-Savoie et certainement plus d'une centaine, non écrites, souvent transmises à l'oral. Le dernier *Traité de Cuisine de Montagne* date d'Amédée VIII, avec une rédaction en 1420 ! (Maitre Chiquart)

Cette mission, sera orchestrée également avec le Groupe Dauphiné Libéré et à travers les éditions des magazines spécialisées, et via France Bleu Pays de Savoie.

Un concours de farcement sera lancé durant l'été 2018.



LES *Dîners*

Le concept souhaité repose sur l'alliance heureuse des chefs, des produits et des lieux d'exception. Il est proposé d'organiser avec les restaurants de Megève, un véritable bouquet d'offres au sein même des restaurants. Les restaurants partenaires travailleront avec des produits, des fournisseurs, d'autres chefs ou MOF, afin de sublimer la cuisine de montagne tout au long de l'évènement. Le public aura ainsi le choix de découvrir des recettes et des mélanges subtiles dans chaque restaurant de Megève durant les trois jours de Toquicimes.





LE plan média

D'UNE VALEUR DE 100 000 €

Dauphiné LIBÉRÉ

- Promotion et animation du jeux concours photos
- Sélection des candidats et remise des prix par département
- Couverture rédaction préalable
- Couverture de l'évènement avec 1^{ère} de couverture et pages centrales
- Animation digitale sur dauphinelibere.com
- Mise en place de jeux concours spécifiques

+ de 941 000 lecteurs/jours (semaine)
+ de 1 151 000 lecteurs/dimanches

SUR 7 DÉPARTEMENTS

+ de 323 000 visiteurs uniques/jour

SUR LEDAUPHINE.COM



France BLEU

- Interviews préalables sur 4 à 6 interviews
- Promotion et animation du concours des recettes de famille
- Animation du concours
- Annonce de l'évènement
- Mise en place de jeux concours spécifiques
- Emission en direct sur plateau
- Relais Radio France

150 000 pers / j

SUR 3 DÉPARTEMENTS

73/74/38



France TÉLÉVISION

France 3 Région Auvergne - Rhône-Alpes
 Ven. 19/10 : Direct dans le JT du soir
 Sam. 20/10 : Diffusion d'un reportage sur la gastronomie à Megève dans l'émission Goûtez-Voir.
 Dim. 21/10, 10h50/12h : émission conjointe France 3 Rhône Alpes, France Bleue Pays de Savoie et Rai.TV V.ta.

200 000 pers / j

RÉGION AUVERGNE - RHÔNE-ALPES



Mht MAGAZINE

- MHT Magazine Hôtellerie Tourisme, FAGIHT GNI
- 35 000 adhérents. Plus de 7 000 sur la région AURA
 - Article rédactionnel magazine aout-septembre
 - Rédactionnel spécifique magazine octobre-novembre
 - Relais web
 - Relais newsletters aout, septembre et octobre
 - Présence AG national Restaurants, cafetiers, hôteliers Sept 2018
 - Relais commission des restaurateurs nationaux

60 000 lecteurs

250 000 VISITEURS UNIQUES

SEMESTRE 30 000 LECTEURS



LE Chef

- Editions
- Article rédactionnel magazine aout-septembre
- Cahier spécial automne
- Présence web et newsletters

23 600 exemplaires

SUR TOUTE LA FRANCE



SUPPORTS média

PRESSE LOCALE

- MONT BLANC MÉDIAS
- RADIO MONT BLANC
- RADIO GENEVOISE
- RADIO DU VALAIS
- RADIO VAL D'AOSTE
- ART TRAVEL
- I LOVE MEGÈVE
- LA TRIBUNE

**Interviews
ET DIFFUSION MÉDIAS**

LE *plan* *média*

D'UNE VALEUR DE 100 000 €

Site WEB

- Création site web : investissement 3 à 6 ans
- Créations d'articles, de biographies etc. afin d'animer la rubrique news
- Campagne SEO / SEA

Relations PRESSE

- Campagne RP entre le 2 juillet et le 19 octobre (envoi de mailings, dossiers de presse, à destination de la presse généraliste, de la presse spécialisée, des blogueurs et influenceurs culinaires. Ciblage Suisse, Italie, Belgique, Royaume-Uni, France)
- Accueils journalistes / blogueurs / influenceurs : hébergement + repas + activités

RÉSEAUX *sociaux*

COMPTES

- Création et animation du compte Facebook Toquicimes
- Création et animation du compte Instagram Toquicimes
- Création et animation du compte Twitter
- Engagement des communautés @megeve_officiel (115 000 fans Facebook, 16 000 fans Instagram)

SOCIAL ADS

- Facebook ads (ciblage Suisse, Italie, Belgique, Royaume-Uni, France)
- Instagram Ads Toquicimes
- Twitter Ads : 1 000 euros
- Jeux concours : farcement + photographie

Newsletter

- Envoi de 5 newsletters ciblées gastronomie (Liste de 35 000 contacts)

CRÉATION *vidéo*

- Teaser Vidéo
- Reportages : 10 rendez-vous entre le 20 juillet et le 19 octobre.





SITE WEB
Influenceurs
 BLOGGEURS

Marmiton .ORG

17.5 millions

DE VISITEURS UNIQUES / AN

Atabula .COM

300 000

VISITEURS UNIQUES / MOIS

GILLES *Pudlowski*

29 000

FOLLOWERS INSTAGRAM

LA CUISINE DE *Mercotte*

2.5 millions

DE VISITEURS UNIQUES / MOIS (SITE WEB)

LES PIEDS DANS LE *Plat*

150 000

VISITEURS UNIQUES / MOIS

CLEM *Foodie*

29 000

FOLLOWERS INSTAGRAM

500 000

DE VISITEURS UNIQUES / MOIS (BLOG)

CONTRE-VALEUR PUBLICITAIRE

10 000 / 30 000 euros ht

La Cuisine
de Mercotte

marmiton

Atabula ✂

Les gourmands 2.0
LE BLOG DES GOURMANDS CONNECTÉS

Papilles & Pupilles

clém
cuisine
MAIS POURQUOI EST-CE QUE JE VOUS RACONTE ÇA...

Cuisine moi un mouton
magne *moulin* *beurre* *dinde*



LES *Institutions*

- RÉGION AUVERGNE - RHÔNE ALPES -
- AURA TOURISME -
- DÉPARTEMENT DE HAUTE SAVOIE -
- SAVOIE MONT BLANC TOURISME -
- LE CLUB DES PARLEMENTAIRES DE LA TABLE -
- FRANÇAISE ATOUT FRANCE, MINISTÈRE DU TOURISME -

SUPPORT *Organisation* TOURISME



SAVOIE
Mont Blanc
TOURISME

- NEWSLETTERS SPÉCIFIQUES
- INTERVIEWS ET DIFFUSION DIGITALE

COMITÉ RÉGIONAL DU
Tourisme region

- NEWSLETTERS SPÉCIFIQUES, GASTRONOMIE, CUISINE
- INTERVIEWS ET DIFFUSION DIGITALE



Megève

NUITÉES SUR MEGÈVE	800 000	NUITÉES SUR LA SAISON D'ÉTÉ
EDITIONS MEGÈVE MAGAZINE	25 000	EXEMPLAIRES
EDITIONS PROGRAMME DES ÉVÈNEMENTS	20 000	EDITIONS EXEMPLAIRES
LA LETTRE DE MEGÈVE	3 500	EXEMPLAIRES
RÉSEAUX SOCIAUX MEGÈVE	150 000	FOLLOWERS
WEB MEGÈVE.COM	1 million	DE VISITEURS UNIQUES
PANNEAUX LUMINEUX ENTRÉE DE VILLE X 2	250 000	PASSAGES / MOIS
PANNEAU LUMINEUX PALAIS DES SPORTS X 1	100 000	PASSAGES / SAISON
AFFICHAGES ROUTIERS RN 1212 X 2	250 000	PASSAGES / MOIS
AFFICHAGES ROUTIERS 4 X 3 SALLANCHES X 2	400 000	PASSAGES / MOIS
RN AFFICHAGES URBAINS AQUABOULEVARD X 20	400 000	PASSAGES / SAISON ÉTÉ
AFFICHAGES URBAINS MAZOT X 40	400 000	PASSAGES / SAISON ÉTÉ



LES *Partenaires*



Crédits photo : Megève Tourisme, Picasa, Jean Marc Favre, Zvardon, Patrick Rougreau, Marc Veyrat, Anne Emmanuelle Thion, M Cellard, DDD, Christian Kettiger, F. Aranda, Caveau, Yves Samuel, MPM, Kety, S. Tavares Gomes, Anders Schonnermann, Christophe Bougault Grosset, Margaret Skinner / FIPC, DR.

LES *Contacts*



Manuel Lagauzeire

RESPONSABLE PARTENARIATS
MEGÈVE TOURISME

+ 33 (0)4 50 93 29 29

+ 33 (0)6 77 14 05 14
manuel.lagauzeire@megeve.fr



Jocelyne Perin

DIRECTION/ORGANISATION
SALON HORECA'LPES

+ 33 (0)4 37 22 15 15
jocelyne.perin@events-communication.fr

