

★★★ Toquicimes

DU 20 AU 23 OCT. 2022

5^e édition du festival de la cuisine de montagne

PIERRE HERMÉ & PATRICK ROUGEREAU.

TOQUICIMES.COM | MEGEVE.COM

Accès libre
& Gratuit



TROPHÉE CHARTREUSE TOQUICIMES 2022

Règlement

La Mairie de Megève, en collaboration avec Chartreuse Diffusion organise la troisième édition du concours de cocktails à base de liqueur de Chartreuse, qui se déroulera dans le cadre des Toquicimes 2022, le 21 octobre 2022 à Megève.

Les Candidats

Ce Concours est ouvert aux barmaid et barmen professionnels de plus de 18 ans en poste en France, Suisse, Italie, ainsi qu'aux élèves en formation MCB.

Thème

Les candidats devront réaliser *une recette de conception originale mettant en avant les ingrédients de montagne issus de producteurs artisanaux de l'arc alpin¹ (produits frais, produits transformés, spiritueux...)*. Sa réalisation devra mettre en avant les spécificités et l'histoire des produits employés. Il ne sera pas possible d'utiliser des ingrédients produits hors de l'arc alpin ou issus d'une production industrielle².

La recette devra :

- être exprimée en cl.
- comporter un maximum de 6 ingrédients.
- 1 seul produit maison est autorisé (recette facilement réalisable par le candidat dans la limite de 10 ingrédients). La fiche explicative de sa réalisation sera à joindre au dossier d'inscription. Les alcools macérés ou modifiés par un procédé quelconque seront comptabilisés comme un ingrédient maison. La liqueur de Chartreuse ne devra pas être dénaturée (pas d'infusion, flambage, clarification, fatwash). Toute recette contenant plus d'un produit maison ne sera pas retenue. Les éléments de garniture ne comptent pas comme un produit maison. Tout élément n'appartenant pas à la décoration du verre (bouchées, tuiles, mignardises) n'est pas autorisé.
- utiliser un minimum de 2,5 cl de liqueur de Chartreuse verte traditionnelle (Chartreuse liqueur d'Elixir 1605 également autorisée), ou 1cl d'Elixir végétal de la Grande Chartreuse.

¹ Arc Alpin : Territoire maqué par la présence de la chaîne des Alpes, comprenant le centre-est de la France, le sud de l'Allemagne, le nord de l'Italie, la Suisse, l'Autriche et l'ouest de la Slovénie.

² Les produits artisanaux, « craft » devront être mis en avant dans la recette, à l'inverse des produits issus de grandes marques ou appartenant à de grands groupes qui devront être évités.

Mise à disposition des produits suivants : gamme Chartreuse, vodka Vertical, gin du Mont Blanc de la distillerie de St Gervais, whiskies Sequoia de la distillerie du Vercors.
Tous les autres ingrédients et matériels (shakers, verrerie) devront être fournis par le candidat.

Inscriptions :

Pour les zones France et Megève, envoi des recettes et du dossier d'inscription avant le 13 juin 2022 minuit à l'adresse chartreuse.paris@chartreuse.fr

Pour les professionnels exerçant en Italie et en Suisse, l'envoi des dossiers se fera jusqu'au 26 septembre 2022 minuit à l'adresse q.fouquet@chartreuse.fr

Le dossier d'inscription (format .pdf) devra comprendre :

- Le nom du Cocktail
- Les ingrédients exprimés en cl ou trait
- La décoration
- Les étapes de réalisation
- Justification du choix des produits utilisés et argumentaire de vente
- Une photo du cocktail

Les dossiers d'inscription devront mentionner en haut à gauche de la première page les informations suivantes : nom /prénom /numéro de téléphone / adresse email /poste et établissement du candidat. Les dossiers seront rendus anonymes pour le processus de sélection, ils ne devront pas contenir de signes distinctifs dans leur contenu. Tout dossier incomplet ou envoyé après le 13 juin 2022 minuit (26 septembre 2022 pour l'export) ne sera pas retenu.

Sélections :

Une première sélection sera réalisée par un panel de juges, d'après les dossiers envoyés par les candidats. Cette présélection permettra d'écarter les dossiers incomplets, les recettes hors-sujet et qualifiera 20 demi-finalistes (10 sur la zone France, 10 sur la zone « Megève »).

Par la suite se dérouleront 2 demi-finales le 20 juin 2022 :

- **Demi-finale « Megève »** : pour juger anonymement les 10 demi-finalistes mègevans et attribuer 2 places de finaliste. La demi-finale aura lieu le lundi 20 juin 2022 de 14h00 à 17h00, à Amore Hibou, 31 rue d'Oberstdorf, 74120 Megève. Un jury de 6 personnes sélectionnera les candidats selon une notation portant sur la technique et la dégustation.
- **Demi-finale « France »** qui se déroulera à Lyon selon le même procédé pour attribuer 2 places de finaliste. Cette demi-finale se déroulera le lundi 20 juin 2022 de 14h00 à 17h00 à L'Antiquaire, 20 rue Hippolyte Flandrin, 69001 Lyon.
- **La sélection export « Europe »** sera réalisée uniquement sur dossier, afin de qualifier deux candidats issus des territoires suisses et italiens. Les dossiers seront à envoyer avant le 26 septembre 2022 minuit à l'adresse suivante : q.fouquet@chartreuse.fr

A l'issue de ce processus de sélection seront qualifiés 6 finalistes au total.

L'organisation ne prend pas en charge les trajets ou hébergements relatifs aux demi-finales.

La finale aura lieu le vendredi 21 octobre 2022 dans l'après-midi, au Palais des Sports de Megève.

Cette finale se déroulera en 2 temps :

1) Dégustation à l'aveugle de spiritueux (10 mn)

2) Epreuve sur scène :

Les candidats disposeront de 15min de préparation en office, puis de 5 min pour s'installer. Sur scène, ils bénéficieront de 7 min pour présenter leur recette de cocktail alpin et la produire en quatre exemplaires.

Les finalistes seront jugés par 8 professionnels représentant l'excellence du bar français et européen ou appartenant au monde de la gastronomie (chefs, pâtisseries, sommeliers). Leur prestation sera notée selon une grille technique et une grille de dégustation. La bonne connaissance des produits travaillés sera valorisée.

Prix :

A l'issue de la finale, le candidat ayant récolté le plus de points sur l'ensemble des épreuves sera déclaré vainqueur du Trophée Chartreuse Toquicimes 2022 et remportera un weekend à Megève, ainsi qu'un lot Chartreuse.

Tous les participants recevront un sac-cadeau offert par les partenaires.

Le comité organisateur prend à sa charge l'hébergement et le repas du soir le 21 octobre 2022 pour les 6 finalistes.

Prise en charge des transports des finalistes par Chartreuse diffusion.

Les réalisations des candidats sont susceptibles d'être publiées dans la presse et sur les supports de communication développés par la Mairie de Megève et ses partenaires.

Des photos et vidéos seront réalisées sur place. En conséquence, en participant au concours Chartreuse Toquicimes Expérience, chaque candidat cède ses droits à l'image et d'auteur au comité organisateur. Chaque candidat certifie être l'auteur de sa recette.

Dépôt des dossiers France et Megève avant le 13 juin 2022 minuit par mail à chartreuse.paris@chartreuse.fr, dossiers zone export (Italie et Suisse) à déposer avant le 26 septembre 2022 à l'adresse q.fouquet@chartreuse.fr



INFOS ET CONTACT(S) :
chartreuse.paris@chartreuse.fr
BENCZE THOMAS : 06 29 73 38 20
MEROT Sylvain : 06 73 21 32 54