



ARMAGNAC
EN FÊTE
LABASTIDE D'ARMAGNAC

Un terroir, un territoire

20ème édition

ARMAGNAC EN FÊTE

26 (soirée), 27 et 28 OCTOBRE 2018

DOSSIER DE PRESSE

LABASTIDE D'ARMAGNAC cité médiévale



Dessin : www.perryray/or.fr © 2018

20 ans d'âge



Le Mot du Président

Vingt ans déjà ! Depuis que quelques visionnaires ont lancé l'idée d'une fête de l'armagnac, que de chemin parcouru.

L'idée : célébrer la tradition de la distillation, partager ce moment privilégié et l'inscrire dans le nouveau siècle qui frappait à la porte en ce lointain 1999. Certains doutaient, d'autres hésitaient, quelques uns - déterminés - sont allés de l'avant en façonnant année après année cette belle fête qui a pris des galons pour devenir le fleuron de Labastide d'Armagnac et une référence pour le territoire des Landes d'Armagnac.



Cela n'a été possible que par le soutien sans faille de la municipalité, les nombreux sponsors qui nous ont épaulés mais surtout grâce à la disponibilité des bonnes volontés et des bénévoles sans lesquels nous n'y serions pas parvenus.

Avec l'âge adulte, notre ambition est de tirer la manifestation vers le haut. Le mot magique à mettre en avant : la qualité. Qualité du produit emblématique, l'Armagnac, bien sûr. Mais aussi qualité de vie, qualité de l'accueil et des animations que nous proposons, tout le long du week-end, aux visiteurs, amoureux du patrimoine, à la recherche d'une ambiance festive et d'un moment de convivialité partagée. Rejoignez nous donc ! Venez célébrer avec nous ce vingtième anniversaire de l'« *Armagnac en Fête* », dans le cadre somptueux de notre bastide médiévale. Philippe de Bouglon

Sommaire

L'Armagnac en Fête, l'événement - 5 choses à savoir	Page 3
Présentation des festivités	Page 4 à 6
<ul style="list-style-type: none">Le patrimoine, les animations, les traditions localesLa gastronomie, l'Armagnac et le canard à l'honneurLes tables rondes	
Les exposants / Armagnac en fête quelques chiffres	Page 7
Programme détaillé par jour et horaires	Page 8
L'Armagnac et sa distillation, ses spécificités, son histoire	Page 9
Armagnac et gastronomie / Armagnac en cocktails	Page 10
Labastide d'Armagnac, Cittaslow / A faire aussi à Labastide d'Armagnac	Page 11
Les partenaires	Page 12

Organisateur et contact médias



Association Armagnac en Fête, Place royale,
40240 Labastide d'Armagnac
Tél : 05 58 44 67 56
Mail : armagnacenfete@hotmail.com
www.armagnacenfete.com



Contact médias : Carole Garreau, 06 70 76 25 12

Crédits photos : Jean Marie Tinarrage, Alain Dovifat, OT des Landes d'Armagnac, BNIA



L'Armagnac en fête, l'événement - 5 choses à savoir

• Qu'est ce qu'Armagnac en fête ?

« Un moment de partage aux accents d'authenticité »

Après les vendanges, la distillation de l'Armagnac se prépare. Aboutissement du travail de l'année, la distillation est l'occasion de grands moments de convivialité, à l'image de la **Gascogne** et des **Mousquetaires**.

L'Armagnac en fête, dont c'est la **20ème édition**, marque ainsi le début de cette période tant attendue de distillation. « Armagnac en fête » est désormais une marque déposée.

Vignerons-producteurs d'Armagnac, producteurs de terroir et sites remarquables du goût pour enchanter nos papilles, repas traditionnels du pays d'Armagnac, nombreuses animations autour des savoirs faire traditionnels, bandas, conférences, expositions d'Alambics, dédicaces d'auteurs, intronisations etc...tout est là pour faire découvrir aux visiteurs un patrimoine exceptionnel.

• Qui organise Armagnac en fête ?

L'association « Armagnac en fête » porte le **site remarquable du goût « Armagnac »**. Elle a pour objectif de mettre en avant les liens intimes entre l'Armagnac, le patrimoine, la richesse d'un terroir, la culture et le tourisme, tout en valorisant ce produit d'exception, l'Armagnac. Armagnac en Fête est le résultat d'une mobilisation générale et bénévole des habitants de Labastide d'Armagnac, des vigneron-producteurs du pays d'Armagnac, de la municipalité, d'associations du village, des communes voisines, des médias et de plus en plus de passionnés de gastronomie et de patrimoine venus de toute la France et du monde.

• Où se passe Armagnac en fête ?

A **Labastide d'Armagnac**, dans les Landes, au cœur du Bas Armagnac. Ce village médiéval de 700 habitants est célèbre pour sa **place Royale**, édiée en 1291 par le comte Bernard VI d'Armagnac. Nommée ainsi en l'honneur d'Edouard Ier d'Angleterre, suzerain d'Armagnac à cette époque, elle a servi de modèle à la place des Vosges à Paris. Labastide d'Armagnac est un magnifique village médiéval : son église forteresse, ses demeures à colombages, ses venelles...sont un véritable voyage initiatique au cœur du Moyen Âge.



Le **Bas-Armagnac**, à cheval entre les Landes et le Gers, est un pays de terroir, de traditions, d'authenticité et de gastronomie, où se trouvent les fameux **Sables fauves**, qui produisent les Armagnacs les plus réputés.

• Quand se passe Armagnac en fête ?

Tous les ans, le dernier week end d'octobre. En 2018, Armagnac en fête aura donc lieu le vendredi 26 soir, samedi 27 et dimanche 28 octobre. C'est traditionnellement le **lancement de la période de distillation**, moment symbolique pour tous les armagnacais. Cet événement incontournable en Gascogne fêtera cette année son 20ème anniversaire.

• Comment se passe Armagnac en fête ?

Depuis trois ans, Armagnac en fête démarre le vendredi soir, à 18h. Tout le week-end, de nombreuses animations sont proposées autour du marché des producteurs d'Armagnac, des producteurs de terroir et des sites remarquables du goût. Un alambic fonctionne. Le patrimoine est mis en valeur grâce à des expositions, conférences ou tables rondes, dédicaces... et la gastronomie est à l'honneur avec les assiettes de producteurs et les repas proposés, les démonstrations de cuisine... Cette année Armagnac en fête souhaite montrer sa solidarité avec la filière canard. A la fin du week-end, la Flamme de l'Armagnac est lancée et allumera symboliquement et progressivement tous les alambics du pays Armagnacais.



DR: Armagnac en fête



- **La tonnellerie** : L'Armagnac vieillit dans des fûts de chênes, appelés « pièces ». De l'art du tonnelier dépend aussi la qualité d'un Armagnac ! Découverte en direct de ce savoir-faire ancestral.

- **Le parcours sensoriel** : le jeu des saveurs. Pour les petits et les grands, la palette olfactive des arômes de l'Armagnac à deviner !
- **La Flamme de l'Armagnac** : Départ de la Flamme. Elle allumera symboliquement et progressivement tous les alambics du pays Armagnacais.

LE PASS ARMAGNAC

Pour découvrir la diversité des arômes des Armagnacs un **verre de dégustation gravé (8€)** permettra aux visiteurs de mieux déguster les différents armagnacs présents.

La vente du Pass Armagnac est une recette importante pour l'organisation de la manifestation.



L'Armagnac en fête, les festivités animations autour du patrimoine, de la gastronomie, des traditions...

Les traditions locales :

Course landaise: elle se pratiquait encore, il y a environ 40 ans sur la Place Royale. Une Démonstration de course landaise, patrimoine traditionnel du grand Sud-Ouest, ravira petits et grands.



Jeux

Jeux d'échecs, jeu de quilles au maillet : Jeu traditionnel des fêtes de village. Vous pourrez essayer ce jeu original et populaire !

La gastronomie

La **cuisine** et les surprenantes déclinaisons culinaires autour de l'Armagnac : foie gras à l'Armagnac, sauces, viandes et gibiers flambés à l'Armagnac, pâtisseries...

Démonstration par le chef du Résinier, restaurant gastronomique au Barp.

Le **canard** sera à l'honneur, en soutien à la filière des producteurs de canard (grillades...)



Les **cocktails** : démonstration et dégustation de cocktails à base d'Armagnac



Le **Brûlot** : à la distillation, il est de tradition de faire flamber un peu d'Armagnac juste sorti de l'alambic, avec un peu de sucre, des morceaux d'orange et de citron. Un breuvage au goût unique.

L'épopée des Bastides

Petite ville fortifiée bâtie au Moyen Age dans le Sud Ouest de la France, les Bastides inscrivent le territoire gascon dans l'Histoire. Au fil des rues, une exposition, agrémentée de figurines savamment disposées, retrace cette épopée des Bastides. Un voyage à travers le temps.

Les animations musicales

Tout le week-end différents groupes ou bandas mettront l'ambiance à différents moments de la journée.



Espace enfants : Les enfants accompagnés pourront aussi profiter de la fête : jeux, balade à poneys...





L'Armagnac en fête, les festivités

• Les tables rondes/conférences, les dédicaces, la culture au sein du Terroir d'Armagnac

Armagnac en fête propose cette année un riche programme de **tables rondes/conférences**.

Des **intervenants de renom** sont prévus :

- Marc Darroze, Président du BNIA (Bureau Interprofessionnel de l'Armagnac)
- Les jeunes agriculteurs : Qu'est ce qu'être agriculteur aujourd'hui ? Comment devient on agriculteur ?
- L'association des Bastides d'Aquitaine pour un sujet sur l'histoire des Bastides
- Philippe Leblanc, architecte du patrimoine
- Vincent Mateos, direction de la Culture et du Patrimoine du Département des Landes
- Les enfants des écoles présenteront un sujet sur la tonnellerie.
- Jean Broustet, ancien constructeur d'alambics, parlera de 3500 ans de distillation
- Les entreprises Bounéou, l'atelier Dufon et l'entreprise Nogaro Guedrat interviendront sur les savoir-faire ancestraux telle que la taille de la pierre, la dorure à la feuille d'or, le travail des vitraux...

La **librairie Lacoste** à Mont de Marsan, partenaire d'Armagnac en fête, proposera de nombreux ouvrages sur le patrimoine, la gastronomie, l'histoire... locales. Des auteurs seront là pour dédicacer leur livre.

Perry Taylor a réalisé le dessin pour la communication d'Armagnac en fête 20ème édition et présentera ses dessins au public.





L'Armagnac en fête, les exposants

• Les producteurs d'Armagnac

Une vingtaine de producteurs sont rassemblés sur la Place Royale pour le marché aux Armagnacs, véritable découverte sensorielle. L'occasion de découvrir qu'il y a autant d'Armagnacs que de producteurs, un vrai **spiritueux artisanal**

L'Armagnac, la plus ancienne des eaux de vie, est aussi la plus moderne : en n'étant pas un spiritueux parmi les autres mais bien un « spiritueux vertueux », c'est à dire un alcool qui a de l'esprit et des vertus.

- De l'esprit : car il est l'essence même de l'esprit gascon ; vous le découvrirez tout au long du week-end !
- Et des vertus : car il doit être ni un produit d'addiction, ni un produit de consommation mais un **produit de dégustation**.

• Les producteurs de terroir

Foie gras, vin de Gascogne, olives... de nombreux exposants vous proposeront leurs délicieux produits dans la rue Notre Dame. Un festival de saveurs !

• Les sites remarquables du goût

Les Sites Remarquables du Goût sont des lieux qui associent un produit alimentaire emblématique d'un territoire et spécifique de son histoire, un patrimoine environnemental ou architectural exceptionnel et une prédisposition à l'excellence en ce qui concerne l'accueil touristique.

L'Armagnac fait partie des sites remarquables du goût. Des producteurs d'autres sites seront donc présents : Sardines de St Gilles, St Nectaire, Noix (vins et huiles), Ail rose de Lautrec, Huîtres de Cancale, Salers ... (liste non exhaustive, inscriptions encore ouvertes)



• Les délégations italiennes

Depuis son adhésion au mouvement Cittaslow, Labastide d'Armagnac accueille chaque année à l'occasion d'Armagnac en Fête - à titre de réciprocité - des producteurs italiens qui proposent à la dégustation des produits de bouche typiques et de qualité qui contribuent à la renommée de la gastronomie transalpine.

L'Armagnac en fête, quelques chiffres

- 2,5 jours de festivités
- Plus de 5 000 visiteurs de France et d'ailleurs
- 70 bénévoles environ
- 22 producteurs d'Armagnac
- 20 producteurs de terroir
- Une dizaine de sites remarquables du goût
- 7 tables rondes
- Plus de 1400 repas servis par l'association auxquels s'ajoutent les assiettes proposées par les exposants.
- Un budget de plus de 50 000 €





L'Armagnac en fête, programme détaillé

Tous le week-end

Marché des Producteurs d'Armagnac - Tables rondes terroir et territoire - Marché des producteurs du terroir - Démonstration cocktails et cuisine - Librairie avec dédicaces d'auteurs - Sites remarquables du Goût - Repas - Distillation armagnacaise avec alambic en fonctionnement - Produits du terroir - Exposition alambics et Tonnellerie - Exposition et démonstration de Course Landaise - Jeux d'échecs - Fabrication de quilles - visites nocturnes ...

Vendredi 26 octobre 2018

18h00 : M Alain Gaube, Maire de Labastide d'Armagnac et M Philippe de Bouglon, Président d'Armagnac en fête, **ouvrent en musique la 20^{ème} édition d'Armagnac en fête**. Ouverture du marché aux Armagnacs

18h30 : Grillades, Assiettes dégustation « sites remarquables du goût », producteurs de terroir et cuisine italienne avec animation musicale.

20h00 **Spectacle de feu et lumière**

20h30 Visite aux flambeaux de la cité médiévale

Samedi 27 octobre 2018

10h00 Ouverture du **marché aux Armagnacs** et du marché des producteurs de terroir.

Ouverture des tables rondes. Table ronde avec Marc Darroze, Président du BNIA : l'Armagnac aujourd'hui

11h00 Table ronde avec les Jeunes Agriculteurs : l'agriculture aujourd'hui, viticulture, élevage

Démonstration de cuisine (Le Résinier)

12h00 Apéritif avec animation musicale

Déjeuner vigneron à la salle des fêtes (possibilité de réserver en ligne ou au 05 58 44 67 56)

Sur la place royale : grillades, assiettes dégustation des producteurs de terroir, des sites remarquables du goût et des stands italiens cittaslow

15h00 Table ronde avec l'association des bastides landaises : l'histoire de la création des Bastides

16h00 Table ronde avec les enfants des écoles : la tonnellerie

16h30 intronisations de personnalités dans la Confrérie de l'Escoubade

17h15 Démonstration de **course landaise**

18h30 **Visite aux flambeaux** de la cité médiévale

19h00 Apéritif avec brulot

19h15 Ouverture de la salle des fêtes pour l'apéritif (pour les personnes ayant réservé le diner de l'Escoubade)

20h00 **Diner de fin de vendanges** (diner de l'Escoubade) à la salle des fêtes (réservation en ligne ou au 05 58 44 67 56)

Dimanche 28 octobre 2018

10h00 Ouverture du **marché aux Armagnacs** et du **marché des producteurs de terroir**

Table ronde avec Philippe Leblanc, architecte du patrimoine et Vincent Matéos, de la direction de la culture et du patrimoine du Département des Landes : Origine et restauration de l'Eglise Notre Dame (Dans l'Eglise Notre Dame)

11h00 Table ronde avec Jean Broustet, ancien constructeur d'alambic : 3500 ans de distillation

Messe en musique

Démonstration de cuisine (Le Résinier)

12h00 Apéritif avec animation musicale

Déjeuner campagnard à la salle des fêtes (possibilité de réserver en ligne ou au 05 58 44 67 56)

Sur la place royale : grillades, assiettes dégustation des producteurs de terroir, des sites remarquables du goût et des stands italiens cittaslow

14h30 **Visite commentée** de Labastide d'Armagnac

15h00 Table ronde avec les entreprises Bounéou, Dufon, Nogaro, Guedrat : un patrimoine de savoir-faire : Taille de pierre, maçonnerie, décor peint, dorure à la feuille d'or, travail des vitraux (Dans l'Eglise Notre Dame)

16h00 **Remise des prix** des bas armagnacs landais par la chambre d'agriculture

16h30 Démonstration de **course landaise**

17h30 **Départ de la flamme de l'Armagnac** et brulot en musique





L'Armagnac, signatures originales

Un spiritueux authentique et artisanal

7 siècles d'histoire au cœur de son terroir -et néanmoins ouvert sur le monde- ont transmis à l'Armagnac les valeurs et l'identité forte de la région dont il est emblématique.



Sous le soleil du Sud-Ouest de la France, des hommes et des femmes se transmettent depuis des siècles les secrets d'élaboration de cet alcool généreux à la couleur ambrée.

Dans leurs caves et leurs châteaux, l'Armagnac mûrit lentement et embaume l'atmosphère de la riche palette de ses plus fins arômes. Chaque famille y imprime son caractère, chaque producteur élabore avec passion un produit rare et unique, sa propre signature.

Parmi toutes les signatures originales de l'Armagnac, chacun peut partir à la découverte de son propre goût, du meilleur des Armagnacs : le sien.

Loin de l'uniformité des produits standardisés, l'Armagnac est un spiritueux actuel dont le vrai luxe est d'être authentique, préservé, et tellement riche de découvertes !



Trois terroirs

Le **Bas Armagnac**, l'Armagnac **Ténarèze** et le **Haut Armagnac** constituent un vignoble à la forme d'une feuille de vigne (15 000 ha dont 4500 ha en exploitation environ), sur trois départements.

Labastide d'Armagnac se situe au cœur du triangle d'or de l'Armagnac : les **Sables fauves**. Le Bas Armagnac, à l'influence océanique humide atténuée par la forêt des Landes, est particulièrement réputé pour la rondeur et la délicatesse de ses Armagnacs.

Un cahier des charges exigeant (Appellation d'Origine Contrôlée) et des savoirs faire uniques.

Dix **Cépages** autorisés dont 4 principaux : Baco, Folle Blanche, Ugni Blanc et Colombar

Une **vinification naturelle** (soufrage du vin et chaptalisation sont interdits)

Une distillation unique : la **distillation continue** (très différente du Cognac qui est en double distillation) dans un alambic armagnacais. Elle permet un échange entre les vapeurs d'alcool et le vin de distillation, sans épurer à outrance, et compose ainsi la personnalité unique et reconnue de l'Armagnac, une eau de vie riche de caractère et de goût.

Un **vieillessement** en fût de chênes

Et le Floc de Gascogne ?

Apéritif doux et sensuel élaboré d'après une recette du XVI^{ème} siècle : le fruit d'un mariage subtil entre 2/3 de jus de raisins frais et 1/3 de jeune Armagnac, issus des mêmes propriétés.

En blanc ou rosé, les Flocs de Gascogne se dégustent en apéritif, en cocktails, en digestif ou tout au long d'un repas.





Armagnac et gastronomie

Les recettes à base d'Armagnac donnent l'assurance de mets ultra riches en goût... Quelques gouttes de l'eau-de-vie Gasconne dans la pâte à crêpes, jusqu'à l'élaboration de plats typiques de la Gascogne. Toute une région à faire découvrir à vos papilles !

Le Baba à l'Armagnac **d'Alain Ducasse**, Le Foie gras de canard aux raisins, Le sorbet à l'Armagnac vieux par André Daguin ne sont que quelques exemples.

L'étonnante diversité des armagnacs lui confère le pouvoir de s'accorder avec une quantité infinie de mets. L'armagnac accompagnera harmonieusement tout un repas.

Au cours du repas, La **Blanche Armagnac** : en trou gascon ou avec le saumon fumé, le caviar, le foie gras, les charcuteries, la tarte au citron. Les **armagnacs jeunes** : pour les flambages, les sauces. Ils accompagnent parfaitement des fromages à pâtes persillées (fourme, roquefort).

Les **armagnacs vieux** : avec la pintade aux fruits, le magret au miel... Avec les **desserts** à base de fruits : la charlotte aux poires, oranges confites... à bases de chocolat : forêt noire, mousse au chocolat... Avec le **café** : L'association met l'accent sur les arômes liés à l'élevage de l'armagnac (boisé, grillé, fumé, torréfaction, café, cacao...).

N'oublions pas non plus les **vertus digestives** de l'armagnac. Et pour les amateurs de **cigares**, l'association des deux est des plus heureuse.



Armagnac en cocktail



L'Armagnac, c'est une palette aromatique inégalée, et donc un éventail de possibilités illimité pour la création de cocktails.

Avec la **Blanche Armagnac**, quoi de mieux que cet alcool blanc français pour revisiter par exemple la recette du Mojito ?

Avec des **Armagnacs jeunes**, de somptueuses découvertes vous attendent. N'hésitez pas à créer vos propres recettes !

LE GASCON'GAS

3cl d'Armagnac (3 étoiles ou VSOP)

1 trait de grenadine

Compléter de Schweppes

AR'MAGARITA

5cl Blanche

3cl Triple Sec

2cl Jus de citron

Blanche Mojito

4 à 6 cl de Blanche

1/2 citron vert

7 feuilles de menthe

2 cuillères à café de sucre de canne

eau gazeuse

Glace pillée

Petite astuce de Gascon !

Dans vos cocktails la prochaine fois, remplacez les alcools bruns par de l'Armagnac, et les alcools blancs par de la Blanche Armagnac... Vous ne serez pas déçu !





Labastide d'Armagnac, Cittaslow

Labastide d'Armagnac a rejoint le réseau « Cittaslow » en 2011.

Les membres de ce réseau sont des municipalités de petite taille (en principe jusqu'à 50 000 habitants) qui partagent les mêmes principes et les mêmes valeurs à la recherche d'une meilleure qualité de vie pour les habitants.

Le mouvement a vu le jour en Italie à la fin du siècle dernier. Il s'est ensuite développé à l'international à partir de 2008. Il regroupe à l'heure actuelle près de 250 communes dans 30 pays sur les 5 continents. En France 7 villes adhèrent au mouvement : Segonzac (Charente), Mirande (Gers), Créon (Gironde), St Antonin Noble Val (Tarn et Garonne), Loix (Ile de Ré), Valmondois (Val d'Oise) et bien sûr, Labastide d'Armagnac.

L'adhésion à « Cittaslow » comporte le respect d'un ensemble de critères touchant à la qualité de l'environnement, les infrastructures, la protection et la mise en valeur du patrimoine, le respect des traditions, la mise en valeur des produits du terroir, la solidarité, l'accueil des visiteurs et des touristes.

En retour, le label « Cittaslow » apporte une excellente visibilité au niveau régional, national et international, favorise les échanges d'expériences avec les élus d'autres villes dans les domaines qui relèvent de la responsabilité de la municipalité et offre des opportunités aux activités des producteurs et des prestataires de notre commune



L'Armagnac en fête, et aussi...à Labastide d'Armagnac

Le patrimoine culturel de Labastide d'Armagnac est particulièrement riche. Profitez de votre séjour pour visiter les autres centres d'intérêt de la commune : Notre Dame des Cyclistes, Le Temple des Bastides, L'Écomusée de l'Armagnac, Le Château du Prada, Les paisibles paysages ruraux à découvrir en se promenant sur la voie verte, L'ancien lavoir, le café Tortoré (le plus ancien café de France), les artisans d'art... Les nombreuses associations du village proposent également tout au long de l'année un programme culturel de qualité



L'Armagnac en fête, les partenaires



Les communes de Roquefort, St. Justin, Betbezer d'Armagnac et Mauléon d'Armagnac
