

Thonon  
LES BAINS



# TOQUES EN CHABLAIS

FESTIVAL INTERNATIONAL DE GASTRONOMIE  
- THONON -



Invités d'honneur :  
**les Meilleurs Ouvriers de France**  
pour les 100 ans des MOF

Plus de 50 métiers et œuvres présentés  
Show culinaire, cours et concours

DU 9 AU 13  
**OCTOBRE**  
2024



[toquesenchablais.com](http://toquesenchablais.com)

Thonon  
les bains

haute  
savoie  
Département

LECLIC «Énergie»  
200 000 - 110 000  
www.lecliquenergie.com

Le technic

Le Messager

BUTYAY  
L'ÉQUIPEMENT

Promocash  
Thonon les Bains

CUBINES MOREL

RESTO  
QUALITY

manelli

Le Baigneur

THONON  
agglomération

LEMAN  
PRIMEURS

UNION  
MUSICALE  
THONON

GROPI

biocoop

THONON  
LES BAINS

FBI

cofidest

MOBILITÉS

Jean Lain  
MOBILITÉS

# SOMMAIRE



## CHRISTOPHE ARMINJON

Maire de Thonon-les-Bains  
Président de Thonon Agglomération  
Président SPL Destination Thonon

Toques en Chablais a trouvé son public. Cette 4<sup>e</sup> édition nous réserve de nombreuses surprises. Les Meilleurs Ouvriers de France (M.O.F) seront à l'honneur pour célébrer le centième anniversaire de leur institution. Une formidable exposition gratuite mettra en lumière l'excellence de leur travail, un rendez-vous à ne pas manquer !

Nous pourrons également profiter des nombreux ateliers proposés avec un programme renouvelé et de multiples activités pour satisfaire toutes les curiosités. Le festival accueillera pour la première fois la finale du Championnat de France de Sculpture sur Glace.

N'oublions pas également la présence de grands chefs pour le plaisir de nos papilles avec Dinner in the Sky®.

Le Concours International des Ecoles Hôtelières et le Challenge des Mains d'Or seront également au rendez-vous.

Un large choix d'activités pour satisfaire le plus grand nombre.

Bon festival à tous !



Programme gratuit réalisé par l'Office de Tourisme de Thonon et son service événementiel. Directeur de la publication : Cyrille Baillieu. Publicité : Service événementiel. Mise en page et impression : Fillion imprimerie. Crédits photos : Jyhell Photographie, @dinnerinthesky.com, Lycée Hôtelier Savoie-Léman. Toutes les informations référencées dans ce guide sont données à titre indicatif et sous réserve de modifications. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique, imprimé sur papier écolabellisé issu de forêts gérées durablement.

# SOMMAIRE



Billetterie



Belvédère  
Espace des  
Chefs



Espace des  
Ursules  
Salle des artistes



Dinner  
in the Sky®



Cours  
et ateliers



Ateliers  
P'tits Chefs



Show



Concours  
hôtelier



Marché des  
producteurs



Librairie



RDV des  
chefs



Repas

Retrouvez le programme  
complet et la billetterie  
sur [toquesenchablais.com](https://toquesenchablais.com)



- p.4 Vue d'ensemble
- p.5 Plan du festival
- p.6 **Mercredi 9 octobre**
- p.8 **Jeudi 10 octobre**
- p.10 **Vendredi 11 octobre**
- p.13 **Samedi 12 octobre**
- p.15 **Challenge des Mains d'or**
- p.19 **Dimanche 13 octobre**
- p.23 Partenaires du festival



[toquesenchablais.com](https://toquesenchablais.com)

Pour tout connaître sur le festival.

 @toquesenchablais  @toquesenchablais74

# VUE D'ENSEMBLE DU PROGRAMME

	Mercredi 9 octobre			Jeudi 10 octobre			Vendredi 11 octobre			Samedi 12 octobre			Dimanche 13 octobre		
	Matin	Après Midi	Soir	Matin	Après Midi	Soir	Matin	Après Midi	Soir	Matin	Après Midi	Soir	Matin	Après Midi	Soir
Carte blanche Lycée Hôtelier Savoie-Léman	de 8h30 à 23h														
Atelier P'tits Chefs	10h	14h30													
Atelier enfants	10h30	14h30													
Atelier Arts de la Table										10h et 11h					
Atelier Boulangerie	10h	15h30								10h	15h30		10h30	15h30	
Cours de cuisine				9h30	14h30		10h	17h					10h	14h30 et 16h	
Cours de pâtisserie	10h			9h30 et 10h				14h30			14h et 16h30				
Atelier Fromage													9h30 et 11h		
Atelier Cognac	10h	15h													
Atelier Whisky					15h										
Atelier Champagne				11h	15h										
Atelier Œnologie				10h	15h et 16h										
Atelier Mixologie				10h											
Atelier Zythologie				10h	15h										
Atelier Barista				10h	15h										
Démonstration Primeur											15h				
Restaurant Éphémère						19h									
Repas d'excellence									20h						
Concours des écoles hôtelières								de 9h à 15h							
Challenge des Mains d'Or											de 9h à 16h		de 8h30 à 18h		
Championnat de France de Sculpture sur Glace													de 9h à 18h		
Concours des Vieilles Canailles											17h				
Soirée des Chefs															19h30
Exposition Artistique											de 10h à 18h		de 10h à 18h		
Marché des producteurs											de 10h à 19h		de 10h à 19h		
Cinéma			20h15									20h30			18h



# dinner in the sky<sup>®</sup> by Thonon

	Vendredi 11 octobre			Samedi 12 octobre			Dimanche 13 octobre		
	Midi	Après Midi	Soir	Midi	Après Midi	Soir	Midi	Après Midi	Soir
<b>Déjeuner in the Sky</b>	11h30 et 13h30			11h30 et 13h30			11h30 et 13h30		
<b>Goûter in the Sky</b>		15h30			15h30				
<b>Apéro in the Sky</b>			18h		17h			15h30 et 17h	
<b>Dîner in the Sky</b>			20h			20h			20h

MERCREDI  
9 OCTOBRE

BELVÉDÈRE

ESPACE DES CHEFS



### Carte blanche au Lycée Hôtelier Savoie-Léman

Laissez-vous surprendre par les créations imaginées et concoctées sous vos yeux par les étudiants de l'école hôtelière et dégustez ces créations originales.

Réservation sur place  
ou à l'Office de Tourisme

#### 8h30 > 10h Buffet petit-déjeuner

Carte de 12 €

Que vous soyez adepte de la tradition à la française, à l'anglaise ou l'américaine, ou de toutes ces saveurs, votre journée démarrera de la façon la plus gourmande.

#### 12h > 14h30 Déjeuner découverte

Carte de 20 €

Déjeuner gourmand imaginé sous forme de buffets à thèmes.

#### 16h > 17h30 Goûter magique

Carte de 5 €

Un véritable goûter gourmand. Un moment ludique à vivre en famille grâce à l'installation de jeux en bois mis à disposition.

#### 19h30 > 23h Buffet musical

Carte de 30 €

Sous le ciel étoilé, prenez place pour un grand moment gourmand en profitant d'un concert live.

#### 10h > 12h et 15h > 17h Ateliers Cognac avec Loïc Glévarec MOF Maître d'Hôtel du Service et des Arts de la Table

Connaissance, dégustation,  
histoire du Cognac

Sur inscription : 10 €/pers, 10 pers. max



## "L'ATELIER" BY CUISINES MOREL

10h > 12h Cours de pâtisserie  
avec Alexandre Drillet

« Chef à domicile - Intimate Chef »  
Fusion de Forêt et d'Orient, Madeleine  
au sapin et Mouhallabié à la rose  
Sur inscription : LE MESSAGER

14h30 > 16h30 Atelier P'tits Chefs !  
avec Laurie Gerbaix « Lauriedelicake »

Cupcakes d'Halloween  
Sur inscription - 10 €/pers.

## ESPACE DES URSULES

10h30 > 12h et 14h30 > 16h

Ateliers enfants

avec Michel Widehem

Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel  
du Service et des Arts de la Table

Les goûts (sucré, salé, acide et amer)  
Gratuit

## LE FOURNIL DE TOQUES EN CHABLAIS

10h > 11h et 15h30 > 16h30

Atelier Boulangerie

Sur inscription sur place - Gratuit

### Stand « Club des gourmets »

proposé par le service éducation et son  
club jeune dans le cadre de l'action et la  
thématique « bien dans ton corps et dans  
ta tête »

avec Bénédicte Laurent, diététicienne

14h30 > 15h30 Atelier enfants

Atelier ludique et interactif sur le goût

15h30 > 16h30 Atelier enfants

Confection d'un goûter sain



## LYCÉE HÔTELIER SAVOIE-LÉMAN

### Une journée d'ateliers culinaires dans les salles de cours vous attend !

#### 10h > 12h Atelier P'tits Chefs ! avec Gauthier Lapessec

« Pâtisserie Challamel » Douvaine  
Des cookies en folie, réalisation  
de divers cookies (pistache,  
noisette, fruits...)

Sur inscription : 10 €/pers, 10 pers. max  
(accompagnant gratuit)

#### 10h > 12h Atelier P'tits Chefs ! avec Charles Costantini

« Pâtisserie Challamel » Douvaine  
Je prépare mon goûter comme  
un grand chef

Sur inscription : 10 €/pers, 10 pers. max

#### 14h30 > 16h Atelier P'tits Chefs ! avec Julien Barneoud

« Pâtisserie Meary » Thonon  
Fabrication de cookie et décoration  
en guimauve

Sur inscription : 10 €/pers, 10 pers. max  
(accompagnant gratuit)

#### 14h30 > 16h Atelier P'tits Chefs ! avec Claire Roudet

« Craquant Croustillant » Marin  
Fabrication et décoration de macarons  
au chocolat

Sur inscription : 10 €/pers, 10 pers. max  
(accompagnant gratuit)

# 9 AU 13 OCTOBRE

## Vos rendez-vous quotidiens

Tous les jours, profitez des animations  
autour du festival

### Librairie du festival

Retrouvez la sélection officielle :

**Librairie Majuscule**

Le Belvédère - Espace des Chefs

### Expo : les Meilleurs Ouvriers de France

9h > 19h

Une Vitrine de l'Excellence Artisanale

Salle des Ursules - Espace MOF - Gratuit

### Le Fournil de Toques en Chablais

9h > 19h

Avec « L'Atelier des Pains » à Allinges  
et « La Minoterie J. Jeandin et Fils »

Boulangerie à ciel ouvert,  
pain viennoiseries et pâtisseries

Le Belvédère

### Cinéma

Cinéma Le France

Mercredi 9 octobre

20h15 « La passion de Dodin Bouffant »

Samedi 12 octobre

20h30 « Délicieux »

Dimanche 13 octobre

18h « La quête d'Alain Ducasse »

### Exposition itinérante artistique

Samedi et dimanche 10h > 18h

Thème : « Les champignons »

Proposée par l'Espace Enchanté  
au Domaine de Rovorée à Yvoire

Le Belvédère - Espace des Chefs - Entrée libre

### Foodtrucks

Sur le Belvédère - 10h30 > 21h

The Real Food Co, Madame Truffe  
et Peillex Truck

tous les jours sauf le mercredi.

JEUDI  
10 OCTOBRE



## BELVÉDÈRE - ESPACE DES CHEFS

Ateliers en pagaille...

**9h30 > 11h30 Cours de cuisine**

avec Alexandre Drillet

« Chef à domicile - Intimate Chef »

Le plat du Marché : Partez avec les chefs faire vos courses au marché, puis réalisez un plat tiré du panier

Sur inscription : 15 €/pers, 12 pers. max

**9h30 > 11h30 Cours de pâtisserie**

avec Pierrick Challamel

« Pâtisserie Challamel » Douvaine

La pâtisserie du Marché : Partez avec les chefs faire vos courses au marché, puis réalisez une pâtisserie tirée du panier

Sur inscription : 15 €/pers, 12 pers. max

**10h > 12h Atelier Barista**

avec Loïc Tauriac « Costadoro Café »

Café création, Atelier autour du café

Sur inscription : 8 €/pers, 12 pers. max

**10h > 12h Atelier Œnologie**

avec Nicolas Garnier, Sommelier

et responsable Vins Groupe Union Nouvelle

Découverte de la vallée du Rhône

Sur inscription : 8 €/pers, 12 pers. max

**10h > 12h Atelier Zythologie**

avec la Brasserie du Mont Blanc

Tout savoir sur la bière, son service,

sa dégustation

Sur inscription : 8 €/pers, 12 pers. max

**11h > 12h Atelier Champagne**

avec Michel Widehem Meilleur Ouvrier

de France Maître d'Hôtel du Service

et des Arts de la Table

Connaissance, dégustation et service

du Champagne

Sur inscription : 8 €/pers, 12 pers. max

**14h30 > 16h30 Cours de cuisine**

avec Ludovic Martin et Stéphanie Edaidj

« Luigi Pizza Al Taglio » Thonon

Ravioles d'automne sous son émulsion de café

Sur inscription : 15 €/pers, 12 pers. max

**14h30 > 16h30 Cours de cuisine**

avec Grégory Delechat

Poulet aux Morilles façon Crychar

Sur inscription : 15 €/pers, 12 pers. max

**15h > 17h Atelier Œnologie**

avec Nicolas Garnier, Sommelier

et responsable Vins Groupe Union Nouvelle

Découverte de la vallée du Rhône

Sur inscription : 8 €/pers, 10 pers. max

**15h > 17h Atelier Barista**

avec Loïc Tauriac « Costadoro Café »

Atelier autour du café

Sur inscription : 8 €/pers, 12 pers. max

**15h > 17h Atelier Zythologie**

avec la Brasserie du Mont Blanc

Tout savoir sur la bière, son service,

sa dégustation

Sur inscription : 8 €/pers, 10 pers. max

**15h > 17h Atelier Champagne**

avec Michel Widehem MOF Maître d'Hôtel

du Service et des Arts de la Table

Connaissance, dégustation

et service du Champagne

Sur inscription : 10 €/pers, 12 pers. max





## "L'ATELIER" BY CUISINES MOREL

**10h>12h Cours de pâtisserie**

avec **Betty Stein « Cara'huète »**  
Paris-Brest (individuel) au praliné  
cacaohuète

Sur inscription : 15 €/pers, 12 pers. max

**10h>12h Atelier Mixologie**

avec **Pierre Gauville, Barman**  
récompensé à de nombreuses reprises  
et responsable Alcools Groupe Union  
Nouvelle

L'Art du cocktail pour le plaisir ou pour  
éblouir vos invités

Sur inscription : 8 €/pers, 12 pers. max

**15h>17h Atelier Whisky**

avec **Pierre Gauville, Barman**  
récompensé à de nombreuses reprises  
et responsable Alcools Groupe Union  
Nouvelle

Explorer le vaste monde du whisky, c'est  
partir à la rencontre d'une eau-de-vie aux  
multiples facettes. Single malts, blends  
ou whiskies de grain venus d'Écosse, d'Ir-  
lande, du Japon, des États-Unis ou encore  
de la Suède ou d'Australie : le monde des  
whiskies est un univers riche et complexe.

Sur inscription : 10 €/pers, 12 pers. max

## ESPACE DES URSULES

**16h>18h Atelier Œnologie**

avec **Eric Duret, Meilleur Ouvrier  
de France Maître d'Hôtel du Service  
et des Arts de la Table, Meilleur  
Sommelier d'Europe et de Suisse,  
4<sup>e</sup> au Championnat du Monde**

Espace MOF - Gratuit



## CENTRE-VILLE

### MARCHÉ DU JEUDI

8h>12h

Venez rencontrer les producteurs  
locaux, maraîchers et camelots du  
fameux marché thononais.



## PÔLE CULTUREL DE LA VISITATION - RESTAURANT ÉPHÉMÈRE CARITATIF

19h - Dès 16 ans

Sur réservation, 89 €

Après un apéritif réalisé par un mixologue au  
sein de la magnifique cours des Provisions,  
dans une ambiance cosy, venez déguster  
les mets préparés par les chefs de Thonon-  
les-Bains. À chaque plat un accord mets/  
vins vous sera proposé, 6 plats - 6 accords,  
l'assurance d'une grande soirée rythmée  
au son d'un duo en live. Les restaurateurs,  
artisans et commerçants participants : apéritif  
(Bar Les Courriers Chez Maria), mises en  
bouche (Lycée Hôtelier Savoie-Léman), entrée  
(La Brasserie du Belvédère), plat de poisson  
(Poissonnerie Marie & Donatien), plat de  
viande (Restaurant les Allobroges), fromages  
(Fromagerie Boujon), pré-dessert (Hippolyte  
Vigliano), dessert (Pâtisserie Meary), chocolat  
(Hippolyte Vigliano), pain (Maison Cabiati),  
vins et boissons proposés par Union Nouvelle,  
décoration florale (Gagnaire), arts de la table  
par LV Chablais, et service assuré par les  
lycéens du Savoie-Léman.

# VENDREDI 11 OCTOBRE



## BELVÉDÈRE ESPACE DES CHEFS

**Que les meilleurs gagnent !**

Entrée libre

9h > 15h

**Concours des Ecoles Hôtelières**  
France, Italie, Allemagne et Danemark



Jury composé de :

Jean-Fançois Girardin - Président d'Honneur  
Claude Legras - Président du jury

Jury Cuisine : David Alessandria  
Johann Favre, Romain Pellet

Jury Pâtisserie : Edouard Morand,  
Thierry Froissard, Sébastien Lesage

Jury Service : Jean-Pierre Desquesne,  
Chantal Wittmann, Thierry Millet,  
Florence Salignon

Direction Technique : Rémi Piegay,  
Yoann Gourdon, Marie-Florence Beaufort  
Le Belvédère - Espace des Chefs - Entrée Libre

15h30 > 16h30

**Remise des prix  
du concours des Écoles Hôtelières**

**Toques en Chablais  
se délocalise**

## AUX HOPITAUX DU LÉMAN

13h > 16h

**Pause gourmande dans le hall d'accueil**

Pour les patients et les familles des personnes hospitalisées  
Organisée par les cuisiniers de l'hôpital



## "L'ATELIER" BY CUISINES MOREL

10h > 12h **Cours de cuisine  
avec Sylvain Veronese**

« **Maisonnée Val Fleuri** »

Suprême de Pintade fermière en croûte,  
duxelles de champignons et Foie-Gras,  
jus réduit aux morilles

Sur inscription : 15 €/pers, 10 pers. max

14h30 > 16h30 **Cours de pâtisserie  
avec Sébastien Laurent**

« **Macarons et Gourmandises** »

Macarons Halloween à la courge sucrée,  
Macarons bi-goût chocolat & caramel

Sur inscription : 15 €/pers, 10 pers. max

17h > 19h **Cours de cuisine by Biocoop  
avec Romain Pellet**

**MOF Charcutier/Traiteur**

Sur inscription : 10 €/pers, 10 pers. max





# BELVÈDÈRE DINNER IN THE SKY® BY THONON

Vivez une expérience  
gastronomique autour d'une table  
entièrement suspendue vous  
offrant ainsi une vue exceptionnelle  
sur le Léman.

11h30 > 13h et 13h30 > 15h

**Déjeuner In The Sky**

avec Hubert Chanove\*

« Refuge des Gourmets » à Machilly

Sur réservation - 220 €

15h30 > 16h30

**Goûter In The Sky**

avec Ludovic Meary

« Pâtisserie Meary » à Thonon »

Sur réservation - 69 €

18h > 19h

**Apéro In The Sky**

avec Frédéric Royer « Fromagerie Boujon »

Sur réservation - 69 €

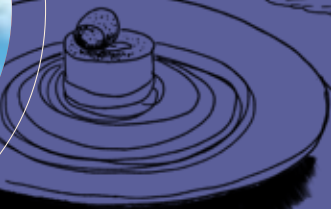
20h > 22h

**Dîner In The Sky**

avec Julien Schillaci

« Le Bois Joli » à Saint-Paul-en-Chablais

Sur réservation - 250 €



## LYCÉE HÔTELIER SAVOIE-LÉMAN REPAS D'EXCELLENCE EN L'HONNEUR DES MOF



20h > 23h

**Grande soirée de Gala** organisée et préparée par les élèves  
du Lycée Hôtelier Savoie-Léman.

Sur réservation au lycée. 130 €/pers, 50 pers. max



- › *Votre partenaire de confiance*
- › *Service de location de linge pour professionnels de la location courte durée*
- › *Service de location de linge pour particuliers*
- › *Service de location de linge de table pour vos événements: Mariages, baptêmes etc.*
- › *Service de nettoyage de couettes et oreillers.*



1 A, allée du Delta  
ZI de Vongy  
74200 Thonon-les-Bains

☎ 06 02 18 97 71  
✉ [contact@resalinge.fr](mailto:contact@resalinge.fr)

[www.resalinge.fr](http://www.resalinge.fr)



**MINOTERIE**  
**J. JEANDIN & Fils**

*vous présente*

**La Chablinette**

*le Pain au Froment du Chablais*



**Le Festival Toques en Chablais 2024 est fier d'annoncer une nouveauté exceptionnelle : Le Fournil de Toques en Chablais, une boulangerie à ciel ouvert qui ravira les gourmands et les curieux tout au long de l'événement.**

en partenariat avec la boulangerie « L'Atelier des Pains » à Allinges et « La Minoterie J. Jeandin et Fils » et La Chablinette. Le public aura l'opportunité unique d'observer ces artisans d'exception en pleine action, confectionnant des pains, pâtisseries et viennoiseries de la plus haute qualité, de plus des ateliers gratuits seront réalisés chaque jours du festival.



Le Belvédère  
Château des producteurs d'excellence

# SAMEDI 12 OCTOBRE



## BELVÈRE

### Marché des producteurs d'excellence

10h > 21h Accès libre

Découvrez le marché des producteurs et imprégnez-vous du terroir. Produits gourmands, savoir-faire, rendez-vous au cœur du festival.



## ESPACE DES CHEFS

17h > 18h

### Concours des Vieilles Cancilles

Le dessert « Mont Blanc » revisité

Bernard Treboux, Michel Deville, Georges Jacquier, Claude Durand, Pierre Bonnet, André Saffrey, Jean-Luc Chorier

Entrée libre

## LE FOURNIL DE TOQUES EN CHABLAIS

10h > 11h et 15h30 > 16h30

### Ateliers Boulangerie

Sur inscription sur place - Gratuit

## PORT DE THONON CAPITAINE

### Balade gourmande sur le Léman

16h > 17h30 Goûter croisière

Sur inscription : 36 €/pers, 50 pers. max

18h > 19h30 Apéritif croisière  
avec la Fromagerie du Noyer

Sur inscription : 36 €/pers, 50 pers. max

## "L'ATELIER" BY CUISINES MOREL Ateliers en pagaille...

10h > 11h et 11h > 12h

Ateliers des Arts de la Table  
avec Didier Galopin et Franck Josserand  
Meilleurs Ouvriers de France Maître d'Hôtel  
du Service et des Arts de la Table

Sur inscription : 5 €/pers, 10 pers. max

14h > 16h Cours de pâtisserie  
avec Julien Cognet « L'Atelier des Pains »

Macaron pistache/framboise

Sur inscription : 10 €/pers, 10 pers. max

16h30 > 18h Cours de pâtisserie  
avec Laurie Gerbaix « Lauriedelcake »

Biscuits d'Art, fleurs et matières

Sur inscription : 15 €/pers, 10 pers. max

## ESPACE DES URSULES

15h > 17h Démonstration Primeur  
avec Catherine Botti

Meilleur Ouvrier de France Primeur

Espace MOF - Gratuit



# bioeop

Thonon-les-Bains  
Amphion-Publier



**LA RÉFÉRENCE  
LOCALE  
DU CHABLAIS**



HORAIRES PUBLIER : LUNDI AU SAMEDI DE 9H À 19H30

HORAIRES THONON : LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 19H30

# SAMEDI 12 OCTOBRE

La Chambre Professionnelle des Pâtisiers-Glacières de Haute-Savoie et la ville de Thonon-les-Bains organisent le concours Challenge des Mains d'Or au sein du Festival International de Gastronomie Toques en Chablais.

C'est en 1982, à la foire de la Roche-sur-Foron que Noël Thevenod et Paul Collet décidèrent de créer un concours de pâtisserie, glaces et chocolat ainsi qu'un concours de Vitrines pour les dames.

Le nom « Challenge des Mains d'Or » vient d'un constat : ne faut-il pas avoir des Mains d'Or pour réaliser les Œuvres d'Art, en sucre, pastillage, nougatine, chocolat et glace ?

Pourquoi créer ce concours ? Car c'est en créant, en inventant, en se motivant entre eux que les apprentis, les juniors, les seniors améliorent leur dégustation, leur talent artistique pour essayer de se rapprocher de la perfection.

Pour les organisateurs, c'est une immense satisfaction de savoir que grand nombre de concurrents ayant remporté le Challenge des Mains d'Or sont devenus, par la suite, des Meilleurs Ouvriers de France.



CONCOURS DE PÂTISSERIE THONON

# CHALLENGE

des mains d'or



## BELVÈDÈRE ESPACE DES CHEFS

**Thème : De l'apprentissage au MOF**

Entrée libre

9h > 12h

### Le Challenge des Mains d'Or Concours Chocolat « Noël Thevenod »

Les candidats disposeront de 3h pour réaliser le montage d'une pièce en chocolat de 90 cm de hauteur sur 30 cm de large et profondeur maximum servant de support de présentation pour 5 bonbons chocolat de culture raisonnée et bio apportés par les candidats.

Président du jury : Mathieu Lerenard MOF Chocolatier  
Jury : Edouard Morand, Maxime Frossard

13h > 16h

### Le Challenge des Mains d'Or Concours des Apprentis Pâtisiers

Les candidats devront réaliser 10 religieuses, 5 pour la dégustation et 5 qui seront présentées sur un support en nougatine sur un temps de 2h.

Président du jury : Thierry Froissard MOF Glacier et Champion du Monde de la Pâtisserie  
Jury : Carole Richard Pomet, Jérôme Pagnod



**morzinelesgets**  
DOMAINE SKIABLE DES PORTES DU SOLEIL



# LES PAPILLES AU SOMMET

PLAISIRS DE LA GLISSE & DÉLICES DE LA TABLE !

[www.morzine.ski](http://www.morzine.ski)

[www.lesgets.ski](http://www.lesgets.ski)



## GRAND JEU CONCOURS

À GAGNER : 1 JOURNÉE POUR 2 PERSONNES SUR LE DOMAINE AVEC

Forfaits / Restaurant / Stage Fauconnerie / Entrées Alta Lumina et Luge 4 saisons.



SAMEDI  
12 OCTOBRE



## CENTRE-VILLE

### Vos commerçants se mobilisent !

Avec la mise en valeur du terroir local, les commerçants du centre-ville de Thonon-les-Bains se mobilisent pour le Festival !

### Des vitrines complètement toquées

## PARTOUT EN VILLE

Les enseignes de l'hypercentre thononais se parent de leurs plus beaux atouts pour faire vivre aux visiteurs un week-end teinté de gastronomie. En mettant en avant les produits liés aux arts de la table, en faisant déguster leurs spécialités ou en décorant leurs magasins façon « Toques en Chablais ».

Faites un tour dans les commerces pour prolonger l'expérience du Festival.



## BELVÉDÈRE DINNER IN THE SKY® BY THONON

11h30 > 13h et 13h30 > 15h

Déjeuner In The Sky  
avec Benjamin Breton\*

« L'Auberge de Lucinges » à Lucinges  
Sur réservation - 220 €

15h30 > 16h30

Goûter in the sky  
avec Franck Michel MOF et Champion  
du Monde de la Pâtisserie et Alice Barday  
Championne du Monde des Arts Sucrés.  
Sur réservation - 69 €

17h > 18h

Apéro In The Sky  
avec Patrick Nocent « Fromagerie du Noyer »  
et la Brasserie du Mont Blanc  
Sur réservation - 69 €


20h30 > 22h

Dîner In The Sky  
avec Claude Legras\*\* et Guillaume Richard  
Sur réservation - 280 €



INTERMARCHÉ - 157, route des Blaves  
74200 Allinges

**OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI**

de 7 h 30 à 20 h -  Intermarché



L'été au bord du lac,  
l'hiver dans l'insolite

Rue du miroir - 74500 Publier  
Plage d'Amphion  
Surréservation - 07 87 29 89 30



Stéphane Peillex

AMPHION : 04 50 73 87 12

BONNATRAIT : 04 50 72 61 69

ALLINGES : 04 50 26 59 71

ANTHY : 04 50 70 40 35

CERVENS : 04 50 26 75 14

CHENS-SUR-LÉMAN : 04 50 85 19 16

EXCENEVEX : 04 50 72 84 45

SCIEZ : 04 50 72 30 48

VEIGY : 04 50 94 84 17

**DIMANCHE  
13 OCTOBRE**



## CENTRE-VILLE

### Le marché du dimanche

8h30 > 12h

Retrouvez les maraîchers  
et producteurs locaux

## BELVÈDÈRE

### Marché des producteurs d'excellence

10h > 19h Accès libre

## "L'ATELIER"

### BY CUISINES MOREL

10h > 12h

#### Cours de cuisine

avec Margo Bruguiere et Philippe Gignoux  
« au Moulin de Léré \* » Vailly

Recettes autour du poisson du lac  
Sur inscription : 15€/pers, 12 pers max

14h30 > 16h30

#### Cours de cuisine végétale

avec Claire Visse-Dorival  
Recette street food Gua Bao,  
petits pains à la vapeur

Sur inscription : 10 €/pers, 10 pers. max

16h > 18h

#### Cours de cuisine

avec Arnaud Chandelier

« Brasserie des Courriers - Chez Maria »  
Recettes autour du Foie-Gras

Sur inscription : 15 €/pers, 10 pers. max

## ESPACE DES CHEFS

19h > 23h Soirée B to B

Le RDV des Chefs

Sur invitation



## LE FOURNIL DE TOQUES EN CHABLAIS

10h30 > 11h30 et 15h30 > 16h30

### Ateliers Boulangerie

Marché des Producteurs d'excellence  
Sur inscription sur place - Gratuit

## PORT DE THONON CAPITAINE

### Balade gourmande sur le Léman

16h > 17h30 Goûter croisière

Sur inscription : 36 €/pers, 50 pers. max

18h > 19h30 Apéritif croisière

avec la Fromagerie du Noyer

Sur inscription : 36 €/pers, 50 pers. max

## BELVÈDÈRE DINNER IN THE SKY® BY THONON



11h30 > 13h et 13h30 > 15h

#### Déjeuner In The Sky

avec Romain Pellet MOF Chacuterie/Traiteur,  
David Alessandria MOF Cuisine  
et Christophe Renou MOF Pâtissier

Sur réservation - 220 €

15h30 > 16h30 et 17h > 18h

#### Apéro In The Sky

avec Pierre Gay, Jacques Dubouloz,  
et Romain Guibert MOF Fromagers

Sur réservation - 69 €

20h30 > 22h

#### Dîner In The Sky

avec Olivier Jean « Atelier Robuchon\*\* »  
The Woodward Genève

Sur réservation - 280 €



**PRIMABAKE**



ORIGINE 100% FRANÇAISE

# PAPIER CUISSON

*Experts*

LE SAVOIR-FAIRE  
PAPETIER AU  
SERVICE DES CHEFS

SCANNEZ-MOI



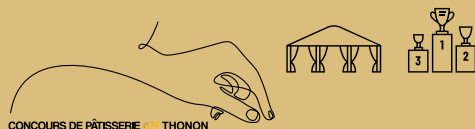
**LA**  
RÉFÉRENCE SUR  
LE MARCHÉ

LEADER MONDIAL DU PAPIER CUISSON, FAIT  
EN FRANCE, AVEC UNE PERFORMANCE, UNE  
QUALITÉ ET UNE FIABILITÉ INÉGALÉES

**CUISINEZ  
VERT**

**100% RECYCLABLE ET COMPOSTABLE  
DESIGN ET PRODUCTION ECO-RESPONSABLES**

**DIMANCHE  
13 OCTOBRE**



CONCOURS DE PÂTISSERIE #1 THONON

## **CHALLENGE** *des mains d'or*

### **BELVÈDÈRE ESPACE DES CHEFS**

**THÈME : De l'apprentissage au MOF**

Entrée libre

**8h30 > 12h**

#### **Pièce Artistique en Sucre**

##### **Challenge Paul Collet, Pièce en sucre Bijoux**

Les candidats devront apporter une structure artistique en sucre et la terminer sur place, en direct, devant le public. Les candidats disposeront alors de 3h30 de travail en utilisant trois techniques différentes de sucre d'art au choix.

Président du jury : Julien Boutonnet

MOF Pâtissier - Confiseur

Jury : Pierre-Henri Roullard, Fabien Carré,  
Patrick Casula

**13h30 > 16h**

#### **Challenge BTM Croquembouche**

L'épreuve se déroulera en équipe de deux BTM sur une durée de 2h. Les équipes devront réaliser un croquembouche de 60 à 80 choux. La pâte à choux, nougatine et pastillage non coloré seront apportés et à monter sur place. Le premier équipier débute le concours et disposera de 50 min. pour commencer la réalisation du croquembouche au sucre. À la fin des 50 min., il devra passer le relais à son co-équipier. Le deuxième équipier disposera alors de 50 min. pour continuer la réalisation du croquembouche ou sucre d'art. Pour terminer les binômes disposeront de 20 min. pour terminer l'assemblage du croquembouche.

Président du jury : Ludovic Mercier MOF Glacier

Jury : Youris Neyers, Patrick Casula, Arnaud Vuattoux



## **CHAMPIONNAT DE FRANCE 2024 DE SCULPTURE SUR GLACE**



Association Nationale des Sculpteurs  
Français sur Glace Hydrrique

**Thème : Les 100 ans des MOF**  
Entrée libre

### **BELVÈDÈRE ESPACE DES CHEFS**

**9h > 12h**

Juniors (élèves ou apprentis en formation)

**14h > 16h**

Seniors (professionnels)

## **THÉÂTRE MAURICE NOVARINA**

**17h > 18h** Entrée libre

**Remise des prix** du Challenge des Mains d'Or  
et du Championnat de France de Sculpture  
sur Glace

# Le Messenger

125 ans d'infos locales en haute-Savoie



MARS 2023 | PRIX 14.90 €

TOME 1

ISBN - 978-2-493748-06-5



**A COMMANDER  
sur notre e-boutique**



**TOME 2 à paraître bientôt**

# NOS PARTENAIRES

## INSTITUTIONNELS



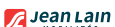
## TOQUES PLATINE



## TOQUES OR



## TOQUES ARGENT



## TOQUES BRONZE



## PARTENAIRES



## PARTENAIRES DINNER IN THE SKY® BY THONON



## PARTENAIRES CHALLENGE DES MAINS D'OR



## MÉDIAS



THONON

# Les Féeriques

UN ÉCRIN DE NOËL AU CŒUR DU LÉMAN



DU 28 NOVEMBRE 2024  
AU 5 JANVIER 2025

PATINOIRE NATURELLE | FORÊT ENCHANTÉE | MAPPING | SAPIN GÉANT  
MARCHÉ GOURMAND ET ARTISANAL | LUNA PARK | SPECTACLES | CONCERTS ET ANIMATIONS

**OFFICE DE TOURISME**

2, rue Michaud - Château de Sonnaz - 74200 Thonon-les-Bains - Lac Léman - Haute-Savoie  
+33 (0)4 50 71 55 55 - [thonon@thononlesbains.com](mailto:thonon@thononlesbains.com)