

**Communiqué de presse**  
 Lourdes, le 24 mars 2014

## MISSION RÉUSSIE POUR LES 1<sup>ERS</sup> TOQUÉS DE N'PY !

Jeudi 20 mars dernier, 80 convives ont pu apprécier les mets préparés par 3 jeunes chefs pyrénéens : Alexis Saint Martin du Viscos à Saint Savin, Grégory Bellard de l'Embrun à Lannemezan et Philippe Gomez de l'Etoile à Tarbes. Tous trois étaient "parrainés" par deux anciens chefs étoilés au Guide Michelin : Michel Pujol et Viviane Darroze. Le défi pour ces trois jeunes chefs consistait à préparer 3 entrées, 3 plats et 2 desserts composés de produits du terroir, le tout dans un cadre inédit : le restaurant d'altitude de la Laquette à Barèges en plein cœur du domaine skiable du Grand Tourmalet.



Pour N'PY, cette nouvelle manifestation, Les Toqués de N'PY, menée à l'initiative du Grand Tourmalet, répond aux attentes d'une clientèle initiée qui souhaite participer à des animations de qualité. Les invités ont eu le plaisir de déguster au coin du feu quelques mets composés à base de Porc Noir de Bigorre, de Champignons bio de Madiran, d'Agneau du Pays Toy, de Haricot Tarbais ou encore de Safran de l'Arbizon. Ils ont tous salué la qualité des mets présentés et la convivialité de cette soirée. Le tout était accompagné de grands crus : Château Rabaud-Promis (Sauternes), Château Cardinal Villemaurine (Saint Emilion), Madiran et le champagne Feuillate ou encore l'Armagnac Château Courrejt (Condom).

Au vu du succès rencontré par cette première édition, les Toqués de N'PY seront certainement renouvelés dans d'autres stations l'an prochain. A suivre donc !



De gauche à droite :

Éric FANLO et son épouse du Restaurant la Laquette (Barèges), Patrick GIACOSA du Château du Courrejt (Condom), Paul CARILLE du Château Cardinal Villemaurine (Saint-Emilion), Philippe GOMEZ du Restaurant l'Etoile (Tarbes), Paul DABADIE, vigneron et Président de l'appellation Madiran, Grégory BELLARD de L'Embrun (Lannemezan), Philippe DEJEAN du Château Rabaud-Promis (Sauternes) et Alexis SAINT MARTIN du Viscos (Saint Savin)

Plat en photo : Sucettes de Hure de porc noir de Bigorre, glace sauce gribiche - Alexis Saint Martin Le Viscos (Saint Savin)

**RENSEIGNEMENTS PRESSE**

Laurence de Boerio - 06 03 10 16 56 / [rp@deboerio.net](mailto:rp@deboerio.net)