

Château Montus : « Le Prince Noir » spectacle des Nuits Impériales

Nouveau spectacle son et lumière à ne pas manquer les 12-13-14 juillet 2024



Château Montus : « Le Prince Noir » spectacle des Nuits Impériales



Bonaparte franchissant le Grand Saint-Bernard (tableau de David projeté sur le château)

Ceux qui ont vu en 2022 les premières Nuits Impériales, consacrées aux 3 frères Noguès, soldats de Napoléon, dont l'un fut le propriétaire du château Montus, ne les ont pas oubliées. C'était à la fois prenant et magnifique.



Bonaparte revenant d'Égypte

Ces Nuits ont lieu en été au château Montus (1), propriété d'Alain Brumont, viticulteur vedette, notamment grâce à ses crus de Madiran, mondialement connus.

Quel est le but de ces Nuits ?

« Célébrer la passion pour les Arts, l'Histoire, le vin, la gastronomie, dit Alain Brumont.



Alain Brumont le 9 avril 2024

Et tout cela à un très haut niveau ! Pour la gastronomie, les repas, y compris le pique-nique, sont élaborés par Stéphane Carrade, chef du Skiff Club à Pyla-sur-mer, 2 étoiles au Michelin. C'est peu de dire que la lecture des menus vous met l'eau à la bouche ! (3)

En 2023, c'est à la mythologie grecque qu'a été emprunté le sujet des deuxièmes Nuits : le personnage de Dionysos (Bacchus pour les Romains), dieu du vin, de la joie et aussi de la démesure. Là, bien sûr, l'Histoire touchait à la mythologie.



Scène du "Dionysos"

Une mise en scène somptueuse, des effets lumineux sur la façade du château :

Un tel spectacle est inoubliable. Il s'agit d'un événement culturel majeur dans le Sud-Ouest.

Annonce des Nuits Impériales 2024



La tour du château Bouscassé où a lieu la conférence de presse

Une conférence de presse a lieu au château Bouscassé (2), le 9 avril 2024, pour annoncer les prochaines Nuits Impériales qui ont lieu les 12, 13 et 14 juillet 2024. Laurence Brumont, organisatrice des Nuits, Bruno Spiesser, directeur artistique et acteur, Frédéric Garcès, auteur et metteur en scène dévoilent - un peu ! - cet événement.



De g. à dr.: Laurence Brumont, Bruno Spiesser, Frédéric Garcès et Pauline Masia (chargée de mktng)

« Le Prince Noir » dans les Nuits impériales

Bruno Spiesser et Frédéric Garcès relèvent le défi de présenter ce personnage sombre et tragique, dont la vie est une énigme shakespearienne, parce que tragique : Édouard de Woodstock, Prince de Galles surnommé le Prince Noir, né en 1330 et mort en 1376, sans avoir régné. Les ravages et les massacres qu'il a commis en Aquitaine et dans tout le Sud-Ouest, jusqu'à Narbonne et au-delà, pendant la Guerre de Cent Ans, entachent quelque peu ses faits d'armes : il participe aux batailles de Crécy (1346) et de Poitiers (1356), deux victoires anglaises, et fait prisonnier, en Espagne, Bertrand du Guesclin, ce héros breton, meilleur soldat de France.



La conférence de presse s'achève; cette salle servira aux premières répétitions, en juin

C'est Frédéric Garcès qui prend le rôle du Prince Noir.

Programme des Nuits Impériales

3 représentations sont programmées les vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 juillet. Le nombre de places est limité à un maximum de 500 par soirée.

Réservations : par téléphone : 05 62 6974 67 ; par Internet [<https://www.brumont.fr/fr/>] ou [<https://billetterie.festik.net/chateau-montus/>].

Vendredi 12 juillet, samedi 13 juillet et dimanche 14 juillet

à partir de 17 h 30, visite du domaine, dégustation musicale, conférence Le Prince Noir par Guy Cassagnet, historien et conservateur du patrimoine

19 heures : banquet par le chef Stéphane Carrade dans la salle de réception du château

20 heures : pique-nique médiéval par le chef Stéphane Carrade dans les jardins du château

22 heures : spectacle Le Prince Noir.

TARIFS

Spectacle seul :

- 30€ tarif classique
- 20€ tarif étudiant, demandeur d'emploi, -18 ans
- Gratuit pour les -10 ans.

Pique-nique médiéval + spectacle : 50€

Banquet médiéval + spectacle (vendredi et dimanche uniquement) : 80€

Grand dîner médiéval (samedi uniquement) : 110€

Une idée de la pièce

La troupe comprend 5 artistes plus les costumiers et les techniciens lumière et son. Commenant à 22 heures, elle dure environ 1 h 40.

Frédéric Garcès que le scénario est fictif à 20 %.

Après la défaite de la France à Poitiers en 1356, où le roi Jean II le Bon est fait prisonnier, Édouard de Woodstock, un prince tyrannique et destructeur, reçoit, en 1362, son père, le roi d'Angleterre Édouard III, sa mère Philippa de Hainaut et la belle Jeanne de Kent.

Édouard III est obsédé par son désir de conquérir la couronne de France. Son fils est déchiré entre l'amour et le devoir. De plus, il est hanté par une prophétie qui prédit qu'un prince ne sera jamais roi...

Mais trouver un vin prestigieux qui relance l'économie de l'Angleterre et concrétise son autorité sur la France provoque une tragédie familiale qui fait penser à Shakespeare, nous dit Frédéric Garcès.

A-t-il voulu faire connaître le Madiran en Angleterre ?

À noter qu'il y a un ennemi qu'il n'a jamais pu vaincre : Gaston III dit Fébus, comte de Foix.

Ne serait-il pas dommage de rater un tel événement !



Le conférencier Guy Cassagnet et Laurence Brumont

(1) À Castelnau-Rivière Basse (Hautes Pyrénées), le château Montus est inscrit aux Monuments historiques. (2) Autre propriété viticole d'Alain Brumont, située à Maumusson-Laguian (Gers). (4) Pour faire rêver : menu du grand banquet médiéval :

Hors d'oeuvre

Civet d'huîtres façon Taillevent

Brouet d'ail et amande, caille de M. Duplantier

Civet d'œuf poché, oignons et verjus

Héricoq d'agneau des Pyrénées sur une tartine de pain de campagne

Les terrines

Pressé de poule d'Astarac, courgette fleur farcie et jambon noir de Bigorre

Mosaïque carotte et ris de veau à l'estragon

Les tartes

Tarte à la citrouille et lentilles du Béarn

Talmousse, casse-museau au greuil de brebis

Tarte jacobine aux poissons de rivière d'après Taillevent

Les plats chauds

Échine de noir de Bigorre au vin rouge, cormary

Truite de Sain-Pée-sur-Nivelle en darne désarêtée, tourin à l'ail blanchi, carotte d'Asté

Les garnitures

Pois chiches du coin au jarret de porc du Vivendier

L'espinaerde en brouet et orge

Fromage et dessert

10 fromages à la coupe, pâte de coing, sucrine et noisette du Lot-et-Garonne, crêpe minute



Des invités à la conférence de presse avec, à gauche, Alain Brumont, Bruno Spiesser ; à droite, Laurence Brumont et, plus loin, Frédéric Garcès