

L'Armagnac en fête



L'Armagnac en fête

À partir du 25 en soirée, 26 et 27 octobre, la cité médiévale vivra au rythme de l'Armagnac en fête.

Lors de cette édition, le public y découvrira le marché aux armagnacs et produits du terroir, des tables rondes (terroir, territoire, patrimoine), l'exposition d'alambics, la distillation armagacaise, la messe en musique, ainsi que l'intronisation dans la Confrérie de l'Escoubade et la remise des prix des armagnacs landais.

En complément, il y aura une exposition de voitures de collection, la librairie avec des dédicaces de livres, sans oublier les traditionnels sites remarquables du goût, les producteurs italiens, Cittaslow, les déjeuners et dîners gascons. Des démonstrations culinaires et de cocktails seront proposés. Courses landaises, promenades à poneys, jeux de quilles et jeux d'échec, spectacle de feu et lumière avec visite nocturne de Labastide d'Armagnac complètent le programme.

Le programme est le suivant :

Vendredi 25 octobre, à 18 heures, aura lieu l'ouverture d'Armagnac en fête en musique. À partir de 20 heures, le public bénéficiera d'un spectacle de feu et lumière, puis à 20 h 30, petits et grands participeront à la visite aux flambeaux de la cité médiévale.

Samedi 26 octobre, l'ouverture d'Armagnac en fête en musique est à 10 heures et, à 11 h 30, aura lieu une démonstration culinaire. Le déjeuner vigneron est à 12 heures, à la salle des fêtes. L'intronisation de personnalités dans la Confrérie de l'Escoubade est à 16 h 30. À partir de 17 h 15, aura lieu la démonstration de course landaise, puis à 18 h 30, la visite aux flambeaux de la cité médiévale. L'apéritif avec brûlot est à 19 heures et le dîner de l'Escoubade, à la salle des fêtes, est servi à partir de 20 heures.

Dimanche 27 octobre, l'ouverture d'Armagnac en fête en musique est à 10 heures. La démonstration culinaire est à 11 h 30 et le déjeuner campagnard à la salle des fêtes à 12 heures. Dès 14 h 30, le public aura droit à une visite commentée de Labastide d'Armagnac. La remise des prix des bas armagnacs landais par la chambre d'agriculture des Landes est à 16 heures. La démonstration de course landaise est prévue à 16 h 30 et le départ de la flamme de l'Armagnac et brûlot est à 17 h 30.

Les menus d'Armagnac en fête qui seront servis à la salle des fêtes, sont les suivants :

Samedi à midi, le déjeuner vigneron est à 18 € : potage paysan façon minestrone, confit de canard et ses pommes de terre sautées, fromage de Beaufort, tourtière, un verre de vin compris.

Samedi soir, le dîner de l'escoubade est à 30 €. Cuisses de cailles aux pommes fruits, filets de truite saumonée, fondue de poireaux, trou gascon, pintade flambée à l'Armagnac, gratin de pommes de terre aux asperges, fromage d'alpage de Beaufort, le dartagnan, vin Côte de Gascogne rouge et rosé.

Dimanche midi, le déjeuner campagnard est à 18 €. Consommé Henri IV aux perles, poule au pot avec sa farce et ses légumes, fromage, pastis landais, un verre de vin compris.

Réservation repas au 05 58 44 67 56.