

30^e CHAMPIONNAT DU MONDE DE GARBURE Oloron Sainte-Marie



7 septembre 2024



la  **GARBURADE**
Oloron Sainte-Marie

Quincaillerie Lavie



Domaine Passiflorart

<https://domaine-passiflorart.business.site/>

www.facebook.com/DomainePassiflorart/

Leroi Marc 0760523580



**BOUCHERIE
BASCO-BÉARNAISE**

M. BOZOM

Boucherie - Charcuterie

*SPÉCIALITÉS RÉGIONALES
BASCO-BÉARNAISES*

64570 ARETTE 64470 TARDETS
05 59 88 90 81 05 59 28 51 96

www.boucherie-bearn.com
contact@boucherie-bearn.com

Cafés

**L
A
T
O
U
R
N
E
R
I
E**



Place de la Résistance
OLORON-Ste-MARIE

05 59 39 01 52

OLORON - SAINTE - MARIE
DESPERBEN
BIJOUTERIE & HORLOGERIE
05 59 39 15 42

Salon de coiffure

Marie-Claude Bodet

05 59 39 65 46
06 76 70 30 85
coiffuremarie.bodet@sfr.fr

Le Grand Repas de la Garburade à 21h

Le soir, point culminant de la fête, plus de 1 000 convives se rassemblent autour des grandes tables, décorées aux couleurs des diverses équipes, pour déguster les garbures du championnat. Un repas complet est servi par les concurrents eux-mêmes : convivialité toujours ! Alors, chacun repart avec l'assiette de la Garburade, millésimée, qui restera longtemps pleine de tous les souvenirs d'une grande journée ! Le bal est animé par l'orchestre Lagayade qui vous fera danser jusque tard dans la nuit. Nous vous offrons l'assiette millésimée et décorée. N'oubliez pas d'amener vos couverts.

Les repas de la garburade

Midi au jardin public - Menu garbure à 25€

Le soir à 21h à l'espace Laulhère : 30€

Garbure à volonté

Viandes confites

Piperade

Fromage du barétous

Russe d'Artigarrède

Vin et café compris

Amenez vos couverts, nous vous offrons l'assiette



Réservation au

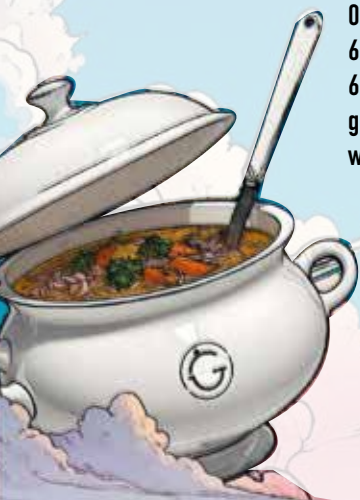
05 59 39 05 86 ou 06 70 15 45 54

6 avenue de la gare

64400 Oloron Sainte-Marie

garburadeoloron@gmail.com

www.lagarburade.org



La Confrérie de la Garburade

Créée en 1994, elle représente la vitrine « folklorique » et l'ambassade de la Garbure d'Oloron Sainte-Marie. Elle apporte la note ludique et spectaculaire aux manifestations organisées autour de la garbure. Défilés en costume d'apparat, intronisation de personnalités... sérieux dans l'éthique, mais pas dans la tête : convivialité avant tout ! Fernand Pon, ancien Président de l'Association « La Garburada » insiste sur ce point : « le succès populaire de la Garburade tient avant tout à son ambiance conviviale, insufflée par les équipes concurrentes autour de leurs marmites ! »

C'est grâce aux membres de la confrérie que la Garburade a vu le jour, il y a 30 ans. Depuis, le succès grandissant, une charte de qualité a été créée. Elle rassemble de nombreux restaurateurs de la région s'engageant à servir toute l'année une garbure de qualité.

Les tables de la garbure



Les restaurateurs signataires de la charte de qualité, se regroupent dans un document réactualisé chaque année. Cette plaquette est disponible dans les Offices de Tourisme, les Gîtes de France, les commerçants oloronais et les restaurateurs adhérents.

Vous êtes assurés de trouver dans ces établissements la Garbure d'Oloron





VISITEZ
Notre Atelier de Tissage
DE LINGE BASQUE



VENTE DIRECTE

2 Av. Georges Messier, 64400 Bidos
tél : 05 59 39 50 11
www.lartigue1910.com

LA CARTE CAZA'PAN

**TOUTES LES SAVEURS
D'UN SAVOIR FAIRE**



**BOULANGERIE - PÂTISSERIE
SANDWICHERIE - SNACK**

- Service continu de 6h à 21h30 -



LA MAISON DES SAVEURS

RESTAURATION SUR PLACE OU À EMPORTER

VENTE À EMPORTER

AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR, N'HÉSITEZ PAS
À NOUS TÉLÉPHONER POUR PRÉPARER
VOTRE COMMANDE À L'AVANCE AU

05 59 39 03 83

**76, rue Camou
64400 Oloron Sainte-Marie**



LA MAISON DES SAVEURS



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ
DE CAZA'PAN SUR
www.facebook.com/cazapan

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER
ENTRE LES REPAS - MANGERBOUGER.FR



30^e Championnat du Samedi 7 septembre

Le grand marché du terroir toute la journée

Préparation des garbures par équipes

10h : épluchage des légumes, début de cuisson, décoration des stands. Chaque année, une trentaine d'équipes concurrentes s'affrontent dans la vapeur des marmites, au son des bandas, des chorales, dans le va et vient du public, des danseurs, et des personnalités invitées. Couteau en main on s'interpelle ou on se concentre. Le ballet des écumoirs et des louches va bon train.

Inauguration du championnat du monde de la garbure

11h : L'inauguration du Championnat du Monde de la Garbure se déroule à 11h au Kiosque du Jardin Public. C'est le moment du discours, des rencontres entre partenaires et élus parfois en présence d'un célèbre parrain. L'ambiance déjà chaude autour des marmites monte avec les Bandas et musiciens.

Déjeuner du terroir

12h30 : Le repas du midi est servi au jardin public. Au menu : la Garbure d'Oloron Sainte-Marie, suivie d'un plat, fromage et dessert. Le tout animé par des chants et danses.

Humada

16h : La Humada, moment crucial où les meilleurs chefs du terroir viennent humer chaque chaudron, commenter, etc. Les organisateurs et invités viennent déguster et partager un moment de convivialité avec les garburadiers qui affinent leurs Garbures.

Procession des marmites et défilé des confréries

17h30 : À la fin de la cuisson, une procession des marmites est organisée dans les allées du marché. Chaque équipe de garburadiers défile le long des allées accompagnée des membres de la Confrérie de la Garbure et des bandas.

Sacre du champion 2024

18h-19h : Après le « défilé des marmites », c'est au tour du jury de se recueillir, goûter, élire, et enfin proclamer le grand vainqueur ! Le Champion est alors sacré pour la meilleure Garbure et reçoit le trophée.

Le grand repas de la Garburade

21h : Le soir, point culminant de la fête, plus de 1 000 convives se rassemblent autour des grandes tables, décorées aux couleurs des diverses équipes, pour déguster les garbures du championnat. Un repas complet est servi par les concurrents eux-mêmes : convivialité toujours ! Alors, chacun repart avec l'assiette de la Garburade, millésimée, qui restera longtemps pleine de tous les souvenirs d'une grande journée ! Le bal est animé par l'orchestre Lagayade qui vous fera danser jusque tard dans la nuit.

Nous vous offrons l'assiette millésimée et décorée.

N'oubliez pas d'amener vos couverts.

Crédit  Mutuel
LA banque à qui parler

Crédit Mutuel Oloron Sainte-Marie
Place Gambetta - Tél : 05 59 10 85 30

Monde de garbure 2024 : Programme

Renseignements et inscriptions : Association



Oloron Sainte-Marie

6 avenue de la gare

64400 oloron sainte-marie

Tel 05 59 39 05 86 - 06 70 15 45 54

garburadeoloron@gmail.com

www.lagarburade.org



Le Grand Marché du Terroir

Du matin au soir, le Grand Marché du Terroir propose tous les produits dont on peut rêver, et d'autres ! Du fromage fermier de production locale, au chapeau de paille, du chocolat artisanal au textile régional, en passant par l'artisanat russe et la démonstration des « Vieux Métiers » (dentelles, etc.), les bijoux, les jouets, le vin, etc. C'est tout un plaisir, avant même celui d'acheter, que de déambuler dans les travées du grand marché animé, lui aussi par les Bandas et les danseurs.



**Chemin de Lagravette
64400 OLORON SAINTE-MARIE**

f 05 59 39 11 26

www.campingpyreneesnature.fr



LA ROUTE DU SEL ET DU JAMBON SALIES-DE-BÉARN - ARZACQ

SALINES DE SALIES-DE-BÉARN
Avenue des Salines
64270 Salies-de-Béarn
www.sel-salies-de-bearn.com
Tél. +33 (0)5 59 38 96 90

MAISON DU JAMBON DE BAYONNE
Route de Samadet
64410 Arzacq
www.jambon-de-bayonne.com
Tél. +33 (0)5 59 04 49 93

Boutique « souvenirs garburade »



Vous pouvez acheter les assiettes «souvenirs Garburade » de 1994 à 2024 ainsi que des tee-shirts, bandanas, livre sur la gastronomie régionale, etc. sans oublier bien sur la Garbure à déguster sur place ou à emporter.



Garburadiers à l'œuvre : les équipes

Chaque année, une trentaine d'équipes concurrentes s'affrontent dans la vapeur des marmites, au son des bandas, des chorales, dans le va et vient du public, des danseurs, et des personnalités invitées. Couteau en main on s'interpelle ou on se concentre, selon... Le ballet des écumoières et des louches va bon train. L'ambiance va crescendo jusqu'à la "Humada", moment crucial où les meilleurs chefs du terroir viennent humer chaque chaudron, commenter... Puis, après le "Défilé des Marmites", c'est au tour du jury de se recueillir, goûter, élire, et enfin proclamer le grand vainqueur !



BOIS - ALU - PVC

ARTISAN MENUISIER
Intérieur & extérieur

Eric Costa
06 29 05 90 17
5 route Ste Hélène
64400 ORIN
costamenuiserie@gmail.com

Fenêtre - Veranda - Volets roulants / battants
Dressing - Garder corps - Portail - Carport - Pergola



Avenue Sadi-Carnot
OLORON STE MARIE



Castillou J & Hontas P

2 Avenue Du Quatre Septembre
64400 Oloron Ste Marie
05 59 39 06 76



ânes & compagnie

Cosmétiques au lait d'ânesse

7, rue de la Cathédrale
64400 Oloron Sainte-Marie

www.anesetcompagnie.shop

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Lahargue

64400 ORIN
Tél. 05 24 35 16 24

les
comptoirs
de la **bio**

Groupement de magasins indépendants



3 Av. Saint-Cricq
Oloron-Sainte-Marie
Tél. 05 59 39 65 23

Aux Florales d'Ihuro

Marie-Pierre HYPOLITE
« Label Fleuriste qualifié »

Rue Carrérot
64400 Oloron Sainte-Marie
Tél. 05 59 39 78 22

LOU MERCAT



Tél. : 05 59 88 97 12
14, Avenue Jean Mermoz
64400 GOES

*Chemin du
St Jacques*



*Piémont
Pyrénéen*

890km MOUMOUR 64400
Alimentation Chez Marie-Pierre
Tél : 05 59 39 14 77



**IMPRIMERIE
CHARONT**

imprimeriecharont.com



Maison
MONTFORT
GASTRONOMIE DE CANARD

eurälis

