

Communiqué de Presse
Pic du Midi, le 20 mai 2010

16 JUIN 2010

SOIREE EVENEMENT POUR FETER LE NOUVEAU RESTAURANT DU PIC DU MIDI

En juin 2000, le Pic du Midi ouvrait pour la 1^{ère} fois au grand public, ceci par la seule volonté des scientifiques et des élus départementaux et régionaux de sauver ce haut lieu de l'astronomie. Depuis 10 ans, scientifiques et touristes ont appris à habiter ensemble ce site emblématique des Pyrénées. Beaucoup de chemin ont été parcouru avec plus de 100 000 visiteurs chaque année.

Afin d'accueillir ces derniers dans les meilleures conditions possibles, une refonte complète de l'offre restauration a été élaborée et des travaux importants ont été entrepris pour offrir désormais une cuisine traditionnelle à base uniquement de produits régionaux, le tout dans un cadre convivial. Pour fêter ces changements, Cyril Lignac, Chef Cuisinier de renom, réalisera une démonstration de cuisine **le mercredi 16 juin pour une soirée exceptionnelle.**

UNE DEMONSTRATION DE CUISINE A 2 877 M

La cuisine à 2 877 mètres d'altitude est un défi : l'eau boue à 92° et complique la cuisson des aliments plongés dans un bouillon, l'air sec assèche plus vite les aliments (30% d'oxygène en moins), la perception des saveurs change avec l'altitude, la cuisson est obligatoirement faite à l'électricité...

Cyril Lignac a décidé de relever le défi. Au menu de cette soirée exceptionnelle, le Chef réalisera deux recettes, les convives pourront assister à la préparation en direct et en extérieur et les déguster, la tête dans les étoiles...

Cette démonstration sera suivie d'un **cocktail dînatoire réalisé par le Chef du restaurant du Pic du Midi.**

REFONTE DE L'OFFRE RESTAURATION

Afin d'offrir un service de qualité en adéquation avec les différentes attentes de ses visiteurs (skieurs, randonneurs, touristes, astronomes amateurs...) et ce en toutes saisons, les responsables du Pic du Midi ont décidé de reprendre en direct la restauration et de repositionner l'offre.

Désormais, cette offre s'appuie sur la mise en valeur de produits de qualité et du terroir. Les produits AOC et labélisés de la région sont mis en avant dans tous les plats proposés, y compris sur la restauration rapide.

On retrouve pour exemple la truite fumée de Lau-Balagnas, les haricots tarbais, le mouton AOC Gavarnie/Barèges, l'agneau des Pyrénées, la charcuterie de porc noir, les fromages locaux, le gâteau à la broche...ainsi que des vins issus exclusivement de la région.

Le restaurant demeure néanmoins accessible à tous les budgets et à n'importe quelle heure. Plusieurs formules sont proposées (à partir de 16 € pour la formule bistro, 30 € pour la formule gourmande) et une sandwicherie l'été en terrasse.

NOUVEAUX AMENAGEMENTS

Pour que la réussite soit complète, d'importants travaux d'aménagements du restaurant sont réalisés :

- Nouvelle salle plus confortable et panoramique. Sa capacité passe de 40 à 70 couverts.
- Bar comptoir ouvert en été sur les terrasses et accessible à toute heure.
- Aménagements permettant un service en terrasse.

Une passerelle extérieure vitrée permet désormais d'accéder directement à la terrasse principale sans passer par le restaurant.

PROGRAMME DE LA SOIREE DU 16 JUIN

- 18h30 : montée en téléphériques au Pic du Midi
- 19h45 à 20h30 : démonstration de cuisine orchestrée par Cyril Lignac
- 20h30 : Cocktail Dînatoire réalisé par le Chef du restaurant du Pic du Midi
- 21h30 : coucher de soleil sur les Pyrénées
- Retour vers 22h30

Le trio de chanteurs bigourdans Eths Bandolets sera présent pour l'ambiance musicale.

RESERVATION POUR LA SOIREE DU 16 JUIN

Tarif : 80 € par personnes

www.picdumidi.com et par téléphone au 0 825 00 28 77

Dossier de presse et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

Tél. 06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net