

À Vic-en-Bigorre, le 26 juin 2019

LES TABLÉES DE VIC : UNE ÉDITION ÉTOILÉE !

La commune de Vic-en-Bigorre organise la 5^{ème} édition du festival populaire de gastronomie **Les Tablées de Vic** les 12, 13 et 14 juillet prochains.

Évènement fédérateur pour la commune, il accueille chaque année 3000 festivaliers réunis pour déguster les créations culinaires d'une vingtaine de chefs venus de toute la France.

Les 12 et 13 juillet, le festival aura lieu, comme traditionnellement, sous la halle à partir de 19h00.

Le 14 juillet, **les Tablées de Vic** se déplaceront au Parc Naturel de l'Echez pour un déjeuner champêtre en plein-air, organisé en partenariat avec **Ambition Pyrénées** et **Bienvenue à la ferme**.

10 CHEFS ÉTOILÉS

La halle de Vic-en-Bigorre accueille cette année 17 chefs, venus de toute la France pour faire découvrir leur cuisine et proposer une recette originale.

Parmi eux, 10 chefs sont étoilés. Entre autres : Jérémy MORIN (L'Aparte à Toulouse), Thomas MOREL (Le Pavillon des Boulevards à Bordeaux) ou encore Philippe TREDGEU (Les Violons d'Ingres et les Cocottes à Paris).

Les Tablées de Vic sont ravies d'accueillir également 3 cheffes : Delphine BORREWATER (Le Disini à Montpellier), Elodie PICHARD (Cru à Bordeaux) et Coline FAULQUIER, finaliste Top Chef 2016 (Signature à Marseille).

2 MENUS : EN 3 TEMPS OU EN 5 TEMPS ?

Cette année, les Tablées de Vic proposent 2 menus au choix pour satisfaire l'appétit de tous les festivaliers.

L'un en 3 temps (1 entrée / 1 plat / 1 dessert) à 15€, l'autre en 5 temps (2 entrées / 2 plats / 1 dessert) à 25€. Chaque menu est différent. 5 chefs réalisent le menu en 3 temps, 3 autres réalisent celui en 5 temps, il y'en aura donc pour tous les goûts !

AU MENU notamment :

Chair de tourteaux, tarama fumé, perle du japon «passion» et gelée de pomme et verveine

Magret comme un tataki, foie gras spécial séchuan, noix torréfiées, ail de Lautrec et jeunes pousses

L'esprit d'un cookie gâteau basque, abricot violette et crémeux catalan

DE LA GASTRONOMIE AU DIVERTISSEMENT !

Une expérience gastronomique, oui, mais dans une ambiance festive et musicale ! Pour débiter ou prolonger la soirée, la bodega des Tablées de Vic fait son grand retour. Les adeptes de l'apéritif pourront déguster de la cochonnaille 100% sud ouest accompagnée d'une sélection de vins qui sera proposée par nos producteurs et cavistes partenaires : Brumont, Domaine Pichard, Cave Baxellerie... Pour les rois du dance-floor, le DJ du festival les fera danser toute la nuit !

UN DÉJEUNER CHAMPÊTRE DANS UN PARC NATUREL

Dimanche 14 juillet, **Les Tablées de Vic** se déplaceront à partir de 12h00 au Parc Naturel de l'Echez pour un déjeuner champêtre !

Ce pique-nique, organisé en collaboration avec les marques HaPy Saveurs et Bienvenue à la ferme et leur coopérative Mangeons HaPy, proposera sous forme de buffets à volonté (dans la limite des stocks disponibles) un bon nombre de pépites du terroir, brutes ou cuisinées. Certains producteurs seront présents pour partager leur savoir-faire avec les festivaliers. Les chefs Jean-Pierre CENAC et Alexis SAINT-MARTIN auront à coeur de cuisiner les produits de nos producteurs.

INFOS PRATIQUES

Vendredi 12 et samedi 13 juillet à partir de 19h00 sous la halle de Vic-en-Bigorre

Menu en 3 temps : 15 € / hors boissons

Menu en 5 temps : 25 € / tarif réduit : 22€ (CE ou groupe à partir de 10 personnes) / hors boissons

Dimanche 14 juillet à partir de 12h00 au Parc naturel de l'Echez (Parking : avenue des Acacias).

Tarif normal : 20€ par personne - Tarif groupe (CE ou groupe à partir de 10 personnes) : 17,50€ / hors boissons

Pour acheter vos tickets :

- Sur internet : www.weezevent.com/les-tablees-de-vic-2019

- A l'Office de Tourisme de Vic : à partir du 1^{er} juillet de mardi au samedi matin de 10h à 13h et de 15h à 18h

- Sur place (dans la limite des stocks disponibles)