

Pluie de chefs étoilés sous la Halle



Pluie de chefs étoilés sous la Halle

Les Tablées de Vic, sont de retour pour ce dernier week-end de juin.

9eme édition de ce festival culinaire servi par les meilleurs chefs de la région et bien au-delà même. Les pâtisseries ne sont pas en reste avec chacun leur spécialité.

Cette année tout ce beau monde sera placé sous l'égide de Christian Etchebest parrain du festival.

Des centaines de convives sont attendus durant ces 2 jours sous la halle de Vic Bigorre et tout autour pour partager des plats d'exception dans un événement sans nul autre pareil. Pensez , 3.000 festivaliers débarquent chaque année dans la capitale du Val d'Adour qui est ainsi devenue un événement incontournable de la gastronomie française.

Les Tablées de Vic » sont nées en 2015 de l'imaginaire du maire de Vic-en-Bigorre, Clément Menet. L'objectif de départ : rendre populaire la grande cuisine et rapprocher les chefs les plus réputés du public. Beaucoup de grands chefs et de pâtisseries prestigieuses étoilés ou médiatiques sont déjà passés par Vic en Bigorre ce sera encore le cas cette année.

Christian Etchebest parrain du festival.



Il est aujourd'hui le pape de la cuisine bistronomique française, en étant l'adepte de la cuisine de terroir et des produits de qualité ; il s'attache à s'entourer des meilleurs producteurs et éleveurs pour réaliser des plats aux saveurs uniques. Il a ouvert son premier restaurant à l'âge de 29 ans (alors primé par le célèbre « Guide Pudlo »), et est désormais à la tête de 5 restaurants à Paris « Les Cantines du Troquet » et de « La Cantine de la Section » à Pau.

Il est également associé à l'ouverture prochaine à Tarbes de « La Cantine des Halles » place Marcadieu.

Auteur de nombreux ouvrages autour de la Gastronomie, il a publié récemment sur l'initiative de la marque « Maison Montfort », un livre de recettes solidaire (100% des droits d'auteur reversés à des producteurs locaux) : « Le Canard du dimanche » (ed. Michel Lafon).

Voici les chefs qui seront présents le Vendredi 28 juin :

Julien SALTET "Erassens" (Sailhan-65) – Jean-Paul TOSSENS "Le Monastère" (Saint Mont-32) – Justine PILUSO « 15 porte de droite » (Saint Ouen-93) / Révélée par « Top Chef » (M6) en 2020 – Henri AMESTOY « Art'Zain » (Irissary-64) / Une étoile verte Michelin, 2 toques Gault&Millau – Nathalie NGUYEN « Lanta Wok » (Paris-75) / Révélée par « Masterchef » (TF1) – Emilie et Thomas ROUSSEY « Emilie et Thomas » (Conques en Rouergue-12) / Une étoile Michelin – Chloé LACROIX « Les Fromages de Chloé » (Tarbes-65) – Clément MOLLAR « Le Relais de la Poste » (Magescq-40) / 2 étoiles Michelin, 3 toques Gault&Millau

Voici les chefs qui seront présents le Samedi 29 juin :

Anthony GUILHAUME « Popôte » (Tarbes-65) – Laura PELOU « Gram's » (Toulouse-31) / 2 toques Gault&Millau, Jeune Talent Gault&Millau – Jean COVILLAULT / Révélé par « Top Chef » (M6) en 2023 – Anthony DENON « Le Baudelaire » (Paris-75) / 1 étoile Michelin, 2 toques Gault&Millau – Zian BODOU « Obsidienne » (Pau-64) / 1 toque Gault&Millau – Louis de VICARI « Constraste » (Paris-75) / 1 étoile Michelin, 2 toques Gault&Millau – La Ferme de l'Omière (Bouzin-31) / Label « Sud de France Occitanie » – Rémi TOUJA « Pâtisserie Rémi Touja » (Carcassonne-11) / Champion de France du Dessert

Réservations : www.lestableesdevic.com