

10 ANS D'OUVERTURE AU PUBLIC

L'ETE S'ANNONCE FESTIF AU PIC DU MIDI

En juin 2000, le Pic du Midi ouvrait au public pour l'été mais c'est véritablement dès le 1^{er} juin 2001 que le Pic du Midi s'offrait aux yeux de tous. Pour célébrer ses 10 ans d'ouverture au public, le Pic du Midi a choisi de s'associer aux vins de Madiran d'Alain Brumont qui fête cette année ses "30 ans millésimes au sommet" ainsi qu'aux filières locales reconnues que sont le Porc Noir de Bigorre, le Mouton AOC Barèges-Gavarnie, le Haricot Tarbais, l'Oignon de Trébons et la Châtaigne des Pyrénées.

Comme les hommes qui ont construit le Pic du Midi et se sont battus pour en sauvegarder ce formidable patrimoine, les producteurs locaux se sont battus pour faire de leurs productions des produits d'excellence reconnus nationalement voire même internationalement.

Outre la soirée privée du lundi 27 juin où la charte d'engagement entre les sept partenaires sera officiellement signée par les présidents de chaque filière, le Pic du Midi a prévu cet été un programme d'animations ouvert au grand public.

SOIREE SPECTACLE – 1^{er} juillet

Le vendredi 1^{er} juillet, dans le cadre d'un partenariat avec Le Parvis, scène nationale Tarbes Pyrénées, la soirée d'ouverture de Visa pour la Nuit, festival pluridisciplinaire, se fera au sommet du Pic du Midi.

Une soirée événement avec deux artistes de renommée internationale : la soprano Karen Vourc'h et la pianiste Vanessa Wagner.

Lors de cette soirée, les filières agroalimentaires et les vins du Madiran d'Alain Brumont proposeront une dégustation de leurs produits.

NEUF SOIREEES DU GOÛT AU PIC DU MIDI

Profiter d'un point de vue exceptionnel à 2 877 m d'altitude, voir le coucher de soleil sur l'ensemble de la chaîne pyrénéenne, découvrir un ciel nocturne particulièrement pur et stable, apercevoir la voie lactée, le tout en se régaland de produits de qualité gustative remarquable et authentique, telle est l'ambition des 9 Soirées du Goût organisées au Pic du Midi cet été.

Les producteurs seront présents pour faire découvrir au grand public à travers des ateliers d'animation, les spécificités de leurs produits et leur mode de production.

9 soirées sont programmées : mardi 5 juillet, mercredi 13 juillet, vendredi 15 juillet, mardi 19 juillet, mardi 26 juillet, lundi 2 août, vendredi 12 août, mardi 23 août et mardi 30 août.

SOIREE ANNIVERSAIRE 30 ANS DES VINS BRUMONT – 3 septembre

Créateur de vins d'exception à la renommée internationale, Alain Brumont souhaitait organiser une soirée exceptionnelle pour fêter 30 ans d'une aventure extraordinaire. Sa "rencontre" avec le Pic du Midi a été déterminante.

C'est ainsi que lui est née l'idée de faire monter, le samedi 3 septembre, d'autres étoiles que celles du ciel... des chefs étoilés venant de toute la France. Cette soirée, ouverte à quelques privilégiés amoureux du vin, sera l'occasion de présenter les nouveautés des Vins Brumont (Château Montus La Tyre et Pinot Noir d'Alain Brumont).

Réservation en ligne sur le site www.hopresa.com ou par téléphone au 0825 00 2877

Soirée du Goût : 85€/personne

Soirée du 1^{er} juillet : 55€/personne

Soirée du 3 septembre : 127€/personne

Dossier de presse et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

Tél. 06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net