

« Le 2 877 », la belle surprise du Pic du Midi

Extase des yeux et des papilles



« Le 2 877 », la belle surprise du Pic du Midi

Ça vous dirait une marmite de lotte et crustacés au jus safrané ? Suivie d'une Pavlova aux fruits de saison. Hummm ! Et un pavé de cerf des Hautes-Pyrénées aux poires pochées au Madiran, avec Ronde du berger Ossau Iraty et vache au lait cru pour finir ?... Ne dites rien, vos papilles en fondent déjà.

Et si on vous propose la même chose au sommet des Pyrénées, face à sa somptueuse chaîne de montagnes, vous frôlez l'extase, on le sent bien... Allez, couvrez-vous, on vous emmène faire un petit tour du côté du 2 877, le nouveau restaurant du Pic du Midi.

Voilà bientôt un an que le nouvel établissement a ouvert, perché à 2 877 mètres d'altitude (d'où son nom). Il fait partie des belles surprises proposées aux visiteurs, dans le cadre du projet de modernisation du site lancé en 2016.



Après le ponton dans le ciel, le planétarium, l'espace expériences, les visiteurs ont des étoiles plein les yeux, c'est sûr, et sans doute aussi un peu l'estomac dans les talons. Alors, pour mieux prolonger la visite, place aux réjouissances plus terrestres.

L'ancien restaurant et ses traditionnels plats du jour ayant laissé place au Bistro, Le 2 877 s'est installé de façon beaucoup plus confortable un étage au dessous. L'été, sa terrasse privatisée offre un tête-à-tête intimiste avec les montagnes. En cas de petite fraîcheur, on retrouvera la même sensation grâce à la très grande baie vitrée de la salle de restaurant.

L'idée était de surprendre la clientèle, afin de prolonger l'effet magique du séjour. C'est donc un vrai virage culinaire qui a été négocié. En proposant des mets savoureux à base de produits du terroir, soigneusement mijotés par le chef Renaud Lamazère et son équipe, ajoutés à un excellent rapport qualité/prix, l'équipe a visé juste. Cette saison estivale, cent cinquante couverts en moyenne ont été servis tous les jours.

« Nous ne prétendons pas être un restaurant gastronomique, explique Christophe Tournefier, responsable restauration et hôtellerie du Pic du Midi, nous souhaitons juste faire en sorte que la visite du site reste un excellent souvenir, à tout point de vue ».

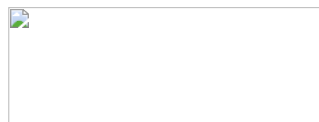
Le plus difficile, lorsqu'on travaille à pareille altitude dans ce domaine, ce sont les variations climatiques. Il faut donc savoir anticiper, avant de faire acheminer par téléphérique et en containers frigorifiques les préparations, soigneusement élaborées dans la nouvelle cuisine de production située à La Mongie. Le fait de procéder en cuisson sous vide permet de retrouver toute la saveur originelle d'un porc noir de Bigorre, d'un filet de truite des Pyrénées ou d'un velouté de haricots tarbais.

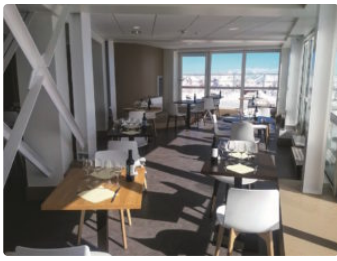
Une qualité que l'on retrouve jusque dans la proposition du burger vegan, ou des lasagnes de truite proposées aux enfants, qui repartiront avec une nouvelle expérience culinaire qui risque fort de les surprendre.

Formule entrée, plat (ou plat, dessert) à 30 €, menu complet à 36 €.

Site Internet : www.picdumidi.com

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, clic ici





Photos Camille ESPIGAT