

COMPRENDRE LA COURSE LANDAISE

Les figures principales de la course landaise sont l'écart, la feinte et le saut. L'acteur s'installe au centre de la piste ; le second, derrière lui, a pour rôle d'attirer l'animal à lui quand l'écart sera effectué. Au bout de l'arène, généralement, en face de la présidence là où se trouve le jury et le debisaire, l'entraîneur, depuis le refuge, place la vache et la dirige vers l'homme qui l'appelle et la provoque. Tandis que la vache fonce sur lui, il l'esquive. Au moment où la bête donne de la corne, il pivote sur un pied et elle glisse dans le creux de ses reins.



Hugo Viney-Thomas
Champion de France
des Ecarteurs 2009

Chaque figure est jugée, en fonction du risque consenti et de l'élégance du style, et notée de 1 à 5 par les deux jurés ou de 1 à 7 si elle est dessinée du côté de la corne (écart en dedans). Un mouvement dangereux car celle-ci n'offre plus de protection. Des notes de 1 à 10 sont données à la vache suivant son comportement et le total des points constitue le score de sa partie.

Le sauteur doit, quant à lui, effectuer divers exercices spectaculaires, prisés par le public qui les découvre (saut à la course, saut de l'ange, saut périlleux, saut avec les pieds dans le béret, saut périlleux vrillé).

Une vache débute sa carrière à 3/4 ans et la poursuit jusqu'à 13/14 ans ; elle peut vivre plus de 20 ans et pèse entre 300 et 400 kg. Par comparaison, le poids du taureau varie de 450 à 600 kg. La compétition se déroule de mai à septembre ; environ 110 courses dites de challenge permettent de désigner en fin de saison le vainqueur de l'Escalot (petite échelle en gascon).



Louis Ansolabéhère
Champion de France
des Sauteurs 2009



Le partenaire
de la Course
Landaise

Les partenaires officiels de la course landaise

MAISADOUR
le sens de la terre

AQUITAINE
BANQUE ET ASSURANCES

TOUT FAIRE
MATERIAUX
SOLUMAT MAT-ADOUR

(C) TOUTJATIS - 05 58 75 67 17 - Crédit photos : Cylvie VIDAL

Les partenaires du championnat de France

groupe coopératif
MAISADOUR
www.maisadour.com

SOPECAL
SOCIÉTÉ DES PÉTROLES ET CARBURANTS LANDAIS
BP SUPERFIOUL
route de Pau - 40500 ST SEVER
05.58.76.59.05.

05 58 79 30 79
Rte de Cazalis 40700 HAGETMAU
24 chambres 3 étoiles - Restaurant gastronomique
Présentation vidéo sur www.hotel-des-lacs-dhalco.fr
Ouvert tous les jours de l'année
L'hôtel-restaurant des Lacs d'Halco est honoré d'associer son image à la course landaise.

VISIO Plus
Votre partenaire Communication
www.visioplus.fr

Maison BIGNALET
BOUCHERIE - CHARCUTERIE
PRODUITS RÉGIONAUX
HABAS - POUILLON - ORTHEZ
05.58.98.00.05

TURSAN
La Cave des Vignerons Landais - Grézane
100 rue Jean Jaurès 40125 ST JEAN - www.vigneronslandais.com
05.58.44.44.31.35

CASTAING
ALUMINIUM
Aire sur l'Adour Tél 05 58 71 66 26

GAMA
Vente de GRANULATS
pour la construction et la décoration
Gravière de Cazères/l'Adour 05 58 71 59 60
Carrière de St-Martin-d'Onay 05 58 44 76 47

55^e CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ECARTEURS ET SAUTEURS



LA COURSE
INTENSÉMENT
LANDAISE

DIMANCHE 3 OCTOBRE 2010
à 14 h 30 dans les arènes de
MONT'-DE-MARSAN



Organisation : Fédération Française de la Course Landaise
1600 av. du Pdt Kennedy, BP 201, 40280 St-Pierre-du-Mont
Contact au 05 58 46 50 89



Réservations

À partir du 7 septembre à la F.F.C.L. (9 -12h et 14 - 17h)

Tél. 05 58 46 50 89

NOUVEAUTÉ ! Réservez vos places en ligne sur
www.courselandaise.org

1600 av. du Pdt Kennedy, BP.201 - 40282 St-Pierre-du-Mont cedex
 contact@ffcl.fr

OU SE RESTAURER

1-LES AMIS DE LA COURSE LANDAISE, CLUB TAURIN GÉRARD DARRIGADE

Sur la place des arènes

Guy : 06.77.11.93.45 - jean-guy.bache@wanadoo.fr
 ou la FFCL 05.58.46.50.89 - contact@ffcl.fr

Midi : menu à 11 €

Tourin - assiette charcuterie - poulet basquaise pomme vapeur - dessert

Soir : menu à 9 €

Tourin - Axoa riz - dessert.

2-HÔTEL RESTAURANT DES PYRÉNÉES

20 av. du 34^e Régiment d'Infanterie - 05.58.46.49.49

Menu à 20 € :

Salade gésiers-lardons ou assiette espagnole (calamar, chorizo, jambon) - entrecôte et sa garniture ou pavé de merlu à l'espagnole - nougat glacé ou gâteau basque (vin et café compris).

3-HÔTEL RESTAURANT RICHELIEU

3 rue Robert Wlérick - 05.58.06.10.20

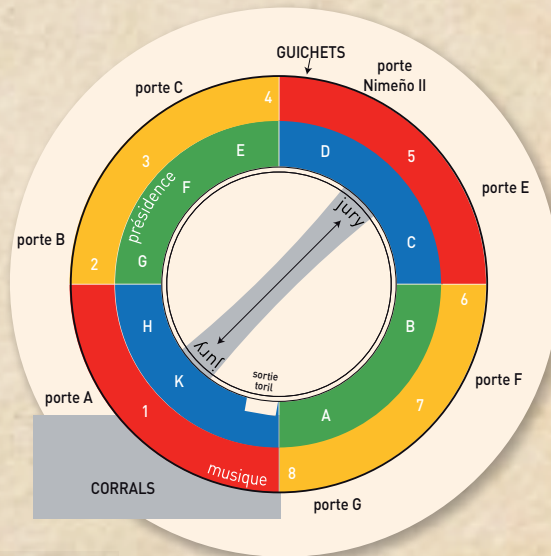
Menu à 23 € :

1 entrée au choix - 1 plat au choix - 1 fromage ou 1 dessert
 1 verre de vin et 1 café.

Prix des places :

- Axe bas : 30 € ■ Axe haut : 26 €
- Seconde bas : 22 € ■ Seconde haut : 15 €

Frais de réservations 1 €/billet. Toutes les places sont payantes.
 Gratuit uniquement en seconde (places à 15 €) pour les enfants de moins de 15 ans et les cartes Jeunes.



LE CHAMPIONNAT DE FRANCE

Sont sélectionnés les 2 champions sortants ainsi que les 5 meilleurs écarteurs et les 3 meilleurs sauteurs arrivés en tête de l'escalot à la fin de la saison. L'escalot étant le classement officiel des toreros tout au long de la saison calculé sur les 110 courses de challenge et les principaux concours. Une commission de la Fédération a choisi les 12 vaches à écarter et les 4 vaches à sauter qui figureront au championnat. Il n'y a pas de remplaçant prévu pour les sauteurs après le paséo. En revanche, 2 remplaçants peuvent entrer jusqu'à la 6^e vache en reprenant les points de l'écarteur qui abandonne. En cas de blessure d'une vache, c'est la première vache sortie qui la remplace.

AU PROGRAMME

10h30 : course de l'avenir (gratuite)

Avec les jeunes de l'école taurine promotion 2010 parrainée par Gilbert Ducassou.

12h00 : pause repas

Menu coursayre servi sur l'esplanade des arènes et dans les restaurants (liste ci-contre).

14h30 : 55^E CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ECARTEURS ET DES SAUTEURS

Les meilleurs se disputeront le titre 2010.

• **Écarteurs sélectionnés*** : 1 - Thomas Marty, 2 - Mathieu Noguès, 3 - Loïc Lapoudge, 4 - Frédéric Vergonzeanne, 5 - Jean Pierre Dumecq, Hugo Viney-Thomas (Champion en titre)

• **Remplaçants** : 1 - Ludovic Lahitte, 2 - Vincent Muiras, 3 - Rémi Corrhons, 4 - Jérôme Lucmort.

• **Sauteurs sélectionnés*** : 1 - Dominique Larie, 2 - Louis Ansolabéhère (Champion en titre), 3 - Guillaume Vergonzeanne, 4 - Nicolas Gachie

*Classement à l'Escalot du 10 août 2010 qui pourra évoluer jusqu'au 20 sept.

• **Face aux vaches des ganaderias** : Armagnacaise, Dal, Dargelos, Deyris

• **Musique** : la Sainte Cécile de Doazit

De 9h à 19h : le village de la course landaise

Devant les arènes, entrez dans l'univers de la course landaise : fabrication de boléros, exposition de photographies, dégustation et vente de vin et de produits régionaux, de DVD par Eurofilm, de livres, de vêtements et de peintures...

En cas d'intempéries, le championnat serait reporté le 10 octobre.