



Communiqué de presse
6 mars 2015

Jeudi 19 mars, trois chefs des Hautes-Pyrénées célèbreront la gastronomie française

Les Chefs Marc Berger du **Pic du Midi**, Serge Latour du **Restaurant-Hôtel Le Castéra** et Jean-Pierre Saint Martin du **Viscos** concocteront un repas composés uniquement de produits du terroir, à l'instar de 1 300 autres chefs dans le monde.

Ils ont en effet été sélectionnés dans le cadre de l'opération **Goût de / Good France** organisée à l'initiative d'Alain Ducasse et du Ministère des Affaires Etrangères et du Développement International. Objectif de cette journée : **célébrer l'excellence de la gastronomie française sur les 5 continents.**

Dans chaque restaurant participant, l'évènement rendra hommage à une cuisine, vivante, ouverte et innovante, fidèle aux valeurs françaises de partage, plaisir et respect du bien manger. Cet évènement international fait suite à l'inscription du "repas gastronomique des Français" sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO, participant ainsi à son rayonnement à travers le monde.

Des menus 100% terroir

Comme les 1 300 autres chefs, Marc Berger, Serge Latour et Jean-Pierre Saint Martin ont prévu des repas avec 6 plats réalisés à base de produits frais de saison, issus du terroir local.

Le Castéra (place du calvaire à Nestier - 05 62 39 77 37) : dîner pour **60€**

- Foie gras de la ferme de Moura poché au vin de Madiran et aux épices
- Crème de haricots tarbais en capuccino, copeaux de jambon noir de Bigorre
- Croustillant de filet de truite du Nistos, sauce au Pacherenc doux
- Emincé de magret au vinaigre et au miel cigare croustillant aux légumes du temps
- Chèvre fermier de Bize
- Ma tarte au chocolat petites meringues et glace au carambar



Pic du Midi (rue Pierre Lamy Chapelle à la Mongie - 0 825 00 2877) : déjeuner pour **55€**

- Verrine de mousseline de truite du gave de Lourdes, galette de maïs au piment d'Espelette
- Escalope de foie gras de canard frais, d'Armagnac Bigorre, poêlée sur son lit de girolles, salade de mesclun aux noisettes des Baronniees. Servi avec un verre de Pacherenc les vendanges de l'hivernal
- Croustillant d'écrevisses de l'Adour sur lit d'épinards, espuma de bisque
- Moelleux de filet de porc noir de Bigorre, petits légumes de saison
- Fromage de brebis de la vallée de Campan et sa confiture de cerises noires
- Crémeux de chocolat et Tonka croquant aux myrtilles des Pyrénées. Servi avec un verre de vin rouge muté Maïdi

Le Viscos (1 rue Lamarque à Saint-Savin – 0562970228) : dîner pour **99€**

- Foie au Torchon chutney de Pomme
- Tastou au foie frais et la truffe
- Saint-Jacques et sa raviole aux morilles
- Carré de Porc Noir de Bigorre
- Tomme des Pyrénées
- Délice au chocolat et sa crème glacée

Jeudi 19 mars, les chefs haut-pyrénéens vont porter très haut les couleurs de la cuisine française !

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

Tél. 06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net

