

## Jeudi 2 et dimanche 5 avril 2<sup>ème</sup> édition des Toqués de N'PY

Jeudi 2 avril au restaurant d'altitude La Laquette à Barèges (Grand Tourmalet) et dimanche 5 avril au restaurant d'altitude le Cairn à Gourette, deux diners mariant gastronomie et Pyrénées sont organisés. Les Toqués de N'PY permettent aux domaines de répondre aux attentes d'une clientèle initiée qui souhaite participer à des animations de qualité.

A Barèges, Alexis Saint Martin du Viscos à Saint Savin, Grégory Bellard de l'Embrun à Lannemezan et Philippe Gomez de l'Unik à Tarbes, officieront en cuisine et proposeront 9 créations originales réalisées à base de produits 100% locaux, à 80 privilégiés. Tous trois sont "parrainés" par deux anciens chefs étoilés au Guide Michelin : Michel Pujol et Viviane Darroze.

A Gourette, la soirée sera parrainée par Lionel Osmin (Lionel Osmin & Cie), sacré négociant de l'année en janvier dernier par "La Revue du Vin de France". En cuisine, Vivien Durand, jeune chef étoilé du Prince Noir à Lormont, ainsi que Richard Daulay, ancien chef du Grand Hôtel de Saint Jean de Luz et nouveau gérant de la Maison Sukaldari à Arcangues, surprendront les convives en créant des tapas gastronomiques.

Les deux soirées se termineront par une descente aux flambeaux pour les plus courageux ou en télésiège/télécabine pour les autres.

N'PY propose donc deux soirées exceptionnelles et conviviales marquées par le savoir-faire gastronomique des Pyrénées et la renommée des produits du terroir, le tout dans des cadres exceptionnels !

Le nombre de places étant limité, la réservation est obligatoire sur [npy.so/lestoques](http://npy.so/lestoques)

[www.n-py.com](http://www.n-py.com)

*Dossier de presse N'PY et photos sur simple demande*

### **RENSEIGNEMENTS PRESSE**

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