



**1500m<sup>2</sup> de livres et de disques**

**Livres :**

- 80 000 références
- 2 500 références régionales

**Disques :**

- 350 000 références
- 8 000 références régionales (chants béarnais, basques, folklore, métal)

**05 59 10 01 61**



**SPORT LOISIRS**

E. LECLERC



"J'utilise et je cumule"  
10% en ticket Leclerc  
au porteur de la carte de fidélité

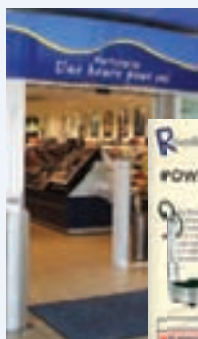
- 2000m<sup>2</sup> de vêtements et d'accessoires
- Cordage raquettes
- Atelier cycles (montage vélo, entretien, réparation...)
- Choix parmi toutes les grandes marques dans tous les sports
- Technicien à votre service

**05 59 10 01 62**

**LOCATION**  
Utilitaires  
et véhicules de tourisme



La location au meilleur prix  
Tel. 05 59 39 04 96



**05 59 36 30 48**



**CYBER COFE et BRASSERIE**

Au cœur du complexe, dans un espace convivial, travaillez et surfez sur le net tout en profitant du confort de la brasserie

Sandwichs, paninis, grillades, crêpes et glaces...

Le combat des prix continue !

**Oloron-Sainte-Marie**

Du lundi au samedi de 9 h à 19 h 30



# 2011-2012

## Les Tables de la Garbure

### d'Oloron-Sainte-Marie et du Pays de Béarn



MAQUETTE : 4209 - Tél. 05 78 83 21 13 - www.plad2004 - SIRET : 447 693 201 000 17 - Ne pas jeter sur la voie publique - Merc



**Pyrénées-Atlantiques**

# La Garburade 2011

Samedi 3 Septembre

Emportez votre assiette ...  
mais n'oubliez pas vos couverts !



Nous remercions nos partenaires :



# La Garburade Oloronaise

**P**rofondément ancrée dans la culture régionale, la Garbure a depuis des siècles été une base de la gastronomie du Haut-Béarn.

Chaque famille, en fonction des produits disponibles et du tour de main, transmet la recette pour les générations à venir.

Les Oloronais, fins gourmets de tradition, comme en témoigne depuis le XII<sup>ème</sup> siècle le porche de la Cathédrale Sainte-Marie, célèbrent la **GARBURADE**.

A travers un concours amical sous la bannière d'associations, la Garburade est surtout une grande fête de convivialité et d'amitié où les concurrents font déguster à leurs amis le fruit de leurs efforts.

Oloron, Capitale de la Garbure, doit soigner son image de marque, d'où une sensibilisation des professionnels.

En 1997, sous l'égide de la confrérie de la Garbure d'Oloron, l'élaboration d'une Charte de Qualité voit le jour.

Les restaurateurs signataires s'engagent à servir de la Garbure d'Oloron toute l'année.

A base de pommes de terre, de choux et haricots pour l'essentiel, complétée de légumes de saison, enrichie de viande typique régionale, elle laisse au restaurateur une large part de créativité.

Le but, une homogénéité qualitative pour que le Pays d'Oloron devienne une référence gastronomique nationale et internationale.

Vous reconnaîtrez les restaurateurs signataires de la Charte à la plaque apposée sur la façade de leur établissement.



Le seul juge, maintenant, reste le consommateur.

# Auberge du Relais

Yves et Véronique LARROUTURE



TRAITEUR



GARBURE TOUS LES JOURS

64 300 BERENX - TÉL. 05 59 65 30 56

[www.auberge-du-relais.com](http://www.auberge-du-relais.com)  
[contact@auberge-du-relais.com](mailto:contact@auberge-du-relais.com)



## La Garburade d'Oloron-Sainte-Marie

Imaginer un rassemblement massif  
autour d'une garbure, c'est bien...

L'organiser à un point tel que  
la Garburade d'Oloron Sainte-Marie  
devienne une TRADITION :

Désormais ce concours connaît  
une notoriété internationale et la Garbure est  
très plébiscitée à la table des professionnels de la  
bonne cuisine répertoriés ici.

Ce document guidera vos choix  
pour déguster les meilleures garbures toute l'année.  
Fiez vous aux « Tables de la Garbure »  
et régalez vous.

*Fernand Pon*

## Bonjour à tous !

Lorsque vous aurez goûté et apprécié la Garbure  
d'Oloron-Sainte-Marie à la table des restaurateurs  
partenaires dites-nous votre appréciation.

### Association "la Garburada"

6 av. de la Gare - 64400 OLORON-SAINTE-MARIE  
Téléphone : 05 59 39 05 86  
<http://www.lagarburade.org>



13, rue du Château - 64000 PAU  
Tél. : (+33)5 59 27 64 74 - Fax : (+33)5 59 27 01 39  
<http://www.restaurant-ogascon-pau.com>

FERMÉ LES LUNDIS ET MARDIS MIDI AINSI QUE LE MERCREDI  
TOUTE LA JOURNÉE - OUVERT LE DIMANCHE MIDI  
Pensez à notre salle au 1er étage (Jusqu'à 30 personnes)

## BAR - RESTAURANT DU FRONTON

M<sup>r</sup> et M<sup>me</sup> Ilharreguy

Cuisine du terroir

Garbure au menu

Garbure garnie à la carte

64130 BARCUS - Tél. 05 59 28 91 88

<http://www.hoteldufronton.fr>

## Les Bains de Secours

Menu  
Garbure  
tous les  
jours

Hôtel - Restaurant<sup>★</sup>

Jean-Pierre PAROIX

Fermé le dimanche soir et le lundi

Calme • Confort • Gastronomie

64260 SÉVIGNACQ-MEYRACQ

Tél. 05 59 05 62 11

[www.hotel-les-bains-de-secours.com](http://www.hotel-les-bains-de-secours.com)

# Un plat royal : la Garbure

Selon Henri Combret

Auteur et critique gastronomique  
Président du Jury de la Garburade

**F**leuron de la Gastronomie du Sud-Gascogne, la **GARBURE** tient en Béarn une place prépondérante.

Plat journalier dans le temps, grâce à sa richesse alimentaire, elle est devenue beaucoup plus occasionnelle de nos jours. Patrimoine culinaire, la restauration attachée au terroir, veut lui donner à nouveau aujourd'hui, ses lettres de noblesse.

Y a-t-il une recette idéale ? Parfaite ? Je dirais non !

Après avoir parcouru pour mes chroniques gastronomiques bon nombre de tables de France et de Navarre, je dirais, qu'importent les différences, pourvu qu'elle soit bonne.

Certaines règles sont cependant à conserver. Chaque saison devrait avoir sa garbure, ne devant être faite qu'avec des légumes frais. Il n'empêche que si on devait un jour labelliser une "Garbure Oloronnaise", il faudrait y trouver : les légumes de base dominants, chou, pommes de terre, haricots de maïs de Béarn et en complément seulement, poireaux, carottes, navet, ne pas lésiner sur l'ail avec quelques aromates sagement dosés, thym, poivre, piment.. Cette énumération n'est pas exhaustive, la cuisinière peut y ajouter : oignons nouveaux, fèves ou autres légumes de saison dont la fraîcheur sera la qualité première.

Autre pièce maîtresse de la garbure, "lou trebuc" morceaux de viande salée, comme le "camalhou" jarret de jambon sec auquel on peut adjoindre des manchons de canard ou d'oie confits pour affiner le goût.

Evidemment, le secret de la réussite ne s'arrête pas là, ce serait trop facile. Le coup de main fait la différence. La façon d'incorporer les légumes - certains peuvent être revenus auparavant - la façon de faire mitonner tout doucement notre précieuse soupe, jusqu'au récipient qui a son importance. La qualité de l'eau est primordiale.

Il faut impérativement surveiller régulièrement l'assaisonnement. Une bonne garbure n'est pas obligatoirement très chargée, il y a un judicieux équilibre à conserver car en définitive, la Garbure c'est de l'art.

HÔTEL\*\* - RESTAURANT



**Le Relais  
Aspois**

... Une auberge dans les Pyrénées ...  
Garbure tous les jours

Gurmençon Village - 64400 Oloron Sainte-Marie  
Tél. 05 59 39 09 50 - Fax 05 59 39 02 33  
Email : daspoise@wanadoo.fr



**Hôtel \*\*  
de la Poste**

Bar - Restaurant

Nicole RICARD

*Thermalisme - Ski*

19, rue Louis BARTHOU  
64 440 EAUX-BONNES  
Tél. 05 59 05 33 06  
Fax 05 59 05 43 03

## La Garbure à la Une au Japon

La garbure au Pays du Soleil Levant présentée avec dix pages en couleurs dans l'un des plus importants magazines du Japon. Il a suffi que Junko Takazaki, journaliste japonaise, découvre l'histoire de la gar-



Les journalistes japonaises dégustent avec le jury

bure dans un livre d'un écrivain régional pour quelle s'intéresse à Oloron et au patrimoine gastronomique du Béarn. Après un repérage, la rédaction du magazine "KU :Nel" a décidé d'envoyer des journalistes pour suivre les péripéties du Championnat du Monde de Garbure et en découvrir toutes les facettes. Le lendemain, a été filmée toute la préparation d'une garbure d'Oloron chez "Arts et Délices". Ensuite ce fut la découverte du haricot maïs à la propriété de Joseph Bourdet ... une belle promotion du Béarn au Japon !

Garbure avec "Le Mur"  
extrait du magazine japonais "KU :Nel"



**CAFÉ  
DES SPORTS**

**BAR ET RESTAURANT  
Gaby et Marie REGAGNON**

MENUS - CARTE - LA GARBURE TOUS LES JOURS



**Noces  
Banquets  
Terrasses**

GARBURE - OMELETTE AUX CÉPES - TOURNEDOS AUX SAINT-JACQUES - TÊTE DE VEAU (TOUS LES 1<sup>er</sup> VENDREDIS DU MOIS)

**PENSEZ À RÉSERVER... ! 05 59 04 40 67**

PLACE DE LA RÉPUBLIQUE - 64 410 ARZACQ (fermé le mardi soir et le mercredi soir)  
www.restaurantchezgaby.com

# Les Tables

## Oloron-Sainte-Marie

- 1 - Arts et Délices
- 1 - Le Relais Aspois
- 1 - La Cancha

## Béarn

- 2 - La Chênaie
- 3 - Chez Germaine
- 4 - Restaurant Le Saint-Blaise
- 5 - Restaurant du Fronton
- 6 - Chez Château
- 7 - Auberge Claverie
- 8 - Les Bains de Secours
- 9 - Hôtel de la Poste
- 10 - l'Arrégalet
- 11 - L'Estaminet
- 12 - La Vieille Auberge
- 12 - Café des Sports
- 13 - O'Gascon
- 14 - Auberge du Relais
- 15 - Spatule et Fourchette
- 16 - Auberge de la Fontaine
- 17 - Auberge Cavalière
- 18 - Chez Labat
- 19 - Au Château d'Arance
- 20 - L'Etable
- 21 - Hôtel des Voyageurs Somport
- 22 - Courbet
- 23 - Chez Michel



## Arts et Délices

### PRODUITS GASTRONOMIQUES RÉGIONAUX

La Garbure d'Oloron - Andouille Béarnaise, boudin, jambon de Pays, Vins régionaux, confitures, confiseries, chocolats, pâtisseries maison ...  
RESTAURANT SPÉCIALITÉS BÉARNAISES (Salle et terrasse)  
Meilleur gâteau basque des Pyrénées-Atlantiques (Guide Géo)

13, place de la Cathédrale - 64400 Oloron sainte-Marie  
Tél. 05 59 36 13 04 - [www.artsetdelices.fr](http://www.artsetdelices.fr)



*La Chénais*  
restaurant  
Banquets-Séminaires  
Parking-terrasse

LO COTOLIU  
2, rue Marque  
64400 LEDEUX  
05 59 39 20 21  
bosom.rene@9business.fr

## La Garbure à la Télévision

Vincent Ferniot, célèbre chroniqueur gastronomique et animateur de radio et de télévision, avait convié Henri Combret sur le plateau de France 3 lors du tour de France au cours de l'émission « Pau ville départ ».

Ce fut l'occasion pour ce dernier de mettre en valeur la garbure oloronaise mais aussi les garburadiers à travers l'équipe de « Diabolos » triple champion du monde. Cette exquise garbure préparée et dégustée en direct a séduit notre animateur vedette qui deviendra ensuite parrain de la Garburade. Cette manifestation fut pour lui une véritable découverte de la valorisation du patrimoine gastronomique du Béarn et il renouvela l'invitation pour la nouvelle émission de France 3 « Midi en France » présentée par Laurent Boyer.

La télévision aime la garbure, la chaîne « Direct 8 » de la TNT demanda à préparer la divine garbure d'Oloron Ste-Marie par les cordons-bleus de l'association « La Garburada » pour le documentaire « A vos régions » du 5 juin 2010, sous l'œil avisé du grand maître de la confrérie.

## HÔTEL\*\* - RESTAURANT L'ESTAMINET

JEAN-LUC & PIERRE SAMSON

**GARBURE PROPOSÉE TOUS LES JOURS**

Cuisine au goût de terroir  
Sur la route des vins de Jurançon  
A 25 km de l'aéroport

17, Place H. Lacabanne - Monein

Tél. 05 59 21 30 18 - Fax 05 59 21 49 00

Email : lestaminet2@wanadoo.fr Site : www.lestaminet.fr



Vincent Ferniot commente  
la Garbure en direct sur France 3

## HÔTEL - RESTAURANT \*\*NN CHEZ GERMAINE

*Gisèle et Pierre ROGER*

CUISINE TRADITIONNELLE - DIVERS MENUS

vous seront proposés et une carte personnalisée  
vous permettra de faire votre choix.

Garbure à tous les menus et toute l'année.

Différentes salles dont une à l'annexe pour les mariages

**NOCES ET BANQUETS**

18, route de Josbaig - 64400 GEÛS D'OLORON

TÉL. 05 59 88 00 65 - FAX 05 59 88 00 49



Reportage pour la chaîne Direct 8

Restaurant

# Chez Château

Jean-Bernard HOURÇOURIGARAY

64400 ESQUIULE

Tél. 05 59 39 23 03



## La Russie et les terroirs français

2009 : c'est au tour de la Russie de s'intéresser à notre mets béarnais, ainsi qu'à la compétition qui la met en valeur !

Dans le cadre d'une année d'échanges culturels franco-russes, une équipe de Canal 1, première chaîne de la télévision russe, s'est installée à Oloron-Sainte-Marie.

Lors de la XVIIème Garburade, le présentateur Vladimir Pozner et son équipe ont suivi de bout en bout la compétition pour une grande journée de tournage.

Sept minutes de reportage pour un documentaire sur le terroir et les coutumes françaises, diffusé tout d'abord en Russie, pour un auditoire de 120 millions de téléspectateurs ; puis en France, sur une chaîne de France Télévision.

La Russie, elle aussi, se laisse séduire par la Garbure et Oloron-Sainte-Marie !



Vladimir POZNER, présentateur vedette de la première chaîne russe, Canal 1, a joué à fond le jeu de la Garburade : il a participé avec enthousiasme à l'élaboration d'une garbure, préparant les légumes et surveillant toutes les étapes de la cuisson au sein d'une équipe concurrente ; puis il a dégusté et apprécié un grand nombre de garbures, heureux de l'ambiance de la manifestation, regrettant un séjour bien trop court !...



**CUISINE DU TERROIR**  
**CUISINE À L'ANCIENNE**  
**GARBURE PAYSANNE,**  
**MENU BÉARNAIS ET BASQUE**  
**PRODUITS DU PAYS**

**HÔTEL - BAR - RESTAURANT - PMU**

**PLACE DE MARCADIEU 64410 ARZACQ**

**☎ 05 59 04 51 31**

**SPATULE**  
**ET**  
**FOURCHETTE**  
**La Pierre Saint-Martin**

L'hiver pour les skieurs ... L'été pour les randonneurs  
La Garbure, c'est que du bonheur !!!

Tous les jours, au menu et à la carte

Patrick et Martine Boyé : 05 59 66 10 51



# L'Arrégalet

37, rue Bourguet 64440 Laruns

*Cuisine traditionnelle et gastronomie du terroir*

*Dolores et Bernard COUDOUY*

05 59 05 35 47- [www.restaurantlarregalet.com](http://www.restaurantlarregalet.com)

*Jours de fermeture*

*1 juillet au 30 août : Le lundi, Le mardi midi*

*1 septembre au 30 juin : Le dimanche soir, Le lundi, Le jeudi soir*

## Auberge de la Fontaine

place de l'église  
64590 Laàs

Tél. 05 59 38 20 20  
Fax : 05 59 38 25 25  
[www.aubergedelafontaine.net](http://www.aubergedelafontaine.net)

## Restaurant le Saint-Blaise

Spécialités Régionales  
Terrasse ombragée

Une étape gourmande  
sur les chemins  
de St-Jacques  
de Compostelle

64130 L'Hôpital-Saint-Blaise  
Tél. 05 59 66 53 04

## Auberge Cavalière

*Chambres et table d'hôtes  
Chalet en montagne  
Randonnées à cheval*

Quartier Lestanguet  
64490 ACCOUS  
Tél. 05 59 34 72 30  
*Réservations recommandées*



1 500 invités fêtent et dégustent les garbures du Championnat préparées dans la journée.



Auberge du Lausset

# chez Labat

64190 Araujon

Tél. 05 59 66 52 21

Bar - restaurant

Cuisine régionale

Garbure à tous les menus



"Garbure, peinture abstraite."



## Au Château d'Arance

Hôtel \*\*\* - Restaurant

Terrasse Panoramique - Piscine  
Chambres d'Hôtes « POUQUETTE »

Cuisine régionale actualisée  
Garbure servie tous les jours  
Menus de 12 € à 32 €

64490 CETTE-EYGUN

Tel 05 59 34 75 50

Fax 05 59 34 57 62

[www.hotel-auchateaudarance.com](http://www.hotel-auchateaudarance.com)



Les garburadiers :  
une équipe au travail

HÔTEL \*\*\* RESTAURANT

## L'Auberge de l'Etable

64 470 Montory - Tél. 05 59 28 69 69 - Fax : 05 59 28 69 78

e-mail: [contact@auberge-etable.com](mailto:contact@auberge-etable.com) [www.auberge-etable.com](http://www.auberge-etable.com)



Un bon "camot" pour la garbure.





*Chez*  
**Michel**

Restaurant - Traiteur  
Chambres d'hôtes  
Tout confort  
TV, clim, insonorisé, sauna

Rue Gambetta - 64490 Bedous

☎ 05 59 34 52 47 Fax 05 59 34 70 86

Email : restaurantchezmichel@wanadoo.fr - Site : www.restaurant.chez.michel.fr



La Confrérie de la Garburade  
au défilé des marmites.

Vallée d'Aspe

**Hôtel**  
**des Voyageurs Sempert**

Parc national  
de Pyrénées

CUISINE RÉGIONALE - CONVIVIALITÉ

Restaurant \*\*

Route du Col du Somport  
64490 URDOS  
Tél. 05 59 34 88 05  
Fax 05 59 34 86 74  
www.hotel-voyageurs-aspe.com



**chez**  
**courbet**  
HOTEL-RESTAURANT  
TEL. 05 59 68 02 40



REPAS DE GROUPES - CARTE TRADITIONNELLE

6 4 1 6 0 S E V I G N A C O

FERMÉ LES DIMANCHES SOIRS, LUNDIS SOIRS ET MARDIS SOIRS





**CROUSEILLES**

Haut Lieu Du Madiran

MADIRAN - PACHERENC DU VIC BILH

**OUVERT  
TOUS LES JOURS**

y compris les dimanches  
et jours fériés

**ANIMATIONS D'ÉTÉ**

tous les dimanches  
de Mai à Septembre



C|C  
CROUSEILLES

C|C

CAVE DE CROUSEILLES

64350 CROUSEILLES - FRANCE

Tél. +33 (0)5 59 68 10 93

chateau.de.crouseilles@crouseilles.com

# ARTIGARRÈDE

PÂTISSIER  
CHOCOLATIER  
GLACIER

*Le « Russe » est un gâteau fin et crémeux au goût subtil qui a la spécificité de fondre dans la bouche. Créé par Adrien Artigarrède pâtissier à Oloron-Sainte-Marie, la recette est restée un secret de famille transmis de génération en génération.*

*Mondialement connue, cette noble pâtisserie artisanale a ainsi fait la réputation de la gastronomie oloronaise en entrant dans son patrimoine.*

*Le « Véritable Russe »  
C'est « Artigarrède »  
Imité, jamais égalé !*

*1 Place de la Cathédrale  
Boulevard des Pyrénées - 3, place Amédée Gabe  
Oloron Sainte-Marie - 3, rue Cassion - Pau  
24 Place de Verdun - Tarbes*



OLORON SAINTE-MARIE - Tél. 05 59 39 01 38  
PAU - Tél. 05 59 27 47 40 - TARBES 05 62 56 96 55