

FÊTE DE LA SAINTE BARBE - 12 & 13 décembre 2009

CAFE LAVINAL : MENUS DE LA SAINTE BARBE

Entrée, plat, dessert (1 verre de vin et café compris) : 30 €

Samedi 12 décembre 2009 soir

Velouté de potiron, crème de châtaigne
ou
Assiette de charcuteries
(saucisson, grenier Médocain, boudin, chorizo)



Poitrine de veau farcie aux champignons,
purée de pommes de terre

ou

Filet de dorade, riz aux légumes



Mousse au chocolat

ou

Moelleux aux pommes

Dimanche 13 décembre 2009 midi

Tatin d'endives, crème de chèvre
ou
6 huîtres
(provenance : Cap Ferret)



Poulet fermier,
frites maison et salade verte

ou

Souris d'agneau, haricots en cocotte



Cake aux fruits confits

ou

Faisselle, sauce aux fruits rouges



Bages

le village

SAINTE BARBE 12 & 13 DEC. 2009



À l'occasion de la Sainte Barbe, patronne des mineurs et des pompiers, Bages revêt ses habits de lumière et prépare les fêtes de fin d'année. Pendant le week-end du 12 et 13 décembre 2009, de nombreuses animations raviront les petits et les grands.

Les sapeurs-pompiers, collectionneurs et vétérans, équipés de leurs anciens matériels de lutte contre le feu, ont répondu présents. Ils témoignent de la passion de leur métier.

Les marchands proposent sur la place leurs meilleurs produits de saison : fruits et légumes, salaisons, fromages, pâtisseries, chocolats ...

Sur des airs de jazz, partagez une ambiance chaleureuse et conviviale, suivez les scouts de «St Vincent fin des terres» à la découverte de Bages. Dégustez un verre de vin chaud accompagné de châtaignes grillées, et visitez l'exposition «Paul Fourié».

FÊTE DE LA SAINTE BARBE - 12 & 13 décembre 2009

FÊTE DE LA SAINTE BARBE - 12 & 13 décembre 2009

ANIMATIONS EXCEPTIONNELLES

Marché de Bages : 9h00 - 18h30

Les marchands installent sur la place Desquet leurs étals aux multiples saveurs :

- fruits et légumes de la famille Laroumagne
- salaisons pyrénéennes de Noir de Bigorre
- spécialités régionales d'Yves Bruneau
- fromages affnés de Marayn de Bartassac
- miels de Philippe Billa
- pains et pâtisserie du Baba d'Andréa
- sapins de Flor y Mar
- objets en bois de Mme Alonzo
- chocolats Darricau
- noisettines du Médoc
- Nez du Vin
- Armagnacs de Nicolas Labenne
(uniquement le dimanche)



Les pompiers : 10h00 - 18h00

Comme chaque année, les sapeurs pompier sont à l'honneur.

Les collectionneurs exposent d'anciens camions et équipements. Les vétérans racontent leurs exploits au combat contre le feu.

Un diplôme de «Pompier d'un jour» est remis aux enfants.



LES RENDEZ-VOUS DU WEEK-END

La crèche vivante : 10h00 - 19h00

Au pied du sapin illuminé, surveillés par la confrérie de l'agneau de Pauillac, les animaux de la crèche amusent les enfants.

Le jazz : sam.17h30 à 19h30 et 20h30 à 22h30 / dim. 10h00 à 11h30 et 12h30 à 14h30

Jean-Bernard Bravo et son groupe égaient Bages et animent les repas du Café Lavinal.

Les scouts de «St Vincent fin des terres» : 9h00 - 17h30

Ils organisent une course d'orientation à la découverte de Bages pour les enfants le dimanche de 10h à 12h (gratuit sur inscriptions au Bages'Bazaar au 05 56 59 15 40 - minimum 8 ans, présence des parents obligatoire).



L'atelier vannerie : 10h30 à 11h30 et 14h30 à 15h30 et 16h00 à 17h00

Carine Kauffman et Pierre Eveillard proposent des fabrications de couronnes et d'étoiles de Noël sur inscription au 06 19 02 64 31 (15€ / pers.).

Au château Lynch-Bages : 10h00 à 18h00

L'exposition Paul Fourié (1898 - 1930), photographe à Pauillac (entrée libre), inauguration samedi 12 déc. à 11h30, en collaboration avec la Société Archéologique du Médoc.

Visites des installations techniques et du cuvier du XIXème siècle suivis d'une dégustation (sur réservation au 05 56 73 19 31 - 8€ / pers.).

LES COMMERCES DE BAGES

Au Baba d'Andréa : Découvrez notre gamme de pains traditionnels et les excellents biscuits de la Maison DANDOY (Biscuiterie depuis 1829).

Café Lavinal : Venez apprécier la formule « Salon de thé » tout au long de la journée ainsi que notre large gamme de vins aux verres !

Bages'Bazaar : Vous trouverez de nombreuses idées cadeaux, grâce aux coffrets d'art de la table ou aux décorations de Noël comme les santons Escoffer ou les chocolats Darricau.

Boucherie de Bages : Pour l'occasion, Yves Bruneau vous présentera sa gamme de foies gras maison au torchon (nature, fgue, chocolat de Bayonne et pomme) et une sélection de volailles de la région (chapon, poularde, oie et dinde)