

## Toros y vinos



Toros y vinos

### TAUROMACHIE

#### Toros y vinos- Novillada de DOLORES AGUIRE

Pour la fête votive de la Saint Matthieu le club taurin va ramener les aficionados aux arènes pour une rencontre avec un lot de novillos exceptionnels :des Dolorès Aguire qui ont laissé en lettres d'or leur passage dans le ruedo vicois .Le président André Cabannes et la commission taurine ont fait un choix de 6novillos de fort trapio qui devraient donner un tercio de piques de caractère et aller à mas dans la muleta . André Cabannes a vu deux corridas de Dolorès Aguire à Tafallo et à Almorox avec 5 chutes du groupe équestre et un comportement de grande noblesse au tercio de muleta .

#### Le cartel

Pour combattre des Dolorès Aguire il faut d'abord du courage mais aussi de la technique pour dessiner avec eux des faenas à émotion

Les trois novilleros viennent d'au-delà de l'Atlantique :

Manuel Vanegas ( chef de lidia) venu l'an dernier et doit être en tête de l'escalafon( Vénézuella )Il prendra son alternative fin de temporada au Venezuela ou en Europe .

Juan de Castilla ( Colombie )

Gérardo Rivera ( Mexique ) remplace Juan Carlos Carballo blessé - fracture tibia - péronné)Paseo à 16 h 30

Dimanche matin à 11 heures - Richard Milian et l'école taurine Adour Aficion présenteront une tienta de jeunes novillos .

Exposition : Artistes en liberté- sculpteurs , peintres , photographe , sans thème défini pourront exposer leurs œuvres sur le parvis des arènes . Spectacle flamenco sera donné pendant le repas par Elisa La Chispa -Les Armagnacs apporteront l'ambiance musicale .Le sorteo se fera en public , un apéritif sera servi puis on passera au repas sous chapiteau.

#### Filière gras et produits du pays

Seront présentés et commentés les divers maillons de la filière gras : de l'œuf au magret ou confit par des éleveurs et l'atelier du canard à l'ancienne de Riguepeu - Chez les vigneron nous trouverons Garoussia de Turet, le vigneron dentiste Viboud de Gondrin ,les vigneron de la Ténarèze , le domaine de Maubet - les Remparts ( Condom ) - Lafitte ( Béziers )- Vous pourrez aussi déguster le porc noir de Palacin , de Rey de Loubersan, les fromages de Lupiac , le pain des Fournils gersoises , en dessert les croustades d' Isabelle Ducourneau de Courties et les glaces d'un Pyrénéen .

Le repas : le club taurin propose un plat de daube de toros aux cèpes cuisinée par Peyrussan au prix de 8 euros - puis les convives feront leur marché auprès des producteurs exposants et composeront leur menu.

Au dessert : les croustades d'ISABELLE

En liaison avec les clubs de randonnée Isabelle propose aux marcheurs une part de ses délicieuses croustades -aussi l'agricultrice –pâtissière de Courties est très connue, plus connue pour son talent de pâtissière que d'éleveuse bovine bien qu'elle ait un troupeau 200 vaches .Depuis l'âge de 14 ans , en apprentissage avec sa grand-mère , elle a gardé la recette de ce gâteau : farine , beurre , armagnac et pommes ou pruneaux et elle en fabrique une vingtaire part jour dans son bungalow

caché derrière un rideau de roseau . Elle ne mesure pas , c'est à « bisto de nas » mais suffisant pour que ce soit délicieux ;Elle sera dimanche à Vic , fera une démonstration de la fabrication de cette pâtefine comme du papier à cigarette – elle vous donnera la recette jusqu'au secret qui fait ses croustades délicieuses

RIGUECOOP – CANARD TRADITION : Dans le secteur du gras vous trouverez le stand de la coopérative installée en milieu rural dans le village de Riguepeu . C'est d'abord une expérience humaine , l'entreprise en place fait faillite et les ouvriers perdent leur emploi . Au bout de quelques temps ils se retrouvent et l'atelier gras rouvre ses portes.De plus l'équipe qui se constitue va de l'éleveur, au gaveur et au conserveur dans un savoir faire traditionnel pour produire toutes les catégories de foies gras , confit , pâtés , à la recette des grands mères sans colorants ni conservateurs .La maison Riguecoop est la première et unique structure agréée « entreprise solidaire » dans tout l'univers du canard gras français ;

JEAN LUC GARRROUSSIA ( Peyrusse Vieille ) - Jean Luc Garroussia ,demeurant à Turet possède 4 appellations dans son domaine : côtes saint Mont de Gascogne -floc de gascogne et il a crée e n 1990,il a crée l'apéritif exclusif du domaine : »La belle de nuit « - En 2010 et 2011 il a obtenu le premier prix des liqueurs .Il est sorti de la Cave de Saint Mont en 1980 pour devenir vigneron indépendant

Pierre DUPOUY



Lidia de Manuel Vanegas



Démonstration de la découpe d'un canard par un employé de la société Riguecoop



Préparation de la croustade par Isabelle (photo extraite de la revue :plaisirs du Gers)



La cave du vigneron indépendant Jean Luc Garroussia