

Eauze s'enFlamme



Eauze s'enFlamme

Le week-end du 25 et 26 novembre, Eauze s'enFlamme et à cette occasion les animations sont nombreuses.

Samedi 25 novembre à partir de 9 heures, place de la Cathédrale, Le Lofft café organise un vide-greniers, objets du vin et de l'Armagnac. Le public pourra découvrir ou redécouvrir tous les objets qui ont servi à élaborer les vins et armagnacs, ainsi que les outils anciens qui ont servi à travailler la terre. Un bon moment en perspective pour les chineurs.

Dès 9 h 30, au Domaine de Juglaron, sera donné le départ de la randonnée pédestre.

À partir de 10 h 30, le public bénéficiera d'une visite d'un chai de distillation, où il découvrira le secret de fabrication de l'Armagnac. Le rendez-vous est fixé à 10 h 15, place de la Cathédrale.

Dès 11 h 30, place de la Cathédrale, les viticulteurs proposent le Brûlot.

À partir de 18 heures, débutera le spectacle Eauze s'enFlamme (Entrée libre). Ce spectacle consiste dans une déambulation lumineuse et musicale sur le thème de l'Armagnac avec « Blanche ». L'artiste vêtue de blanc déambulera dans les rues de la ville, suspendue à un portique mobile poussé par six personnages de blanc vêtus. Elle sera accompagnée de joueurs de feu « Les Bouilleurs ambulants ». Cette parade lumineuse fera escale dans différents lieux de la ville. Chaque étape sera l'occasion d'évoquer le cépage, la tradition et la passion de l'Armagnac à travers l'univers de feu et de folie.

Dès 19 h 30, face au hall des expositions, aura lieu le final pyrotechnique (Entrée libre).

La remise des prix du concours « Les talents de l'Armagnac » est à 20 heures (Entrée libre). Les producteurs d'Armagnac soumettent leurs plus belles eaux-de-vie à l'expertise de dégustateurs professionnels. Les meilleures d'entre-elles sont récompensées dans les diverses catégories d'assemblages et de millésimes.

L'apéritif sera offert par le Comité interprofessionnel du Floc de Gascogne. Le public pourra déambuler dans les rues, guidé par le scintillement des flammes jusqu'à 22 heures

Le repas concert de la Flamme de l'Armagnac (sur réservation), est à 21 heures (Prix 35 euros).

Au menu : Velouté de châtaignes avec crevettes flambées à l'Armagnac et éclats de foie gras de canard, assiette dégustation composée de trois huitres de marennes Oléron, pincée croquante au magret fumé, carpaccio de cabillaud aux zestes de jambon et citron vert, tartare de crevette, avocat, mangue, tomate et basilic, accras de citrouille du Gers au chorizo de Bayonne. Plat : filet de bœuf gersoïis à la Wellington accompagné de son gratin de pommes de terre avec sa sauce au poivre maison à l'Armagnac ; Dessert/ crêpe flambée à l'Armagnac et tiramisu à l'Armagnac

Les réservations se font à la Librairie Corbel au 05 62 09 80 42.

Dimanche 26 novembre dès 10 heures, place Belle Marie, ouverture du marché au gras. C'est le rendez-vous incontournable pour les amateurs de foie gras, canard, carcasse.

À partir de 11 heures, place Belle Marie, les viticulteurs offrent le Brûlot.

Le concert en la Cathédrale Saint-Luperc dans le cadre des découvertes classiques de l'Armagnac est à 15 h 30.

Pour cette première édition des Découvertes classiques de l'Armagnac, le duo sonate piano et saxophone composé de Claire Arbus et Maxime Bazerque du Conservatoire National Supérieur de musique de Paris et Prix du Conservatoire de Toulouse, transporteront le public dans un voyage allant de Jean-Sébastien Bach à Jules Demerssemant en passant par Ludwig Van Beethoven.

À 17 h 30 place de l'Armagnac, le bureau interprofessionnel de l'Armagnac proposera un cocktail à l'Armagnac avec toasts, agrémentés par des palabres gasconnes.

Renseignements complémentaires à l'Office de tourisme au www.tourisme-eauze.fr