

Novembre 2022

# « Noticias *Amido* »

## Temporada "Amido 2023" Déjà en préparation !

Voici quelques dates à cocher  
dès à présent  
dans vos agendas !



- **Samedi 25 février 2023 : Journée « Amido »...**

La maintenant traditionnelle « journée taurine Amido » est prévue le **samedi 25 février 2023**.

- **12,13,14 mai 2023 : Voyage « Amido »**

**Trois jours en immersion totale avec Dorian dans le Sud-Est**  
(Voir programme et modalité d'inscription ci-dessous)

# Voyage « Amido »

## « En immersion dans le Sud-Est »

avec le torero Dorian Canton  
séjour taurin organisé par « Amido »

### du 12 au 14 mai 2023

Cette année, « Amido » vous propose un voyage exceptionnel,

#### 3 jours « tout compris » en immersion totale avec Dorian

La préparation d'un torero est à l'image de sa profession : unique, mystérieuse et incomparable. Elle est aussi solitaire et dure, indécise et secrète, physique, artistique, pleine d'interrogations et d'illusions.

Nous vous invitons à passer 3 jours en immersion totale avec un torero en préparation. 3 jours dans le Sud-Est, 3 jours à la découverte de 4 des plus grandes ganaderias du Sud-Est (« Fernay » aux portes d'Arles, « Callet » dans les Alpilles, « Jalabert » en pleine Camargue et « Margé » à Fleury près de Béziers), 3 jours derrière un torero rempli de détermination, de rêves, d'obstination et d'une inexorable passion

#### Un séjour « Amido » exceptionnel où tout est compris :

transport en car, 2 nuits en hôtel\*\*\* avec petits déjeuners, tous les repas et la découverte de 4 ganaderias.

Durant ce séjour et rien que pour vous, Dorian tentera 8 vaches de 4 encastes différents et effectuera la lidia complète (avec mise à mort) d'un toro offert par Amido



## Programme prévisionnel

### J1 : vendredi 12 mai :

Rendez-vous à Lagos (près de Nay) au siège de la société « Car Alliance »  
(Parking fermé pour vos véhicules)

Départ à 7h30 en autocar : direction Arles



Midi : Pique-nique surprise « Amido » sur le parcours

En milieu d'après-midi : Installation pour 2 nuits à l'hôtel\*\*\* Best Western Atrium Arles



Vers 17h : court transfert (15mn) pour la Manade Fernay.

## **Ganaderia Fernay**

Olivier Fernay passionné de taureaux et de chevaux, nous accueillera au Mas des Jasses de la Ville.



\*Ernest Fernay a grandi au sein de l'élevage de toros que son père, Justin, avait créé en 1940 avec des bêtes de Pouly et Saurel... Sa première passion fut d'être torero. Torero à cheval car il était un cavalier émérite et en 1943 il fit ses débuts comme « caballero en plaza » avant de créer sa propre ganaderia en 1953 avec des vaches d'origines Pinto Barreiros et Perez Tabernero, cheptel évoluant par l'apport de différents sementales. Il fut aussi organisateur de spectacles taurins et dirigea les arènes d'Istres.... Et c'est tout naturellement, à son décès, qu'à l'âge de 16 ans, son fils Olivier, le cadet et seul garçon de ses cinq enfants, prit sa suite à la tête de l'élevage qu'il installa un peu plus tard au Mas des Jasses de la ville à Pont de Crau aux portes d'Arles....

L'origine actuelle de la ganaderia est, on peut dire de pure origine J.P Domecq par différentes provenances : Jandilla, Algarra, Victoriano Del Rio, Garcia Jiménez....

L'ensemble du cheptel se partage 220 hectares de prairies autour du mas et de garrigues dans les Alpilles. Quatre vingt mères pour cinq sementales lui apportent environ une trentaine de mâles chaque année...

**Visite de la manade**

**Tienta de 2 vaches par Dorian**

**Suivie d'un apéritif avec guitaristes tziganes et repas du soir à la manade**

**Retour à l'hôtel Atrium en fin de soirée**

**J2 : samedi 13 mai :**

**Départ à 9h30 de l'hôtel pour le domaine Malaga de Pierre Henry Callet**

### **Ganaderia Callet**



Ganaderia d'origine pure Murube, formée à la base de vaches de Firmin Bohórquez et depuis 2001, une pointe de vaches et deux sementales de José Murube sont venus agrandir le cheptel.

Entre Maussane et Mouriès, à 20 kilomètres d'Arles, un chemin se faufile entre deux rangées de roseaux. Au bout, s'ouvre un portail sur un parc ombragé de pins et de platanes trois fois centenaire. Une vaste demeure, protégée par des grilles, derrière les bâtiments blancs et bleus, s'organisent les arènes, le manège et les écuries, pour travailler en toute quiétude. La chapelle, les bancs recouverts d'azulejos, les poteries, les faïences, les fleurs, c'est le domaine de Malaga où sur 300 hectares vivent toros et chevaux, se partageant prés et cultures.

**10h30 Café d'accueil**

**11h tianta de 2 vaches par Dorian**

**Suivie d'un apéritif et du repas de midi à la ganaderia**

Après le repas, transfert (45mn) pour le Mas de la Chassagne et la ganaderia du maestro Juan Bautista

## Ganaderia Jalabert



En 1979 et 1980, Luc et Marc Jalabert créent un élevage de taureaux espagnols avec deux fers, l'un est inscrit à leur nom, l'autre sous l'appellation du Laget. Luc, rejoneador et empresario taurin est l'homme de la lumière, Marc l'homme de l'ombre. Deux personnalités différentes et complémentaires qui vont leur permettre de réussir dans leur difficile ambition de créer un élevage de toros de lidia en France. Partant avec du bétail portugais, ce sang fut peu à peu absorbé par les injections successives de sang Domecq via Los Guateles, Gerardo Ortega et Aldeanueva. Ce bétail est marqué du fer du Laget, tandis que de nouvelles souches Domecq via La Gloria et Valdeterrazo peuplent le fer des frères Jalabert.

L'œuvre des frères Marc et Luc Jalabert est aujourd'hui entre les mains du fils de ce dernier, Jean-Baptiste Jalabert, qui veille sur ce troupeau aux diverses origines Domecq avec son oncle Marc.

**Vers 16h Visite en charrette de la ganaderia**

**Tentadero de 2 vaches et lidia complète par Dorian (avec mise à mort) d'un toro novillo**

**Suivis d'un apéritif à la finca**

**Retour à Arles , visite libre de la ville et de ses richesses antiques...**



**21h Repas au restaurant à Arles**



**Nuit à l'hôtel Atrium à Arles**

### J3 : dimanche 14 mai :

Après le petit déjeuner, transfert (1h45/2h) pour le Mas des Monteilles à Fleury près de Béziers

#### Ganaderia Margé



Robert Margé a commencé un élevage en 1978, avec une manade de taureaux Camargue qui appartenait à la Compagnie des Salins du Midi.

L'élevage a été créé par Robert Margé (qui est également le directeur des arènes de Béziers) en 1993, avec du bétail Cebada Gago, et de Joaquín Núñez del Cuviello. En 2001, l'éleveur a ajouté du bétail de Santiago Domecq ce qui a apporté une plus grande puissance à ses taureaux. Sa devise est couleur bordeaux et or, la propriété, le domaine des Monteilles, est située dans le département de l'Aude à Fleury d'Aude. Elle s'étend sur 1500 hectares. La réputation de la ganaderia des Monteilles a dépassé les Pyrénées depuis leur succès à Zaragoza en 2017 où elle est devenue le premier élevage français à remporté le Prix de triomphateur de la Feria dans une arène de 1ère catégorie en Espagne.

#### Visite de la ganaderia

Tentadero de deux vaches par Dorian

Apéritif et repas de midi à la ganaderia

Retour en car pour une arrivée à Lagos en fin d'après-midi

## Prix par personne en chambre double

# 475€ « tout compris »

### CE PRIX COMPRENT :

- Le transport en car Lagos/Arles aller et retour et tous les transferts sur place
- Les 2 nuits en chambre double ou twin en Hôtel \*\*\* à Arles
- Les 2 petits déjeuners
- Les 4 visites des ganaderias
- Les 4 tentaderos pour Dorian (2 vaches pour chaque tentadero)
- La lidia complète d'un toro avec mise à mort
- Tous les repas
  - J1 : pique-nique en route le midi et repas du soir à la ganaderia Fernay.
  - J2 : repas du midi à la ganaderia Callet et repas du soir au restaurant à Arles
  - J3 : repas du midi à la ganaderia Margé.

### CE PRIX NE COMPRENT PAS :

- Le supplément chambre individuelle (45€ par nuit)

### FORMALITES DE REGLEMENT ET ANNULATION :

- Premier acompte de 150€ à la réservation
- Solde 1 mois avant le départ
  - Pour toute annulation à moins de 60 jours du départ, 30% de l'acompte sera retenu
  - Pour toute annulation à moins de 30 jours du départ, 60% du prix total sera retenu
  - Pour toute annulation à moins de 15 jours du départ, 100% du prix total sera retenu

### INSCRIPTIONS :

Le nombre de participants étant limité, il est prudent de s'inscrire le plus vite possible par retour de mail ou par tél auprès de Claude Sicre : 06 80 82 37 81

