



Renseignements et réservations :

05 59 39 05 86
www.lagarburade.org
garburadeoloron@gmail.com



Soirée Garburade

Crédit photo : La Garburade

30^{ème} 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^{ème} 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

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^{ème} 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