

## Événement : Le Snow Food Festival revient à Pra Loup du 14 au 16 mars : un rendez-vous gourmand et solidaire en altitude

Après une première édition plébiscitée, le Snow Food Festival revient du **14 au 16 mars 2025** pour un week-end caritatif et festif placé sous le signe de la **gastronomie et du partage**.

Organisé par l'association Avenir Pra-Loup Ubaye, présidée par le local Stéphane GASTON, ses compères Philippe WOJCIK, Camille EBERT, Frederic CHARLET, et une équipe de bénévoles, cet **événement unique rassemble chefs emblématiques de la région SUD et producteurs locaux au pied des pistes pour une expérience culinaire hors du commun**.



### Trois jours de découvertes et de saveurs

Dès le vendredi 14 mars, le festival s'ouvrira avec une soirée décontractée dédiée à l'Agneau de Sisteron, sous toutes ses formes, mettant à l'honneur ce produit phare des Alpes de Haute Provence : Intervention d'acteurs de la lière et concert du groupe « Les Queues de Langoustes ». (sur réservation).

Le samedi 15 mars, les visiteurs pourront profiter d'un marché artisanal et d'animations en musique, tout en déambulant dans le village street food, où des chefs talentueux proposeront leurs créations sous un format accessible. (sur inscription)

Le soir, un dîner de gala orchestré par plusieurs chefs étoilés prendra place dans un restaurant éphémère pour une expérience gastronomique d'exception où un produit local sera mis en valeur, suivi d'une soirée festive. (sur réservation).

Le dimanche 16 mars clôturera le festival avec "Le Bistrot du Snowfood" : une grande tablée en plein air, proposant Côte de Bœuf et Fruits de Mer sur le front de neige, accompagnée d'animations festives et d'un concert du groupe « Les Queues de Langoustes ». (sur inscription)

### Un parrain d'exception : Yves Camdeborde

Figure incontournable de la cuisine française, Yves Camdeborde sera le parrain de cette édition 2025. Considéré comme l'un des pères fondateurs de la "bistronomie", ce chef passionné conjugue tradition et modernité à travers une cuisine généreuse et créative. Ancien juré de MasterChef et personnalité médiatique, il apporte son savoir-faire et son sens du partage à cet événement où la convivialité est à l'honneur.

### Quand la haute gastronomie s'invite en altitude : focus sur la line-up 2025

**Ludovic TURAC, Chef du restaurant UNE TABLE AU SUD à Marseille (1\* Michelin):** Plus jeune chef étoilé Michelin en 2015, il allie une cuisine inventive mais respectueuse de son terroir, une technique sans faille au service de sa passion.

**Coline FAULQUIER, Chef du restaurant SIGNATURE (1\* Michelin):** Le grand public a découvert cette virtuose lors de sa participation à la saison 7 de Top Chef en 2016. Elle nous enchante d'une cuisine précise, gourmande, ensoleillée, et généreuse.

**Lionel LEVY, Chef incontournable de l'Alcyone Intercontinental à Marseille (1\* Michelin):** Lionel dirige maintenant la restauration du groupe LJ Hotels à Béziers. Homme de partage, et de transmission, il est aussi président de l'association Gourmediterranée.

**Clément HIGGINS, Chef des pâtisseries BRICOLEURS DE DOUCEURS:** Autodidacte passionné, exigeant et amoureux du produit. Il élabore des créations sucrées atypiques, qui feront exploser vos papilles en un sourire.

**Jules MOLLARET, Chef et fondateur des restaurants "Coquille Bistrot Marin" et "Travers" à Marseille.** Pour lui la cuisine est un des plaisirs de la vie, et il va vous le prouver dans les assiettes du Bistrot du Pra Loup Snowfood Festival.

**Paul LANGLERE, Chef et créateur du restaurant iconique SEPIA à Marseille.** Paul Langlère est aussi maintenant à la barre du restaurant la Marine des Goudes. Vous pourrez découvrir sa cuisine inventive sur le front de neige de Pra Loup!

**Laetitia VISSE, Fondatrice et che e du Restaurant La Femme du Boucher à Marseille.** Laetitia Visse va vous faire partager sa cuisine de caractère et son amour du bon produit. Venez la (re)découvrir en mode "Street-Food"!

**Adel DAKKAR, Chef du restaurant Les Bains dans le prestigieux hôtel NHOW Marseille.** Cet ancien candidat de Top Chef va vous faire découvrir une cuisine mêlant ses racines Auvergnates et les découvertes accumulées des ses nombreux voyages...

**Fred CHARLET, Fondateur de la franchise FOUF et Chef de projet de l'association Gourmediterranée.** Son esprit fédérateur se retrouve dans ses recettes qui sentent bon le partage et la convivialité, avec pour maître mot : "le produit"!

### Un festival pour la bonne cause

Au-delà du plaisir des papilles, le Snow Food Festival s'engage en faveur de la solidarité : l'ensemble des bénéfices sera reversé à l'association caritative d'Ivan Ivanov, donnant ainsi une dimension encore plus humaine à cet événement unique.

Avec un programme riche et des chefs renommés, cette seconde édition du Snow Food Festival promet une immersion savoureuse et festive au cœur de la station de Pra Loup.