

MAUMUSSON

Les châteaux ouvrent leurs portes

Les premières portes ouvertes d'été des leaders de l'agroalimentaire du Sud-Ouest auront lieu ce week-end dans les deux châteaux d'Alain Brumont à Montus et Bouscassé.

Une série de sujets seront présentés tout au long de la journée pour valoriser le haut de gamme de la région. Le maître des lieux excelle dans le savoir-faire autant que dans le faire-savoir. Créateur d'images fortes avec ses châteaux qui, ajouté à son nom, véhicule à l'international ce qui se fait de mieux dans le Sud-Ouest. Ces vecteurs de communication, attirent une clientèle élitiste du monde entier ; celle qui aime les bons vins, la gastronomie et le bien vivre.

Ce week-end est donc à vivre absolument pour tous les amoureux des vins et de la gastronomie, et ceux qui cherchent à rencontrer des personnages hors du commun.

Visite du château...

Vous pourrez donc visiter les Châteaux Montus et Bouscassé ; les deux vignobles emblématiques du Sud-Ouest ainsi que les Cathédrales du Tannat. Vous pourrez également découvrir la Tyre, le point culminant de l'appellation, une des plus hautes notoriétés dans le monde en matière de bon vin. Le maître des lieux vous invite à découvrir la conception d'un grand vin, mais aussi le style, le goût comme il sera en 2030 ou 2050. Alain Brumont,



Le château Bouscassé à Maumusson. PHOTO DR

visionnaire de notoriété mondiale sur le sujet des vins du futur aime les challenges. Invité dans les plus grandes rencontres et créateur de vins d'avant-garde, il participe à des confrontations. La dernière, organisée par Vinum face à Jean-Luc Thunevin, le château Vallandraud, Pierre Lurton et le château Yquem, date de juin.

... Et dégustations

Vous pourrez aussi rencontrer le boulanger Gilles Sicart, invité d'Alain Brumont, avec qui il élabore le Pain santé « Made in Gers ». C'est là que le Paradoxe gascon prend tout son sens. Au programme également le premier marché des leaders : des produits sélectionnés par l'ambassadeur de

ce qui se fait de mieux dans le Sud-ouest. À déguster et à emporter : le porc noir de Bigorre, le haricot tarbais, l'oignon de Trébons, le melon de Lectoure et la poule noire gasconne, sans oublier le foie gras.

La journée de samedi s'achèvera sur le concert des cinq sens au Château Montus. Le duo Clara Cernat au violon, et Thierry Huillet au piano, tâchera de mettre en osmose le vin et la gastronomie. Cette soirée unique aura lieu dans la salle de Prestige du château Montus, dans le cadre du festival Musique en Madiran.

Marcel Lavedan

Tarif : 22 euros, réservation conseillée.
Contact : Laurence Brumont au 06 07 69 77 19.

MADIRAN

Duo violoncelle - piano de renom à l'église

Le festival Musique en Madiran s'achèvera mercredi par un concert de très haut niveau avec le célèbre duo italien Silvia Chiesa, violoncelliste et Maurizio Baglini, pianiste.

Maurizio Baglini fera à l'occasion son cinquième passage en l'église de Madiran. On se souviendra longtemps de son dernier récital en 2011, ce concert époustouflant avec l'intégrale des Études de Liszt, concert enregistré chez la maison de disques DECCA et qui a remporté un succès international.

Un jeune talent

Cette fois, Maurizio viendra avec la violoncelliste Silvia Chiesa. Vainqueur à 24 ans du grand concours des Masters de Monaco, et lauréate de nombreuses autres compétitions. Violoncelliste italienne de l'école d'Antonio Janigro, Silvia Chiesa mène une brillante carrière en tant que soliste avec le Royal philharmonic orchestra en Angleterre, avec le Théâtre de l'Opéra de Rouen, avec l'Orchestre national de la RAI de Turin, l'orchestre Verdi, les Solistes de Saint-Petersbourg en Russie... Elle collabore également avec de nombreux chefs célèbres. En 2011, à l'occasion du centenaire de la naissance de Nino Rota, elle a enregistré chez Sony les deux Concerti du grand compositeur italien, accompagnée par l'Orchestre de la RAI de Turin avec Corrado Rovaris à la direction. Le CD a tout de suite remporté un grand succès et, en 2014, toujours chez Sony, un 2^e album a vu le jour avec les Concerti de Pizzetti, Casella et Respighi.

Maurizio Baglini a déjà à son actif une intense carrière qui l'a mené dans le monde entier. Il est l'hôte des festivals les plus prestigieux ; notamment ceux de la Roque-d'Anthéron, du Loeckenhaus,



Silvia Chiesa et Maurizio Baglini seront à l'église de Madiran mercredi. PHOTO ARTISTES

du Yokohama piano festival, de l'Australian chamber music festival... Il est invité en tant que soliste et en formation de musique de chambre par des institutions mondiales de renom comme la Salle Gaveau, le Kennedy center Washington, ou encore l'Auditorium du Louvre. Il compte parmi les musiciens les plus brillants et les plus appréciés des scènes internationales. Son répertoire est très vaste et sa discographie immense : elle comprend notamment deux versions des Études de Chopin, exécutées sur instrument d'époque et sur piano moderne ; la 9^e symphonie de Beethoven transcrite pour le piano par Liszt (projet Hymne à la joie qu'il a lancé en 2008), et tout un catalogue de CD plus intéressants les uns que les autres.

Concert à géométrie variable, ils joueront en solistes et ensemble, dans un répertoire d'une grande virtuosité.

Lionel Lemaire

ÉCHOS DU PAYS DE L'ADOUR

Concours de pétanque

RISCLE La Boule amicale de Riscle organise demain en semi-nocturne un concours de pétanque amateurs en doublettes. Le jet du but aura lieu à 19 h 30. Buvette et sandwiches sur place. Le meilleur accueil sera réservé à tous, sur les bords de l'Adour.

Fêtes locales

TILLAC La fête de la Saint-Jacques à Tillac aura lieu samedi. Au programme : concours de pêche à 7 h 30 avec lâcher de truites, soirée méchoui à 21 heures, feu d'artifice à 23 heures puis bal disco à 23 h 30 animé par By Night. Renseignements au 06 07 17 89 93 ou 06 61 52 23 31

CANNET Journée de fête samedi. A partir de 19 h 30 apéritif animé par Pink-Floc suivi d'un repas également animé. À 22 h 30, bal années 80 avec Sead Animations. Tarifs : 12 euros par adultes et 5 euros par enfants de 6 à 12 ans. Informations et réservations recommandées au 06 74 76 88 54, 05 62 09 16 95 ou 05 62 69 85 59.

Ça tourne rond

MIRANDE Les bleuets mirandais (le club des cyclotouristes de la sous-préfecture) peuvent afficher leur satisfaction après l'organisa-



Au départ de la Ronde. PHOTO MICHEL HAMON

tion de la Ronde des Maïs qui s'est déroulée samedi dernier. Dès 7 heures, autour du café tourteaux, les participants s'inscrivaient en nombre au départ de Clermont-Pouyguillès. 30 kilomètres plus tard, sympathique pose casse-croûte grillades à Moncassin. Poste de ravitaillement copieusement garni à Ponsampère au kilomètre 60 et retour à la case départ pour la remise symbolique des récompenses, puisque tout chronomètre ou esprit de compétition est banni de cette manifestation. La journée s'est achevée avec une paella géante. L'organisation a bien fonctionné, et a été applaudie par les participants. « Des par-

cours des itinéraires peu fréquentés, de beaux panoramas et de faciles descentes après des montées plus délicates, des pauses reconstituantes pour éviter les coups de fringale, tout était bien pensé » souligne l'un d'entre eux, venu découvrir la région. Prochain rendez-vous avec la randonnée de l'Astarac en août.

Quelques chiffres pour résumer la journée : 160 participants dont 18 femmes, 23 clubs dont un des Yvelines (19 du Gers, deux des Hautes Pyrénées et un de Haute Garonne), 81 ans pour le doyen et 9 ans pour le plus jeune. Trois circuits au choix : 48, 76 ou 90 km.

Berthon Charcuterie Artisanale
Charcuterie BERTHON
Conserverie produits régionaux des Landes
Du 23 juillet au 9 août 2014
LES 4 SAISONS CHEZ BERTHON FOIRE D'ÉTÉ
- Grillades : chipolatas, merguez, araignée, poitrine tranchée...
- Plats cuisinés : tajine garni au poulet ou mouton avec ses petits légumes.
HAGETMAU - Boutique centre-ville et conserverie
(bordure rocade, rond-point Lissandre)
COMMUNES EXPRESS

GARLIN
Pour la 1^{re} fois en Béarn
DEMI-FINALE
Championnat de France des recortadores
Samedi 26 juillet 2014 19h
Arènes de la Porte du Béarn
Toros de BARCIAL «Cornes nues»
Spectacle sans mise à mort
RÉSERVATIONS
05 59 04 74 23
Plus d'infos sur www.100recorte.com