

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 11 JUILLET 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^{er} 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 amateur, passionné, novice, curieux, végétarien ou encore fou 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, 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 *Coup de Pouce*, le *Vagabond*, *Gofree*, *Risotto'n Burgers*... ont d'ores et déjà répondu présents. Samedi soir, la montagne se transformera en véritable guinguette sur un fond de musique live.



En parallèle, un bar à bières permettra de déguster les bières locales ainsi que celles des brasseurs de Craft Beer. Kupela, marque de cidre basque, proposera également à la dégustation ses produits. Les enfants seront également à la fête avec un camion où ils pourront apprendre à fabriquer des barbes-à-papa, des pop-corn et des pizzas.

Gastronomie et Vins

Changement d'ambiance au Cirque de Lienz où 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'Élysée, Alain Darroze.

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



Cours de cuisine en live, ateliers plancha, spectacle et convivialité en seront les ingrédients. Sans oublier une initiation à l'œnologie et à la dégustation des vins de Madiran et du Pacherenc du Vic-Bilh. En parallèle, les chefs prépareront deux déjeuners champêtres où les meilleurs produits bio et le bœuf seront à l'honneur.

Des cours de cuisine seront dispensés aux enfants avec la dégustation de mini burgers pyrénéens.

Nature et Végétarien

C'est très naturellement qu'un espace « vert » s'installera au 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 avec dégustations et workshops afin de tout savoir sur les bienfaits des jus ou tout simplement pour un simple plaisir immédiat, les initiations à la permaculture (philosophie de vie où animaux, insectes, êtres humains, plantes et micro-organismes vivent en harmonie dans un environnement sain et auto-suffisant.) et les initiations à la cuisine Vegan (mode d'alimentation basée sur le refus de toute forme d'exploitation animale).

Les enfants seront invités à customiser fruits et légumes.



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 un chef surprise. Deux personnes sont en cours de sélection pour participer à un concours de cuisine en live. Il se déroulera le samedi 20 août de 10h à 16h. Le casting se fait via la page Facebook Coup de Food Fest.

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

www.coupdefoodfest.com

RENSEIGNEMENTS PRESSE

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