

L'Armagnac en fête, 20e édition



L'Armagnac en fête, 20e édition

À partir du vendredi 26 octobre (en soirée) et jusqu'au dimanche 28 octobre, la cité médiévale de Labastide d'Armagnac (40), fête la 20e édition de l'Armagnac en fête.

L'Armagnac en fête marque le début de cette période tant attendue de distillation. Vignerons-producteurs d'Armagnac, producteurs de terroir et sites remarquables du goût durant ces festivités enchanteront les papilles des visiteurs.

Ces derniers pourront aussi se restaurer avec des repas du pays d'Armagnac, découvrir de nombreuses animations autour des savoirs faire traditionnels, assister à des conférences et savourer des moments musicaux animés par des bandas.

Le programme est le suivant :

Vendredi 26 octobre à 18 heures, Alain Gaube, maire de Labastide d'Armagnac et Philippe de Bouglon, Président d'Armagnac en fête, ouvrent en musique la 2e édition d'Armagnac en fête et du marché aux Armagnacs

Dès 18 h 30, le public pourra se restaurer avec des grillades, des assiettes dégustation « sites remarquables du goût », ainsi qu'auprès des producteurs de terroir et de la cuisine italienne.

L'ambiance festive sera au rendez-vous avec animation musicale.

À partir de 20 heures, le public pourra assister à un spectacle de feu et lumière et à 20 h 30, débutera la visite aux flambeaux de la cité médiévale.

Samedi 27 octobre

Dès 10 heures, aura lieu l'ouverture du marché aux Armagnacs et du marché des producteurs de terroir, et l'ouverture des tables rondes (Table ronde avec Marc Darroze, Président du BNIA : l'Armagnac aujourd'hui).

À partir de 11 heures la Table ronde sera animée par les Jeunes Agriculteurs (l'agriculture aujourd'hui, viticulture, élevage), et le public pourra assister à une démonstration de cuisine avec Le Résinier.

À 12 heures, l'apéritif sera agrémenté d'une animation musicale. Le déjeuner vigneron aura lieu à la salle des fêtes (**possibilité de réserver en ligne ou au 05 58 44 67 56**), et sur la place Royale, les personnes pourront se restaurer avec des grillades, des assiettes dégustation des producteurs de terroir, des sites remarquables du goût et des stands italiens cittaslow.

Dès 15 heures, la Table ronde sera animée par l'Association des bastides landaises : l'histoire de la création des Bastides, puis à 16 heures, la Table ronde sera avec les enfants des écoles. Ces derniers aborderont la tonnellerie.

À 16 h 30, débutera l'intronisation de personnalités dans la Confrérie de l'Escoubade, et à 17 h 15, aura lieu une démonstration de course landaise. Dès 18 h 30, commencera la Visite aux flambeaux de la cité médiévale.

L'apéritif avec brulot est à 19 heures, puis à 19 h 15, aura lieu l'ouverture de la salle des fêtes pour l'apéritif (seulement pour les personnes ayant réservé le dîner de l'Escoubade).

Le dîner de fin de vendanges (dîner de l'Escoubade) est à 20 heures, à la salle des fêtes (**réservation en ligne ou au 05 58 44 67 56**).

Dimanche 28 octobre

Dès 10 heures, aura lieu l'ouverture du marché aux Armagnacs et du marché des producteurs de terroir et la Table ronde sera animée par Philippe Leblanc, architecte du patrimoine et Vincent Matéos, de la direction de la culture et du patrimoine du Département des Landes. Les conférenciers aborderont l'origine et la restauration de l'église Notre Dame (dans l'église Notre Dame).

À partir de 11 heures, Jean Broustet, ancien constructeur d'alambic, animera la Table ronde qui a pour thème 3 500 ans de distillation. À 11 heures, sera célébrée la messe en musique, et le public pourra assister à une démonstration de cuisine (Le Résinier).

L'apéritif avec son animation musicale est à 12 heures. Le déjeuner campagnard se fera à la salle des fêtes (**possibilité de réserver en ligne ou au 05 58 44 67 56**).

Le public pourra aussi se restaurer sur la place Royale avec des grillades, des assiettes dégustation des producteurs de terroir, des sites remarquables du goût et des stands italiens cittaslow.

La visite commentée de Labastide d'Armagnac est à 14 h 30 et à 15 heures, la Table ronde aura comme intervenants les entreprises Bounéou, Dufon, Nogaro, Guedrat. Ces derniers présenteront un patrimoine de savoir-faire : Taille de pierre, maçonnerie, décor peint, dorure à la feuille d'or, travail des vitraux (dans l'église Notre Dame).

À partir de 16 heures, les personnalités de la Chambre d'agriculture procéderont à la remise des prix des bas armagnacs landais.

Dès 16 h 30, le rendez-vous est aux arènes pour une démonstration de course landaise, puis à 17 h 30, aura lieu le départ de la flamme de l'Armagnac et brûlot en musique.