

Communiqué de presse
Lourdes, le 12 mars 2014

QUAND DES CHEFS ÉTOILÉS SE TOQUENT DES PYRÉNÉES

Pour la 1^{ère} fois, deux chefs étoilés remettront leur tablier pour accompagner 3 jeunes chefs des Hautes Pyrénées lors d'un dîner gastronomique à 2 000 mètres d'altitude ! En effet, c'est au restaurant La Laquette à Barèges en plein cœur du domaine skiable du Grand Tourmalet qu'est organisée la 1^{ère} soirée "Les Toqués de N'PY" le jeudi 20 mars prochain. Un événement unique qui marie la gastronomie et les Pyrénées.

Avec cette nouvelle manifestation, à l'initiative du Grand Tourmalet, N'PY répond aux attentes d'une clientèle initiée qui souhaite participer à des animations de qualité. Cette 1^{ère} soirée "Les Toqués de N'PY", à l'instar des N'PY CUP KING FOR A DAY destinés à un public de jeunes, d'étudiants et de jeunes parents et des N'PY DOWNTOWN pour les urbains, devrait être dupliquée l'année prochaine dans plusieurs domaines N'PY.

MICHEL PUJOL ET VIVIANE DARROZE METTENT 3 JEUNES CHEFS SOUS LES FEUX DE LA RAMPE

Michel Pujol et Viviane Darroze ont tous deux été distingués d'une étoile au Guide Michelin, le premier lorsqu'il était chef du Restaurant Pujol à Blagnac, la deuxième comme chef du restaurant éponyme rue Castellane à Toulouse. Désormais à la retraite, ils souhaitent transmettre leur savoir-faire aux jeunes générations. Ils restent attachés à leur métier de cuisinier et continuent à promouvoir la gastronomie dans leurs actions en organisant notamment des concours de cuisine et en participant à des jurys professionnels.

Désireux de faire émerger de nouveaux talents, c'est avec plaisir qu'ils ont répondu à l'invitation du Grand Tourmalet et de N'PY. C'est pour eux l'occasion exceptionnelle de mettre le savoir-faire de jeunes chefs Pyrénéens et la renommée de produits du terroir au service de valeurs telles que la convivialité, le bien-être, le manger sain, le tout dans un cadre exceptionnel et préservé.

3 jeunes chefs des Hautes-Pyrénées seront mis en avant :

- **Alexis Saint Martin**, chef du **Viscos à Saint Savin**. Depuis 2009, il est revenu au Viscos perpétuant ainsi la renommée du restaurant pour la 7^{ème} génération. Après de nombreuses années passées dans les cuisines de tables remarquables de l'hexagone, il apporte un souffle de modernité à la cuisine réputée de l'endroit.
- **Grégory Bellard**, chef de **l'Embrun à Lannemezan**. En 2009, il prend la décision de tenter l'aventure citadine à Lannemezan après avoir conquis les fines-bouches au "Monastère du Mont Ares". Dès 2010, il introduit dans sa carte des produits bio, une initiative alors peu commune à l'époque en restauration gastronomique.
- **Philippe Gomez**, chef de **l'Etoile à Tarbes**. Après douze ans sur la Côte d'Azur, il est revenu au pays où il propose une cuisine simple et goûteuse. Sa cuisine au travers de laquelle les produits locaux rencontrent les influences méditerranéennes et exotiques a su convaincre une clientèle fidèle.

Ces trois chefs prépareront un repas dégustation comprenant 8 services (3 entrées froides, 3 plats chauds et 2 desserts) préparés uniquement à base de produits locaux. De grands crus ont répondu présents à cette initiative : Château Rabaud-Promis (Sauternes), Château Cardinal Villemaurine (Saint Emilion), Madiran et le champagne Feuillate. 80 personnes participeront à ce dîner qui s'annonce d'ores et déjà comme exceptionnel.

www.n-py.com

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio - 06 03 10 16 56 / rp@deboerio.net