



# GRAND DÎNER OLYMPIEN

ÉLABORÉ PAR STEPHANE CARRADE - SAMEDI 21 JUILLET

## A M U S E - B O U C H E

*Fleur de courgette farcie aux champignons de souche de  
Madiran,  
Quelques lamelles crues, soupe de poisson de rivière*

## E N T R E E

*Noix de joue noir de Bigorre confite,  
Sur un palet d'aubergine aux épices douces,  
Salade d'herbes, sauce tomate-myrtille*

## P L A T

*La poule noire Gasconne trussée,  
Poule au pot d'été, légumes du moment,  
Sauce Albuféra*



F R O M A G E S

*L'ardoise de fromages de Dominique BOUCHAIT, meilleur  
ouvrier de France  
Croustille de pain*

D E S S E R T

*Vaporeux au maïs doux, glace au lait cru,  
Caramel au beurre salé fumé, popcorn*

*Pain de campagne tranché (fournisseur Humblot)  
Café Espresso / Thé*

L E S V I N S

*Sélection des vins les plus prestigieux par Alain Brumont*



# GRAND BUFFET

SIGNÉ PAR STÉPHANE CARRADE - VENDREDI 21 & DIMANCHE 23 JUILLET

## HORS D'OEUVRES...

*Salade de Tomates du Jardin au Vinaigre Balsamique  
"Gerso", Feta, Basilic et Myrtilles*

*Tempura de Piment Padrón farci de Morue  
et aubergine aux notes de Tagètes*

*Cannelloni de mulot au Piment Béarnais, légumes et herbes du  
Potager de Bouscassé  
Ketchup de Pêche, Thé, Plancton maritime*

*Pomme de Terre farcie aux Pieds de cochon, oignons de  
Trébons et Gratinée au Pur Brebis  
Salade aromatique*

## LES PLATS

*Tortillas aux Pommes de Terres et oignons caramélisés  
Piperade Sèche et Furikaké*

*Cuisse de Poulette à l'oignon de Trébons et  
Pacherenc Sec*

*Marmitako de Thon rouge, Pomme de Terre et corne de Boeuf*



## LES LÉGUMES

*Tomates confites, Pesto et Greuil de Brebis*

*Courgette Boule, riz mimosas*

*Betteraves chioggia en Vinaigrette chaude aux notes de  
Geranium rosat et lentilles du coin*

## LES DESSERTS

*Gâteau au Pacherenc Sec et lin des Pyrénées*

*Tartelette de Myrtilles Sauvages  
Mousse de fromage de Campagne*

*1/2 Pêche au sirop de verveine, insert framboises, amandes  
fraîches et fleur de sel*

*Pain perdu de Brioche, lait de Poule vanillé,  
Quelques fruits rouges*

## LES VINS

*Sélection des vins les plus prestigieux par Alain Brumont*



# BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

Les Nuits Impériales reposent sur le souhait de partager et de vivre des moments uniques réunissant le théâtre et le vin, deux arts à la même vocation : transmettre. Deux héritages pour un même langage, celui d'exprimer, défendre et glorifier la qualité, les valeurs et l'amour de notre patrimoine viticole !

Le Château Montus, lieu emblématique de la vigne et du vin dans le Sud-Ouest, accueille pour sa 2<sup>e</sup> édition un nouveau spectacle théâtral son et lumière, produit par Château Montus et Bouscassé... Projection sur la façade du château et expérience théâtrale, sensorielle et savoureuse, au cœur de l'Olympe et des origines du vin...

Une création originale, tout public, écrite et co-mise en scène par Frédéric Garcès (Cie des Odyssées), mise en scène par Bruno Spiesser (Théâtre Fébus) pour trois représentations spectaculaires au cœur de ce site majestueux !

#### Contact

contact@brumont.fr  
05.62.69.74.67

#### Billetterie

www.brumont.fr  
festik.net

#### Tarifs spectacle

**Adulte** : 25 €  
**Étudiant** : 18 €  
**Jeune public** (à partir de 10 ans) : 15 €

#### Tarif buffet

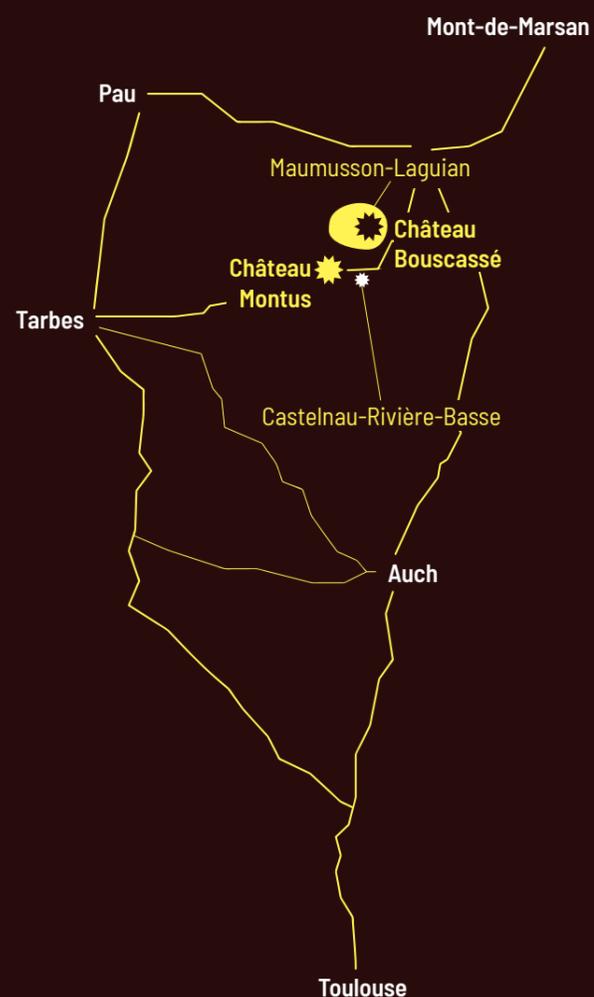
25€ /personne

#### Tarif dîner Olympien

75€ /personne

#### Accès + Stationnement

Parking gratuit à proximité  
Accessible aux personnes à mobilité réduite



**+ Espace pique-nique**  
en accès libre  
pour les 3 soirées

**SPECTACLE & REPAS SUR RÉSERVATION - PLACES LIMITÉES**

NUITS IMPÉRIALES AU  
CHÂTEAU MONTUS

21-22-23  
JUIL. 2023

# Dionysos

## ET LE NECTAR DES DIEUX



CHÂTEAU MONTUS  
CASTELNAU-RIVIÈRE BASSE  
WWW.BRUMONT.FR

DÎNER • SPECTACLE THÉÂTRAL SON & LUMIÈRE  
ÉCRITURE ET CO-MISE EN SCÈNE : FRÉDÉRIC GARCÈS • MISE EN SCÈNE : BRUNO SPIESSER

# Dionysos

## ET LE NECTAR DES DIEUX

Dionysos, dieu libérateur, symbole de la célébration, du vin et du théâtre, sera notre protagoniste. Nous découvrirons pourquoi Zeus, son père, l'a volontairement caché sur terre où, ignorant son héritage divin, il apprendra à vivre parmi les hommes. Il découvrira son véritable rôle lorsque la vérité sur ses origines le guidera de l'Olympe aux enfers. Mais il provoquera la révolte des dieux en dérochant le nectar sacré avec l'ambition de l'offrir aux hommes.

Son parcours sera initiatique, sensible et percutant, drôle et émouvant, afin que soit finalement révélé son véritable rôle, loin des théâtres et des lumières de l'Olympe, mais sur une terre fertile et patiente, prête à murmurer les secrets d'un grand vin à l'oreille de celui qui saura l'écouter.

**Écriture et co-mise en scène :** Frédéric Garcès

**Mise en scène :** Bruno Spiesser

**Distribution :** Emanuela Perrupato, Fiona Petot, Frédéric Garcès, Hippolyte Jurado, Bruno Spiesser

**Vidéo et mapping :** Médéric Grandet

**Costumes :** Caroline Laroche et Camille Motte

**Son et lumière :** Julien Jean-Jean et Laurent Aranda

**Production :** Laurence et Alain Brumont - Château Montus et Château Bouscassé

## Programme

### Vendredi 21 juillet

17h - 18h30 

Visite du château et dégustation musicale immersive au cœur de l'Olympe

À partir de 19h 

Grand buffet greco-gasco-bigourdan\*, avec les meilleurs produits gascons et bigourdans issus de la ferme de Montus et du potager de Bouscassé

22h 

*Dionysos et le nectar des dieux*, spectacle théâtral son et lumière

### Samedi 22 juillet

17h - 18h30 

Visite du château et dégustation musicale immersive au cœur de l'Olympe

À partir de 19h 

Grand dîner Olympien élaboré par Stéphane Carrade, chef doublement étoilé, originaire de la Bigorre

22h 

*Dionysos et le nectar des dieux*, spectacle théâtral son et lumière

### Dimanche 23 juillet

17h - 18h30 

Visite du château et dégustation musicale immersive au cœur de l'Olympe

À partir de 19h 

Grand buffet greco-gasco-bigourdan\*, avec les meilleurs produits gascons et bigourdans issus de la ferme de Montus et du potager de Bouscassé

22h 

*Dionysos et le nectar des dieux*, spectacle théâtral son et lumière

\*Entrée + plat + dessert + un verre de vin offert pour 25€.