

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 10 AOÛT 2016

## Samedi 20 et dimanche 21 août Festival culinaire *Coup de Food* à Barèges

Faire découvrir le territoire exceptionnel de Barèges en proposant un festival culinaire inédit où la découverte gustative est le maître mot, telle est l'ambition de la première édition de *Coup de Food* à Barèges. Organisé par la commune de Barèges avec le soutien de N'PY, *Coup de Food* est un événement qui s'articule autour de 4 thèmes forts et dans l'air du temps : Street Food et Food Trucks, Gastronomie et Vins, Nature et Végétarien, Défis et Battles culinaires. Le tout en mettant les produits du terroir en avant.

La culture de la gastronomie est de plus en plus présente dans nos vies et dans les médias, devenant pour tous l'occasion de se retrouver, de partager et d'échanger autour d'un plaisir commun. Pour ce 1<sup>er</sup> festival, Barèges a souhaité proposer une photographie de la « Food culture » actuelle. Un événement original et innovant qui devrait attirer un grand nombre de gourmands et gourmets qu'ils soient amateurs, passionnés, novices, curieux, végétariens ou encore fous de viande...

C'est très naturellement que N'PY a accepté de s'associer à cet événement qui permet de fédérer les acteurs d'un territoire autour d'un thème fort et représentatif. L'occasion également de mettre en avant le terroir, ses produits de qualité et ses chefs. *Coup de Food* s'inscrit tout à fait dans la lignée des Toqués de N'PY.

### Street Food et Food Trucks

Les plus beaux Food Trucks s'installeront au cœur du Parc Naturel de Tournaboup. Durant deux jours, ces camions vintage proposeront des plats « fait maison » fabriqués à partir de produits bio ou de première qualité. Les Food Trucks Sur le Pouce, Mr Vagabond, Gofree, Risotto'n Burgers, Mr Jaune et Sam'Donne Faim seront présents. Samedi soir, la montagne se transformera en véritable guinguette sur un fond de musique live.

En parallèle, un bar à bières sera mis en place tout au long de l'événement. Kupela, marque de cidre basque, proposera ses produits à la dégustation. Les enfants pourront quant à eux découvrir et apprendre à confectionner barbes-à-papa et pop-corn.



### Gastronomie et Vins

Toujours à Tournaboup, la gastronomie française et régionale sera mise en avant grâce aux talents de Damien Cazaux (chef du restaurant l'Aragon à Juillan), Dominique Bouchait (Meilleur Ouvrier de France fromager), Hervé Sancho (Meilleur Ouvrier de France charcutier) et l'ancien chef du Palais de l'Elysée, Alain Darroze.

PEYRAGUDES    PIAU    PIC DU MIDI    GRAND TOURMALET  
BARÈGES LA MONGIE    LUZ-ARDIDEN    CAUTERETS    GOURETTE    LA PIERRE ST-MARTIN  
LA RHUNE

La venue des chefs de talents et de Meilleurs Ouvriers de France sera l'occasion de participer et d'assister à des cours de cuisine au milieu des montagnes, avec la mise en avant des produits du terroir. Ces cours seront dispensés le samedi et le dimanche entre 11h et 12h30 à Tournaboup (sur inscription via le site [www.coupdefoodfest.com](http://www.coupdefoodfest.com)).

Une initiation à l'œnologie et à la dégustation des vins de Madiran et du Pacherenc du Vic-Bilh sera proposée le samedi et le dimanche à Tournaboup entre 11h et 12h, en compagnie de la bloggeuse *La WINEista* et de vignerons venus spécialement pour l'occasion.

En parallèle, les chefs prépareront deux déjeuners champêtres où les meilleurs produits bio et le bœuf seront à l'honneur (infos et réservations sur le site [www.coupdefoodfest.com](http://www.coupdefoodfest.com), onglet Programme détaillé).



## Nature et Végétarien

C'est très naturellement qu'un espace « vert » s'installera à Tournaboup tout le long de la rivière. Ici le beau et le bon sont au RDV. Des cuisiniers passionnés feront découvrir leur savoureuse et surprenante cuisine au restaurant végétarien. En parallèle, des producteurs présenteront leurs fruits et légumes, miel et autres produits du terroir autour d'un marché local.

Sans oublier un bar à jus proposé par *Zé Delicia* avec dégustations et workshops afin de tout savoir sur les bienfaits des jus ou tout simplement pour un simple plaisir immédiat. Des initiations à la permaculture avec la ferme des cascades (philosophie de vie où animaux, insectes, êtres humains, plantes et micro-organismes vivent en harmonie dans un environnement sain et auto-suffisant.) permettront de découvrir cette nouvelle tendance.

La chef Pilar Lopez proposera également des initiations à la cuisine Vegan (mode d'alimentation basée sur le refus de toute forme d'exploitation animale). Les enfants seront invités à cuisiner autrement, autour d'ateliers culinaires Vegan.

## Jeunes talents

A la Laquette, les fans d'émission de cuisine et autres séries culinaires seront servis. Nathalie Nguyen, finaliste en 2011 de l'émission Master Chef, a invité le chef Alain Darroze. Une Battle culinaire sera proposée le dimanche autour de produits du terroir et d'un plat choisi par les chefs.

Pour cette Battle, ils sont à la recherche de deux commis amateurs et passionnés qui cuisineront à leurs côtés et tenteront d'être le coup de cœur du Jury, composé des deux chefs et de Meilleurs Ouvriers de France présents sur l'événement.

Le concours est ouvert à tous. Pour participer il suffit de partager son propre *Coup de Food* (plus belle réalisation de plat) et d'envoyer sa photo accompagnée de quelques mots expliquant sa motivation avant le 17 août. Les deux chefs sélectionneront les plus belles réalisations et les candidats les plus motivés.



## Le bon plan

Sur n-py.com, possibilité de réserver un hébergement 3 nuits (à partir du 20 août) incluant un accès au Pic du Midi et un accès au Pont d'Espagne à Cauterets, à partir de 67€/personne (base 4 personnes).

Les 20 et 21 août prochains, c'est tout Barèges qui va vivre au rythme de la gastronomie.

Plus de détails sur [www.coupdefoodfest.com](http://www.coupdefoodfest.com)

## RENSEIGNEMENTS PRESSE

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

PEYRAGUDES    PIAU    PIC DU MIDI    GRAND TOURMALET  
BARÈGES LA MONGIE    LUZ-ARDIDEN    CAUTERETS    GOURETTE    LA PIERRE ST-MARTIN  
LA RHUNE