

Aldo Feliciano, trompettiste et chef d'orchestre, est né le 21 mai 1969 à Mogadouro au Portugal. C'est en 1971, que la famille Feliciano s'installe dans le sud-ouest de la France, à Castelsarrasin (Tarn et Garonne).

À l'âge de 8 ans, Aldo est déjà passionné par la musique et c'est Marcel Juste, directeur de l'école de musique de Castelsarrasin, qui l'initiera à la trompette. Il fera ses gammes avec José Haro son professeur et se passionnera pour la musique d'ensemble et l'orchestre.

À 19 ans, il montera sur scène avec l'orchestre André Alibert puis n'arrêtera pas son ascension musicale en multipliant les genres musicaux :

L'orchestre musette (Victor Fasan en 1992).

L'orchestre variété (Olympia 1993-2000).

Le jazz, rythm' and blues, Gospel, musiques à danser (Take Five 2000-2001).

Pendant son cursus d'apprentissage, il étudiera avec de grands professeurs tels que Patrick Pages, Jacques Adamo et Jean Zorzin. Elève du conservatoire National de Montauban, il obtient sa licence de fin d'études avec mention, mais c'est sa rencontre avec Robert Pichaureau (Maitre pédagogique de la trompette) en 1991, qui bouleversera sa vie d'artiste. Aldo comprend que la musique et lui ne font qu'un et va aller de bals en bals, de plaisir en plaisirs de jouer son instrument.

C'est en 2002 qu'il entre dans le grand orchestre de René Hidiar. En 2008, après 40 ans de bals, René Hidiar se retire. Aldo reprend les rênes de l'orchestre qu'il nomme «L'orchestre Aldo Feliciano». Une audace qui gagnera !

Il se spécialise dans un musette aux couleurs cuivrées et est accompagné par 5 musiciens talentueux. Donner du plaisir aux danseurs le comble.

Dans la région du Sud de la France et plus encore, il n'y a pas de bals populaires sans l'orchestre Aldo Feliciano. Indémontable et immortel, le musette d'Aldo fait danser toutes les générations. Très imprégné par sa passion, il vous emmène dans le temps : le temps d'avant...

Aujourd'hui, Aldo Feliciano, connu et reconnu pour son talent de trompettiste, n'a pas fini de vous faire danser !



Aldo Feliciano

Menu

ÉLABORÉ ET PRÉPARÉ PAR
LA TABLE DU PETIT MAUPAS
ET SON CHEF ERIC MAUPAS
À MIRANDE



Eric Maupas

FARANDOLE DE SPÉCIALITÉS DU SUD-OUEST
*Grande salade terre et mer
avec sa truite des Pyrénées fumée,
son foie gras du Gers
et son méli-mélo gascon*



DINDE DU TERROIR
sauce aux Marrons

GRATIN DAUPHINOIS
CROUSTILLANT DE LÉGUMES DU SUD



ASSIETTE DE MIGNARDISES
*Chocolat, Pistache
Marbré
Verrine crème anglaise*



Soirée
Sur réservation
70€
par personne

Né à Mirande, Éric passe son enfance dans l'hôtel familial de son grand-père Henri, chef réputé des années 50. Son père André, succède à Henri en cuisine et rentre dans la fameuse association « la Ronde des Mousquetaires » au côté d'André DAGUIN. Éric se passionne à son tour pour la gastronomie et suit le parcours de son père. C'est au moment où ce dernier doit partir à la retraite qu'il décide de reprendre l'affaire avec sa femme, Grazia, et de pérenniser cette histoire de famille pour la 3ème génération. Éric adore travailler la viande et il est très vigilant sur le choix des produits qu'il cuisine. Cuisiner local est sa philosophie, c'est pourquoi il a tissé un partenariat très étroit avec les producteurs du coin.

Son secret c'est LE PRODUIT et sa spécificité en cuisine c'est Le label Tables du Gers regroupe un réseau de restaurateurs qui partagent les mêmes valeurs culinaires et travaillent main dans la main avec des producteurs du Gers. Ensemble, ils s'engagent dans une démarche de qualité, locale et responsable.

Au coeur des engagements des restaurateurs :

- cuisiner maison des légumes et fruits frais de saison
 - sélectionner des produits provenant de notre terroir et privilégier les circuits courts
 - informer sur la provenance des produits
- Les TABLES DU GERS, 8 ans après leur création c'est :
- Un Label regroupant 34 restaurants de qualité, responsables et engagés, qui cuisinent des produits frais du Gers,
 - 1 réseau de 80 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.
 - 1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 %
 - 1 taux moyen de plats « fait maison » de 89 %
 - 1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %