

VIC-EN-BIGORRE

les
Tableées
de Vic

FESTIVAL POPULAIRE DE GASTRONOMIE

12, 13 ET 14
JUILLET 2019

10 CHEFS ÉTOILÉS



PRÉSENTATION

Les Tablées de Vic vous dévoilent sa recette pour la 5^{ème} édition du Festival Populaire de Gastronomie : les 12, 13 et 14 juillet 2019 !

Cette année sera marquée par la dynamique d'une nouvelle programmation. La Halle de Vic accueille, les 12 et 13 juillet à partir de 19h, 17 chefs dont 10 étoilés au Guide Michelin, venus de toute la France pour vous proposer un menu d'exception.

Les Tablées se déplacent au Parc Naturel de l'Echez le 14 juillet à 12h pour un déjeuner champêtre élaboré en collaboration avec HaPy Saveurs et Bienvenue à la ferme.

Découvrez le programme gourmand des Tablées de Vic 2019 !



La 5^{ème} édition des Tablées de Vic s'annonce encore plus gourmande que les précédentes. Ne ratez pas le déjeuner champêtre le dimanche dans le parc que vous venons d'aménager, avec les producteurs haut-pyrénéens.

Clément MENET, Maire de Vic-en-Bigorre

ANIMATIONS : Ce véritable feu d'artifice de saveurs sera agrémentée d'animations festives...

Retrouvez la scène culinaire : les chefs enlèvent le tablier pour monter sur scène et partager avec vous leurs secrets de cuisine.

Fidèles aux valeurs du Sud-Ouest, les Tablées de Vic se veulent lieu de partage, de joie et de bonne humeur : **la Halle et le Parc Naturel de l'Echez raisonneront au son des cuivres des fanfares bandas !**

Pour débiter ou prolonger la soirée, la **BODEGA DES TABLÉES DE VIC** fait son grand retour...

Pour les adeptes de l'apéritif, dégustez de la cochonaille 100% sud ouest accompagnée **d'une sélection de vins et spiritueux qui vous sera proposée par nos producteurs et cavistes partenaires : Brumont, Domaine Pichard, Cave Baxellerie...**

Pour les rois du dance-floor, le DJ du festival vous fera danser toute la nuit !

INFOS PRATIQUES

Sous la Halle de Vic

Vendredi 12 juillet de 19h à 3h30

Samedi 13 juillet de 19h à 5h - Feu d'artifice à 23h30

MENU EN 3 TEMPS - 15€ : Comprend l'entrée dans la halle, la participation aux animations, le verre des Tablées, 3 portions chefs - hors boissons.

MENU EN 5 TEMPS - 25€ : Comprend l'entrée dans la halle, la participation aux animations, le verre des Tablées, 5 portions chefs - hors boissons.

TICKET RÉDUIT - 22€ : CE ou groupe + de 10 personnes (sur un même soir) - Mêmes conditions que le menu en 5 temps.

Au Parc Naturel de l'Echez

Dimanche 14 juillet de 12h à 21h

DÉJEUNER - 20€ : Comprend l'entrée au parc, la participation aux animations, le verre des Tablées, accès aux buffets - hors boissons.

TICKET RÉDUIT - 17,50€ : CE ou groupe + de 10 personnes Mêmes conditions que le déjeuner.

ACHETEZ VOS TICKETS

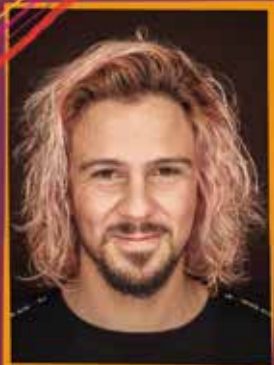
À l'Office de Tourisme de Vic (jusqu'au 30 juin du mardi au vendredi de 9h à 12h, à partir du 1^{er} juillet du mercredi au samedi matin de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30)

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

Directement sur place (dans la limite des stocks disponibles)

NOS PARTENAIRES





DAMIEN TEIXIDOR



DIDIER CASAGUANA



THOMAS MOREL



JÉRÉMY MORIN



PHILIPPE TREDGEU



THOMAS VONDERSCHER



DELPHINE BORREWATER



JEMMY BROUET

VENDREDI 12 JUILLET

Sous la halle, à partir de 19h00

MENU EN 3 TEMPS À 15€

Bouillabaisse froide, patte de poulpe, lard de bigorre, pickles de melon

Damien TEIXIDOR - Native à Perpignan

Agneau des Pyrénées confit, ragoût d'haricots tarbais aux piquillos

Thomas MOREL 1* - Le Pavillon des Boulevards à Bordeaux

Un clin d'oeil à la pêche et à l'estragon

Didier CASAGUANA 1* - Les Fresques à Monestier

MENU EN 5 TEMPS À 25€

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

Jérémy MORIN, 1* - L'Aparte à Toulouse

L'éclair César saladé

Philippe TREDGEU 1* - Le violon d'Ingres à Paris

Daurade Royale au vinaigre kalamansi et poivre timut,
crèmeux de fenouil, fleur de caviar

Thomas VONDERSCHER 1* - La cour des consuls à Toulouse

Axoia de veau, noix de cajou, curry noir et basilic

Delphine BORREWATER - Disini à Montpellier

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

Jemmy BROUET - Le Bouillon à La Rochelle



MARCO VIGANO



VIVIEN DURAND



JULIEN CRUEGE



COLINE FAULQUIER



GUILLAUME MOMBOISSE



SYLVAIN RENZETTI



KOSUKE NABETA



ELODIE PICHARD



SÉBASTIEN RIOU

SAMEDI 13 JUILLET

Sous la halle, à partir de 19h00

MENU EN 3 TEMPS À 15€

Spaghetti Soba : Les japonais sont-ils bretons ?

Marco VIGANO 1* - Aux Anges à Roanne

Houmous de haricots tarbais, canard fumé-rôti, abricots à l'huile d'olive

Vivien DURAND 1* - Le Prince noir à Bordeaux

Julien CRUEGE - Julien CRUEGE à Bordeaux

Bavaroise de petits pois insert framboise, sarrasin caramélisé et pousses au sucre

Coline FAULQUIER - Signature à Marseille

MENU EN 5 TEMPS À 25€

Ceviche de l'Adour, prune umeboshi, jardin de la vallée des 2 sources

Guillaume MOMBOISSE 1* - Sept, à Toulouse

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

Sylvain RENZETTI - Le Son à Bordeaux

Truite et sa déclinaison de poireaux

Kosuke NABETA 1* - Sola à Paris

Tartare de veau de l'Aveyron

Elodie PICHARD - Cru à Bordeaux

Ganache chocolat blanc, mélilot, fraises rouges et vertes, fleurs de fenouil

Sébastien RIOU 1* - Un parfum de gourmandise à Périgueux

DIMANCHE 14 JUILLET

Au Parc Naturel de l'Echez, à partir de 12h00

Les Tablées de Vic se déplacent au Parc Naturel de l'Echez et s'associent à deux marques, HaPy Saveurs et Bienvenue à la ferme, et à leur coopérative Mangeons HaPy, pour proposer un pique-nique champêtre.

Ce déjeuner, sous forme de buffets à volonté (dans la limite des stocks disponibles), sera servi dès 12h, et sera composé exclusivement de produits hauts-pyrénéens.

Certains producteurs seront présents pour partager leur savoir faire avec vous ! Les chefs Alexis Saint Martin (Le Viscos à Saint-Savin) et Jean Pierre Cénac (Le Tivoli à Vic-en-Bigorre) cuisineront les produits de nos producteurs. Le tout dans une ambiance festive animée par une fanfare !



JEAN-PIERRE CENAC



ALEXIS SAINT-MARTIN

Déjeuner à volonté : 20€

(dans la limite des quantités disponibles)

AU MENU **Brutes ou cuisinées, des pépites du terroir !**

De la bonne cochonnaille : Ferme Lalaque (Sauveterre - 65), Christophe Pléchet (Vic-en-Bigorre - 65), Consortium du Porc Noir de Bigorre...

Des fruits et légumes de saison : Sébastien Lanusse (Luppès Violes - 32), Jardins et vergers de l'Adour (Arblade le Haut - 32), Fazillault (Monfaucon - 65), Jean-Luc Laffonta (Larreule - 65), Lionel Dupont (Clarac - 65), Sylvain Andrieux (Odos - 65), Fabrice Dubertrand (Lafitole - 65)...

De la viande issue d'un élevage responsable : Florent ATTALI (Aureilhan - 65), SICA noire d'Astarac Bigorre (Trie sur Baïse - 65)...

Quelques douceurs locales : Ferme du Casteirieu (Orleix - 65), les Douceurs de la Vallée (32 et 65), Ferme Trencalli (Castelnau R-B - 65), Les pots d'vache (Maspie - 64)...



COMMENT S'Y RENDRE ?

Le Parc Naturel de l'Echez se trouve derrière Intermarché (quai Rossignol). Stationnez votre véhicule au parking situé avenue des Acacias (ancien Boulodrome) et empruntez la passerelle !

