



Renseignements et réservations :

05 59 39 05 86  
[www.lagarburade.org](http://www.lagarburade.org)  
[garburadeoloron@gmail.com](mailto:garburadeoloron@gmail.com)



Soirée Garburade

Crédit photo : La Garburade

## 30<sup>ème</sup> Championnat Du Monde de Garbure Samedi 7 Septembre 2024 :

JARDIN PUBLIC D'OLORON

*Toute la journée :*  
 Grand Marché du Terroir,

**10H : PRÉPARATION DES GARBURES  
 PAR LES ÉQUIPES**  
 (Épluchages des légumes, début de cuisson,  
 Décoration des stands)

**11H : INAUGURATION OFFICIELLE**  
 Cortège animé par la Confrérie de la Garburade,  
 Chanteurs et danseurs béarnais.

**13H : REPAS** (Offert aux Garburadiers)

**16H : LA "HUMADA"**  
 Les restaurateurs des Tables de la Garbure hument  
 et goûtent les Garbures en cours de cuisson.

**17H30 : FIN DE CUISSON**  
 Défilé des Confréries et Procession des Marmites  
 dans les allées du Marché.

**18H-19H : DÉLIBÉRATION DU JURY**  
 Sacre du Champion 2024 et remise des prix

**21H : GRAND REPAS DE LA GARBURADE  
 À L'ESPACE LAULHÈRE**  
 Soirée endiablée sous le signe du partage,  
 de l'amitié et de la fête avec  
 l'Orchestre Michel Lagalaye

# 30<sup>ème</sup> CHAMPIONNAT DU MONDE DE GARBURE

**Samedi  
 7 Septembre 2024  
 Oloron-Sainte-Marie**



Crédit Photo : Septembre en Béarn

La Garburade d'Oloron-Sainte-Marie

6, avenue de la Gare 64400 Oloron-Sainte-Marie

Tel : 05 59 39 05 86

**Amis Garburadiers,**

Nous vous attendons, comme chaque année, prêts pour le Championnat du Monde de Garbure pour perpétuer l'immuable tradition de la Garburade et faire ensemble de ce samedi 7 septembre 2024 une fête mémorable !

Vous espérant déjà motivés pour le meilleur, nous vous adressons, Chers Amis, nos plus cordiales salutations.

**Françoise COUSTEAU  
et**

**Toute l'Équipe de la Garburade**

**Retournez-nous le bulletin d'inscription  
le plus rapidement possible  
et à vos marmites pour l'entraînement !**

Renseignements et réservations :

**05 59 39 05 86 ou 06 83 09 05 01**

[www.lagarburade.org](http://www.lagarburade.org)

[garburadeoloron@gmail.com](mailto:garburadeoloron@gmail.com)

### **FICHE TECHNIQUE**

**Nous fournissons :**

#### **Au jardin Public :**

(Site de compétition, préparation et cuisson) :

- 2 tables de 2m50 et 4 chaises
- Le point d'eau – l'égout
- Les ingrédients de la garbure : Haricots maïs du Béarn frais, choux verts, oignons, tête d'ail, bouquet garni, bol de graisse, camot, pommes de terre, navets, carottes et poireaux
- La marmite anonyme destinée au jury
- Les tickets repas de midi pour les Garburadiers

#### **A l'Espace Laulhere :**

(Site du grand repas du soir, repas en salle, site de réchauffage en extérieur) :

- 1 table et 2 chaises
- L'eau
- Les repas complets des Garburadiers (menu identique au menu convive)
- Réchauds à gaz et bouteilles de gaz (aux normes de sécurité en vigueur !)
- Marmites, plats, louches, écumoirs, couteaux, planches à découper etc ...
- Sel, poivre etc ...

**et si vous le désirez :**

-Vos propres ingrédients pour l'élaboration de votre Garbure.

-La décoration personnalisée de votre stand

-Des tenues représentatives de votre équipe

**Retournez-nous le bulletin d'inscription le plus  
rapidement possible, Merci !**

### **BULLETIN D'INSCRIPTION**

**A retourner le plus rapidement possible,**

Association La Garburade  
6, avenue de la Gare  
64400 Oloron-Sainte-Marie

Nom de l'Équipe : \_\_\_\_\_

Nom du responsable : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

CP : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_ Email : \_\_\_\_\_

Participera au 30<sup>ème</sup> Championnat du Monde  
de Garbure le samedi 7 Septembre 2024.

Oui  Non

Nombre de cuisiniers : \_\_\_\_\_

Fait à : \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_ 2024.

Signature

Renseignements et réservations :  
**05 59 39 05 86 ou 06 83 09 05 01**  
[www.lagarburade.org](http://www.lagarburade.org)