



Chers productrices et producteurs,

Megève, village le plus gourmand des Alpes, réinvente chaque jour la cuisine de montagne ! Pour la 6^e année consécutive, la commune met à l'honneur son territoire et son terroir, autour de 3 jours de fête, **du vendredi 20 au dimanche 22 octobre 2023.**

L'essence même de **Toquicimes**, plus qu'un événement festif, est le partage des savoir-faire et des passions qui ne peut avoir d'écho que si d'autres acteurs essentiels sont présents aux côtés des Chefs et des Meilleurs Ouvriers de France invités.

Un produit d'excellence n'a d'intérêt d'être cultivé que si un agriculteur a la pertinence de le vendre, un chef de le cuisiner, un commis de le préparer ou encore une serveuse de le proposer à un client qui aura eu lui-même le plaisir d'être reçu dans un établissement accueillant.

Élément fondamental du circuit court « du champ à l'assiette », vous êtes plus que jamais, productrices, producteurs de notre belle région, au cœur de ce rendez-vous annuel, gratuit et ouvert à tous.

Megève a souhaité mettre en avant votre passion en organisant un « marché gourmand » où vos produits et vos connaissances sont attendus autant par les festivaliers que par les nombreux chefs présents :

le **Vendredi 20 octobre** de 10h à 20h

le **Samedi 21 octobre** de 10h à 22h (nocturne)

et le **Dimanche 22 octobre** de 10h à 19h

Pour cette prochaine édition 2023, et dans l'attente d'un nouvel espace rénové, **Toquicimes se tiendra « à la ferme »** dans un espace éphémère sous forme d'un village de tentes dans un esprit traditionnel, festif et convivial.

Nous proposons gracieusement à chacun d'entre vous un grand étal à diviser par producteurs, avec pour seule contrepartie une quantité de marchandise suffisante pour assurer une dégustation au public sur la durée de l'événement et votre envie de partager votre expérience

