

10
ans
D'OUVERTURE AU PUBLIC

Pic du midi
GRAND TOURMALET
HAUTES-PYRÉNÉES

invitation presse

LA GASTRONOMIE VOUS DONNE RENDEZ-VOUS AU-DESSUS DES NUAGES



Le Lundi 27 juin à partir de 19h

à l'occasion des 10 ans d'ouverture au public du Pic du Midi,
venez vivre une soirée exceptionnelle sous le signe des saveurs,
parrainée par le chef étoilé Michel Sarran.

accompagné de Jean Pierre Saint Martin
Serge Latour et Daniel Labarrère



Michel Sarran / Toulouse / 2 étoiles Michelin

Natif de Saint-Martin d'Armagnac dans le Gers, Michel Sarran a partagé son parcours professionnel entre sud-ouest et rives de la Méditerranée avant de s'installer à Toulouse en 1995. Il se plaît à réaliser une cuisine latine puisant son inspiration dans les tiroirs de sa mémoire en jouant avec la lavande et la violette, le foie gras et le parmesan, les rougets et le potiron. On ne peut qu'aimer sa définition, parlant de son métier : " Nous sommes des marchands de plaisir ". Écoutons-le attentivement quand il dit : " Je veux que ma cuisine ait du goût, titille, chatouille le palais et si elle peut créer des émotions alors mon but est atteint et le plaisir est partagé ".



Jean Pierre Saint Martin / 🍴🍴 au Gault et Millau

LeViscos / Saint-Savin / Hautes Pyrénées

Alchimistes et poètes, Jean Pierre et Alexis, son fils, travaillent avec inspiration et gourmandise les produits du terroir, remettent au " goût du jour " les recettes endormies dans la tradition et offrent ainsi le savoir vivre Pyrénéen. La table, est le fruit des origines paysannes des Saint Martin, enrichie de tout le savoir faire de ses chefs...



Serge Latour / 🍴🍴 au Gault et Millau

Le Relais du Castera / Nestier / Hautes Pyrénées

Serge Latour aime les bonnes choses autant que son terroir. Sa cuisine varie au fil des saisons, au gré de ses envies, au rythme de sa créativité. L'assiette mêle avec équilibre et justesse cuisine classique et originale, chaque recette est une surprise. Le Chef travaille avec des producteurs locaux, des gens qui respectent leur produit autant qu'ils chérissent leur environnement. Circuit court, qualité, authenticité, la table reflète cette philosophie.



Daniel Labarrère / 🍴 au Gault et Millau

L'Ambroisie / Tarbes / Hautes Pyrénées

Pour Daniel Labarrère, aucune recette toute faite : spontanéité et nouvelles idées priment dans sa cuisine ! Chez lui, pas de menus préétablis. Tout se décide selon le marché, la fraîcheur des produits, les légumes et les fines herbes du jardin... Chaque panier donne naissance à une nouvelle mise en scène, à une nouvelle mise en bouche ! Le Chef avoue quand même avoir une réelle affection pour les vrais produits du pays. Agneau du pays Toy, haricots tarbais, oignon de Trébons, porc noir lui donnent toujours autant de plaisir !

Lors de cette soirée, une cuisine fine et raffinée sera élaborée
autour de produits de qualité du Département des Hautes Pyrénées :
*Vignobles Brumont, oignons de Trébons, châtaignes des Pyrénées, haricots Tarbais,
porc noir de Bigorre, mouton Barèges-Gavarnie...*



Vins d'Alain Brumont - Le vignoble du Madiran

Dans le vignoble de Madiran, Alain Brumont et son célèbre Château Montus propose des cuvées, des plus traditionnelles aux cuvées du futur qui sont classées parmi les dix meilleurs vins mondiaux. C'est au cœur de ses chais que se trouve le mystère de l'élevage du vin, où s'assemble un nouveau style de produits insolites, créations et découvertes d'Alain Brumont. « Les vins sont monumentaux avec une force et une violence évidentes mais complètement domptées et sous contrôle, ce qui est un véritable tour de force. » (Extrait du Grand Tasting 2009 – A propos du Château Montus)



Oignons de Trébons

Dans la vallée de l'Adour, l'oignon de Trébons bénéficie d'un micro-climat, d'une terre saine et de tous les soins manuels nécessaires à la bonne réussite de sa culture. Sa forme allongée, le rend reconnaissable entre tous. Sa saveur, douce et agréable, sucrée et délicatement parfumée en font le préféré des vrais connaisseurs. Enfin sa conteneur en sels minéraux et en vitamines le rend indispensable à l'équilibre de chacun.



Haricot Tarbais, originaire du nouveau monde

Ce petit grain d'ivoire rapporté du Mexique par Christophe Colomb a produit plus de 3 000 tonnes à la fin du XIXe siècle. Sa production, menacée, a été relancée par une poignée de passionnés et lui a permis d'obtenir le Label Rouge en 1997 et l'IGP en 2000. Cette plante grimpante est cultivée en prenant appui sur des plants de maïs ou sur des filets. Une fois cuit, le haricot tarbais est incomparable : peau extrêmement fine, excellente tenue à la cuisson, chair non farineuse et fondante à souhait, particulièrement digeste... il est très apprécié des belles toques. On le mange en salade, en garbure et bien évidemment dans le fameux cassoulet !



Noir de Bigorre, le cousin du porc ibérique

Les fins connaisseurs l'apprécient déjà, ce fameux porc noir de Bigorre ! Il a bien failli disparaître mais le retour aux valeurs sûres d'authenticité fait qu'on le trouve aujourd'hui sur toutes les bonnes tables et dans les épiceries fines. Élevé en liberté un an minimum, affiné pendant 18 mois, il produit une viande d'une finesse incroyable et très goûteuse. Son jambon sec, finement persillé et légèrement brillant est à déguster absolument.



Mouton Barèges-Gavarnie

Le mouton « Barèges-Gavarnie », Appellation d'Origine Contrôlée, est élevé dans la vallée de Luz-Saint Sauveur, au pays Toy. Il passe une grande partie de l'année en liberté, dans les estives, grandes prairies d'altitude, où le grand air et les pentes à l'herbe moelleuse donnent à ses côtelettes ce goût si particulier. En septembre, la descente des troupeaux dans la vallée donne lieu à une grande fête : la fête de la Saint Michel.

Merci de confirmer votre présence avant le 20 juin 2011 :
à Laurence de Boerio par mail rp@deboerio.fr, par téléphone au 06 03 10 16 56