

« Éauze s'enflamme » les 30 novembre et 1er décembre pour les Armagnac Awards

Le clou du week-end : la proclamation du palmarès



« Éauze s'enflamme » les 30 novembre et 1er décembre pour les Armagnac Awards



Jérôme Delord, président du BNIA, lors des Armagnac Awards de 2023

Éauze s'enflamme pour deux jours de rendez-vous culturels et savoureux le samedi 30 novembre et le dimanche 1er décembre 2024.

Cette manifestation est organisée par la ville d'Éauze, la Chambre de commerce et le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac(BNIA).

Tout le week-end, des domaines de producteurs d'Armagnac seront ouverts :

domaine de Laguille (samedi 05 62 09 77 05,

château de Millet (samedi et dimanche 05 62 09 07 91),

domaine de Juglaron (samedi et dimanche 05 62 09 74 07 ou 05 62 09 88 42).



Michel Gabas, maire d'Éauze, lors des Armagnac Awards de 2023

Samedi 30 novembre

13 h 30 : randonnée « spiritueuse » et pédestre qui fait escale au Domaine de Laguille pour découvrir son alambic et déguster son brûlot,

18 heures sur la place de la République, déambulation du Grand spectacle de rue de la Compagnie Akouma : le feu danse dans la nuit chez les tonneliers ; un festival magique de pyrotechnie, de musique, d'ombre et de lumière,

19 heures : la prestigieuse soirée des **Armagnac Awards** démarre dans le Hall des expositions ; « dégustations exclusives, mets raffinés et rencontres passionnantes » ; le palmarès est dévoilé pendant le repas de fête (repas 50 euros par personne, réservation [<https://armagnac-awards-2024.gr8.com/>] (1)).

Dimanche 1er décembre

17 heures : concert avec solistes, quatuor à cordes et orgue à la cathédrale Saint-Luperc organisé par Les Amis de l'orgue de la cathédrale d'Éauze : le Stabat Mater de Rheinberger et l'Oratorio de Noël Camille Saint-Saëns ; apéritif dînatoire pour clôturer ce week-end de fêtes à la salle Marpois (entrée adultes 20 euros, adhérents 15 euros).

(1) Menu : cocktail apéritif – Royale de foie gras aux champignons – Merlu, émulsion d'ail noir du Gers – Échine de noir de Bigorre farcie, écrasé de pommes de terre – Moelleux aux fruits d'automne – Arlette [tuile croustillante] et glace aux pruneaux Armagnac – café, sélection de vins Côtes de Gascogne – Armagnac au comptoir des lauréats.



Laurent Carrié, préfet du Gers (au micro) et David Taupiac, député du Gers, lors des Armagnac Awards de 2023