



TOQUES EN CHABLAIS

Festival de la Gastronomie
de **THONON**



4-7

novembre
2021

Resto éphémère
Cours de cuisine

Show culinaire

Concours gourmands

PROGRAMME DISPONIBLE SUR
THONONLESBAINS.COM


THONON
organisations



Edito

La ville de Thonon-les-Bains, déjà capitale naturelle de la gastronomie, se transformera du 4 au 7 novembre prochain en temple de la gourmandise. Chefs étoilés et talentueux, meilleurs ouvriers, artisans et professionnels des métiers de bouche, producteurs et fournisseurs seront à l'honneur durant cette première édition de Toques en Chablais qui alliera promotion de notre patrimoine, partage des valeurs du terroir et ferveur populaire !

Le festival Toques en Chablais est amené à devenir une vitrine extraordinaire pour notre territoire et permet d'ores et déjà de véhiculer des notions de bien-vivre, de convivialité et d'excellence chères à notre destination.

Venez vivre une expérience hors norme dans des lieux uniques, osez toutes les audaces culinaires et offrez-vous une parenthèse festive et gourmande.

Visites guidées avec dégustations, restaurant éphémère, rallye gourmand, closing dansante, cours et concours de cuisine, exposition et spectacle délicieux, shows culinaires ou encore librairies officielles du festival sans oublier une programmation dédiée au cinéma le France, n'attendez plus et découvrez le programme au fil de ces pages.

Christophe Arminjon

Maire de Thonon-les-Bains

Président de Thonon Agglomération

Frédéric Royer

Président de l'Office de Tourisme



Réservations



SITE INTERNET : THONONLESBAINS.COM

PAR TÉLÉPHONE : +33(0)4 50 71 55 55

SUR PLACE : OFFICE DE TOURISME, 2 RUE MICHAUD

Connectez vous sur la page Facebook de l'Office de Tourisme (/thonon) ou sur le compte Instagram (@thonontourisme) pour avoir toutes les dernières nouvelles et exclusivités. Partagez vos plus beaux instants via #ToquesenChablais.

Sommaire



· Plan du festival	4
· Vue d'ensemble	5
· Jeudi 4 novembre	6
· Vendredi 5 novembre	7
· Samedi 6 novembre	8
· Dimanche 7 novembre	9
· Recette Gâteau de Savoie	10
· Concours	11
· Les acteurs et invités	12
· Nos partenaires	14



Lac
Léman

Embarcadère CGN

Port des
pêcheurs

Port de
Rives

3 EXPOSITION
CHOCOLAT

Château de
Sonnaz

4



Belvédère

5 LIBRAIRIE
CLIMAT

Square
A. Briand

Place
Jules
Mercier

6 LIBRAIRIE
MAJUSCULE

1

ESPACE
DES CHEFS

Place des Arts

2 RESTO
ÉPHÉMÈRE

Pôle de la
Visitation

Pl. du
8 mai 1945

Place du
Marché

8 MARCHÉ
DU JEUDI

Square P.
Jacquier

Théâtre
Maurice Novarina
et Galerie de l'Etrave

7 CINÉMA

La programmation

VUE D'ENSEMBLE



TOQUES EN CHABLAIS

Festival de la Gastronomie de THONON

	JEUDI 4 NOVEMBRE			VENDREDI 5 NOVEMBRE			SAMEDI 6 NOVEMBRE			DIMANCHE 7 NOVEMBRE		
	MATIN	APRÈS MIDI	SOIRÉE	MATIN	APRÈS MIDI	SOIRÉE	MATIN	APRÈS MIDI	SOIRÉE	MATIN	APRÈS MIDI	SOIRÉE
ANIMATION BARISTA ①	10h			10h								
COURS DE CUISINE ①		14h30		10h 14h30								
ATELIER COCKTAIL ④		17h30										
RESTAURANT ÉPHÉMÈRE ②			19h									
LE BOUCHE À OREILLE				10h - minuit								
SHOW CULINAIRE ①				17h								
ANIMATION DÉGUSTATION ①				17h30								
VISITE GOURMANDE ③				17h								
CINÉMA ⑦			16h30			19h			19h			
ATELIER PTITS CHEFS ①							14h30					
SPECTACLE ENFANT ②							16h					
CONCOURS AMATEURS ①							17h					
SOIRÉE CLOSING ①									19h30			
DÉGUSTATION BERTHOUD ①										11h		
EXPOSITION CHOCOLAT ③	9h-17h30			9h-17h30			9h-17h30					
LIBRAIRIES FESTIVAL ⑤ ⑥	9h-19h			9h-19h			9h-18h30					
MARCHÉ ① ⑧	8h30									8h30		

Jeudi 4 novembre



LANCEMENT

ET C'EST PARTI POUR UN FESTIVAL HAUT EN SAVEURS

ANIMATION BARISTA

10h - 12h

5€ - Place des Arts, Espace des Chefs

Découvrez des boissons gourmandes de saison comme le Dirty Chaï, Golden Milk, White Mocha avec Frédéric SERVOZ de l'Uncle Beans.



COURS DE CUISINE

14h30 - 16h30

10€ - Place des Arts, Espace des Chefs

Venez cuisiner des macarons sucrés-salés avec Sébastien LAURENT du Comptoir des Saveurs.

ATELIER COCKTAIL

17h30 - 18h30

8€ - Uncle Beans, Rue des Vieux Thononais

Création de cocktails avec Frédéric SERVOZ de Uncle Beans.

SÉANCE DE CINÉMA

16h30

Adulte 6,5€, -14 ans : 5€

Cinéma Le France

Venez redécouvrir un grand classique en famille : « Ratatouille ».



RESTAURANT ÉPHÉMÈRE CARITATIF

19h - 55€ - Pôle Culturel de la Visitation

Dégustez un repas secret avec un menu unique concocté par 14 restaurateurs et métiers de bouche locaux : Brasserie du Général, Brasserie du Belvédère, À la Tasse à Moustache, Aux Vents d'Anges, Chaumontet & Co, Fromagerie Boujon, Boulangerie-Pâtisserie Cabiati, Chocolatier Hippolyte Vigliano, Café Béal, les 2 Marmottes, Bière du Mazot, Union Nouvelle et Cysco.

L'art de la table sera effectué par À la Tasse à Moustache.

Accueil musical (jazz) puis concert acoustique pendant le repas, show et animations.

Une partie des bénéfices sera reversée à l'association épicerie sociale A.I.D.E.R.S.

Vendredi 5 novembre

DÉCOUVERTE



TOUT SAVOIR SUR LA GASTRONOMIE

COURS DE CUISINE

10h - 16h30

à partir de 10€ par cours

Place des Arts, Espace des Chefs

- 10h : Réalisation d'un farcement avec le conseiller culinaire Philippe GAUZELIN de Névétechnic.
- 14h30 : Réalisez une tarte noisettes et chocolat avec Jérôme CHAUMONTET de Chaumontet & Co.
- 14h30 : Cours avec Jérôme MAMET de O Flaveurs®

ANIMATION BARISTA

10h - 12h

5€ - Place des Arts, Espace des Chefs

Présentation de Cédric MOUTHON autour du café de spécialité avec la Manufacture de café « SHOUKA » à Chamonix.



LE BOUCHE À OREILLE

10h à minuit

30€ - Centre-ville

En partenariat avec Thonon Côté Centre et grâce aux bons gourmands « Bouche à Oreille » partez à la découverte des restaurateurs et pâtisseries thononnais et offrez-vous une délicieuse escapade au travers des différentes adresses locales !

Les restaurateurs participants sont : Bar Les Courriers, Le Chante Coq, Le Flore, Boucherie Trombert, Boulangerie Favre, Hippolyte Vigliano, Choc&Thic, Maison Cabiati, Au fût et à mesure.



Accès libre

SHOW CULINAIRE

17h - 18h30

Place des Arts, Espace des Chefs

Le fromage dans tous ses états avec Frédéric ROYER de la Fromagerie Boujon et Enrique AGUZZOLI des Jardins du Léman.

ANIMATION DÉGUSTATION

Accès libre

17h30 - 19h

Place des Arts, Espace des Chefs

Dégustation de vins et fromages de Savoie proposé par le syndicat « Les Fromages de Savoie ».

VISITE GOURMANDE

17h - 19h

15€ - Départ du Château de Sonnaz

Découverte du patrimoine historique et gourmand de Thonon-les-Bains. Inclut trois dégustations sucrées-salées.

SÉANCE DE CINÉMA

19h30

Adulte 6,5€, -14 ans : 5€

Cinéma Le France

Découvrez « Délicieux », le dernier film réalisé par Eric Besnard.



Samedi 6 novembre

FAMILLES

COURS, SPECTACLE ET SOIRÉE DE CLÔTURE.

COURS DE CUISINE VÉGÉTALE

10h - 12h

10€ - Place des Arts, Espace des Chefs

Venez cuisiner un black burger avec Claire VISSE-DORIVAL de NAO Inspirations Végétales.



VISITES GOURMANDES

10h - 12h & 17h - 19h

15€ - Départ du Château de Sonnaz

Découverte du patrimoine historique et gourmand de Thonon-les-Bains. Inclut trois dégustations sucrées-salées.

ATELIERS PTITS CHEFS

14h30 - 16h

10€ par cours - Place des Arts, Espace des Chefs

- Friandise au chocolat en folie avec Renier ERWAN de Choc & Thic.
- Fabrication de chocolat, ateliers sucettes, tablettes... avec le chocolatier Hippolyte VIGLIANO.

SPECTACLE ENFANT

16h - 17h

Accès libre

Pôle Culturel de la Visitation, Auditorium

Le « Concert Sucré » est un nouveau concept de concert qui allie chansons et moments gourmands pour les enfants.

SÉANCE DE CINÉMA

19h30

Adulte 6,5€, -14 ans : 5€

Cinéma Le France

Sélection Officielle de Cannes 2020, découvrez le passionnant documentaire « Chasseurs de truffes. »



SOIRÉE CLOSING

19h30

19€ (hors boissons)

Place des Arts, Espace des Chefs

Un concert festif et dansant accompagné d'un buffet vous attend. Ne manquez pas les délices concoctés par la Boucherie-Charcuterie Vautey, la Fromagerie Buttay, le Chocolatier Comptoir des Saveurs, le Chocolatier Mermety.

Cette soirée sera également l'occasion d'annoncer les gagnants des différents concours du festival !

Dimanche 7 novembre

PRODUITS DU TERROIR

FAITES VOTRE MARCHÉ !



MARCHÉ GOURMAND DU DIMANCHE

8h30 - 13h

Place des Arts

Retrouvez les producteurs locaux et une large sélection de produits du terroir.

DÉGUSTATION BERTHOUD

11h - 13h

Place des Arts, Espace des Chefs

Venez découvrir et déguster le berthoud avec Frédéric ROYER de la Fromagerie BOUJON et le Syndicat du Berthoud.

Dégustation offerte par le Syndicat du Fromage d'Abondance.

Accès libre



DR - @Le Relais de la Chevrette

TOUTE LA DURÉE DU FESTIVAL :

LIBRAIRIE DU FESTIVAL

Du 4 au 6 novembre

Librairie Majuscule et Librairie Climat

Sélection officielle de Toques en Chablais à retrouver dans les librairies partenaires.



EXPOSITION CHOCOLAT

Du 4 au 6 novembre

9h-12h15 & 13h45-17h30 - Accès libre

Office de Tourisme, Château de Sonnaz

Cette exposition présente toute l'histoire du chocolat, de l'origine du cacao, à son arrivée en Europe et en Haute-Savoie.

Recette

Gâteau de Savoie

Recette de Mercotte,
pâtissière autodidacte et passionnée.



Ingédients

4 gros œufs bio
40g de féculé
40g de farine
80g de sucre semoule
le zeste d'un citron non
traité, si possible de
Menton ou de Nice

Si intolérant au gluten,
mettre uniquement 80g
de féculé.



8 personnes



25 min
de préparation



30 à 55 min
de cuisson



facile

Préparation

- 1 Beurrer le moule et le poudrer de sucre semoule, réserver au réfrigérateur. Tamiser la farine et la féculé.
- 2 Monter les blancs à vitesse moyenne en ajoutant le sucre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont au bec d'oiseau diminuer la vitesse, ajouter les jaunes et continuer à battre 15 secondes, le temps qu'ils soient bien incorporés.
- 3 Verser en pluie la moitié des poudres et les incorporer délicatement à la maryse, ajouter le zeste du citron râpé à la microplane (râpe) puis le reste des poudres et mélanger à nouveau à la maryse.
- 4 Quand l'appareil est lisse le verser dans le moule (moule à kouglof, un moule à manqué ou un moule à flan) en le remplissant aux 3/4. Lisser le dessus à la mini spatule coudée (ou cuillère à soupe).
- 5 **Deux choix de cuisson en fonction de votre four.**
Cuire à 180° pendant 25/30 min à chaleur tournante, une valeur sûre **ou** (attention ça ne marche pas avec tous les fours) enfourner 5 min à 230°. Baisser alors la température du four à 130° et poursuivre la cuisson pendant 45/50 minutes. Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.
- 6 Démouler sur une grille et laisser refroidir. Poudrer de sucre glace au moment de servir.

Concours du festival

À VOUS DE JOUER !

PÂTISSIERS, PHOTOGRAPHES, AMOUREUX DE LA GASTRONOMIE, CHOISISSEZ VOTRE CONCOURS.



CONCOURS AMATEURS « LE GÂTEAU DE SAVOIE »

Samedi 6 novembre 17h - 18h30

Gratuit, inscription obligatoire
Place des Arts, Espace des Chefs

Vous êtes passionnés de pâtisserie et souhaitez faire goûter vos créations à des chefs pâtisseries renommés ? Ce concours est pour vous !

Préparez votre propre Gâteau de Savoie aux fruits de saison du Chablais et amenez le prêt à déguster à l'Espace des Chefs Place des Arts.



Un jury composé de Sébastien Laurent du Comptoir des Saveurs, Frédéric Deville de la Boulangerie Deville (MOF et champion de pâtisserie), Ludovic Mercier (MOF) et Pascal Cabiati de la Maison Cabiati attribuera le trophée Amateur au meilleur Gâteau.



CONCOURS INSTAGRAM

Du 22 octobre au 6 novembre

Restaurants, pâtisseries, chocolatiers, fromagers, traiteurs, poissonniers de Thonon-les-Bains

« Postez votre plus belle photo d'une création de chef thononais. »

Partagez sur Instagram vos photos des plus belles réalisations de commerçants et restaurateurs thononais. Les 3 photos avec le plus de « Likes » seront sélectionnées et définiront ainsi les chefs et internautes gagnants.

Pour participer, taguez l'établissement où a été prise la photo et mentionnez le hashtag #ToquesenChablais. Dégustez et gagnez !

CONCOURS DE VITRINES

Du 2 au 6 novembre

Centre-ville

Les commerçants s'accordent aux couleurs de Toques en Chablais. Baladez-vous en centre-ville et découvrez les différents décors de vitrine. Sélectionnez votre favori et venez déposer votre vote à l'Office de Tourisme.

Le commerçant gagnant recevra le trophée de la meilleure vitrine !



Les acteurs et invités

ÉDITION 2021



LES RESTAURATEURS ET ACTEURS DES MÉTIERS DE BOUCHE
LOCAUX QUI ONT FAÇONNÉ LE FESTIVAL.



HENRIQUE AGUZZOLI

D'origine italienne, Henrique Aguzzoli a débuté sa carrière de Chef en région parisienne. Il a ensuite travaillé pendant de longues années à Genève en Suisse, avant de saisir l'opportunité de reprendre Les Jardins du Léman, restaurant à Yvoire, dont il est propriétaire avec son épouse Valérie depuis 2000. Il est inscrit au Gault et Millau.

PASCAL CABIATI

Après un apprentissage à l'École de Groisy, il a été formé dans de prestigieuses maisons à Lyon et il s'installe en 1995 avec ses parents à Thonon-les-Bains dans la Boulangerie Pâtisserie Cabiati.



JÉRÔME CHAUMONTET

Diplômé de l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains en 1995, il obtient le titre de Maître Artisan Pâtissier en 1999 puis il intègre l'Académie ACCOR à Paris. En 2004 il ouvre le restaurant PINXO à Paris, avec Alain Dutournier. Il est nommé Disciple d'Auguste Escoffier en 2006. Il reprend les rennes de l'entreprise familiale à Thonon en 2009 : Chaumontet & Co.

FRÉDÉRIC DEVILLE

Champion du Monde de la Pâtisserie par équipe en 2005 à Lyon, il est titulaire d'un CAP pâtissier, glacier et chocolatier, et a suivi une formation à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingeaux. Dès 1996, il est lauréat au challenge « Les Mains d'Or ». En 2000, il décrochait la médaille d'argent du Championnat de France Junior de sculpture sur glace... Avant de participer aux Sélections Meilleur Ouvrier de France, section Glacier, titre qu'il obtient en 2011.



SÉBASTIEN LAURENT

En 1998, il décroche la 2e place nationale au Concours du Meilleur Apprenti de France. Il obtient en 2000 son Brevet de Maîtrise formé chez Mr Collet, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et reprend la direction du laboratoire du Pêché Mignon à Annecy. En 2002, il intègre la maison « Neveu et fils » où il dirige 22 ouvriers et les laboratoires de 4 boutiques. Il pose finalement ses fouets au bord du Lac Léman en créant en 2003 « Le Comptoir des Saveurs » à Thonon-les-Bains.



JÉRÔME MAMET

Après l'obtention d'un BEP à l'École Hôtelière, puis l'opportunité de faire ses armes à l'École des Étoilés (Gérard Boyer, Pic à Valence...) Jérôme se sent prêt et ouvre avec son épouse sommelière le Château de Chilly à Douvaine qui deviendra rapidement étoilé : O Flaveurs.🌟

LUDOVIC MERCIER

Parti d'un CAP Pâtisserie à Évian Chez Georges Jacquier en 1993, il suit un CAP Chocolatier à Morzine puis enchaîne sur un Brevet Technique des métiers de la pâtisserie. Un passage chez Gabriel Paillasson à Lyon et une étape à Genève chez Gilles Deplanches, où il prépare l'épreuve "royale" de Meilleur Ouvrier de France Glacier, lui permet de recevoir cette distinction en 2007. Il enseigne désormais au Lycée Hôtelier Savoie-Léman.



ERWAN RENIER

Titulaire d'un CAP Pâtissier-Chocolatier, il a été formé chez Bernard Treboux à Vongy et Michel Deville MOF glacier. S'en est suivi un parcours professionnel au Château de Divonne et le Casino de Divonne.🌟 Il a ensuite été chef chocolatier pendant deux ans Chez Vincent à Lutry, puis au Montreux Palace chez Guignard dessert. Il possède désormais sa propre boutique Choc & Thic à Thonon-les-Bains, avec son épouse Céline.

FRÉDÉRIC ROYER

Pendant 10 ans, Frédéric Royer a tenu une boutique de fromage à Épinal. Fort de cette expérience, il se lance en solo sur Thonon-les-Bains et reprend la Fromagerie Boujon, rue Saint Sébastien. Toujours en quête de proposer et mettre en valeur les meilleurs produits de notre terroir, il devient Fromager Affineur quelques années plus tard.



FRÉDÉRIC SERVOZ

Formé à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains, Frédéric a travaillé en Suisse dans de nombreux établissements comme le Royal Plaza à Montreux et dans la grande chocolaterie Chez Poyet à Vevey en tant que responsable du site. Il dirige aujourd'hui son établissement à Thonon-les-Bains, l'Uncle Beans.

HIPPOLYTE VIGLIANO

Titulaire d'un CAP et d'un Brevet Technique de Métier Pâtissier Chocolatier, Hippolyte a fait ses armes auprès de Pierre Thorrez au pavé des Flandres, Maître Pati Goustier à Lille ou encore Pascal Lac au Relais Dessert à Nice. Fort de cette expérience, il décide, cette année, d'ouvrir sa boutique éponyme à Thonon-les-Bains.



CLAIRE VISSÉ-DORIVAL

Cheffe cuisinière-pâtissière formée et expérimentée, elle est surtout une exploratrice des goûts. Après des années de pâtisserie traditionnelle, elle s'est affranchie pour s'aventurer sur de nouveaux chemins de saveurs. Ses inspirations sont principalement végétales. Au nom du goût et de la dégustation, elle défie avec humilité et en toute authenticité.

Nos partenaires



ILS NOUS SOUTIENNENT

FINANCEUR



PARTENAIRES



TOQUES OR



TOQUES ARGENT



TOQUES BRONZE



MÉDIAS



DU **05** AU **07**
NOVEMBRE



*La passion
du Vin*

**THONON
LES-BAINS
ESPACE TULLY**

www.thonon.salon-vinifrance.fr



@VinifranceThonon



@salonvinifrance

 **événements**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

THONON

Les Féeriques

UN ÉCRIN DE NOËL AU CŒUR DU LÉMAN



DU 2 DÉCEMBRE 2021
AU 2 JANVIER 2022

PATINOIRE NATURELLE | FORÊT ENCHANTÉE | MAPPING | SAPIN GÉANT
MARCHÉ GOURMAND ET ARTISANAL À PARTIR DU 2 DÉCEMBRE.

PETIT TRAIN | SPECTACLES | LUNA PARK | CONCERTS ET ANIMATIONS
À PARTIR DU 18 DÉCEMBRE.



THONON-LESFEERIQUES.COM

