TABLES DE LA GARBURE

2020

Signataires de la charte de qualité de la Garburade

Association La Garburade
Tél 05 59 39 05 86
contact@lagarburade.org
www.lagarburade.org

Nous remercions nos partenaires

Tables de la Garbure

L'authenticité d'une cuisine de terroir

Au-delà de la communication, participer aux tables de la garbure est pour la restauration le véritable enjeu d'une cuisine de qualité avec le maintien d'un patrimoine gastronomique régional. Le développement de la restauration rapide avec toutes ses dérives prend progressivement la place de la res tauration classique

La France qui se veut le pays de la haute gastronomie avec son menu français entré au patrimoine de l'Unesco devient aussi le pays d'Europe où les fast-foods sont le plus en progression. Il y en a autant par habitant qu'en Angleterre et en Allemagne. Par contre, les pays ayant une culture analogue comme l'Espagne et l'Italie résistent mieux avec moins de la moitié des fast-foods.

Il y a un enjeu culturel majeur à enrayer cette sion tentaculaire d'une certaine malbouffe. Il faut tenir compte aussi une modification des habitudes alimentaires et s'y adapter, mais les plats traditionnels qui font partie d'une cuisine ancienne sont aussi des plats d'avenir. La créativité n'est pas réservée à la cuisine dite moderne où parfois le gadget et les décors priment sur la qualité et la quantité.

À côté de cela, le retour aux circuits courts auprès de producteurs locaux, l'association de produits de l'agriculture biologique doivent donner un nouvel élan à la restauration traditionnelle. Il faut aussi une communication multiforme, où professionnels, associations, médias spécialisés, littérature, permettent une large sensibilisation du public.

Les restaurateurs des tables de la garbure avec l'association la Garburade s'associent ainsi à cette action culturelle de valorisation de notre patrimoine gastronomique. Il faut se féliciter que la garbure s'exporte aussi hors de nos frontières avec l'arrivée de restaurateurs aragonais aux tables de la garbure.

*Henri Combret.
Chroniqueur Gastronomique membre de l'APCIG.
www.combret-gastronomie-vins.com

El Molino de Laruès
CASA RURAL
RESTAURANTE
Teléfono: 606 28 36 86

O'Bistrot Gourmand
Elsa et Jérome Tobal
Garbure lundi, mardi, mercredi
2 avenue Sadi Carnot
64400 Oloron-sainte-Marie
0559344403

·RESTAURANTE·
COBARCHO
·HORNO DE LEÑA ·
RESTAURANTE
COBARCHO
C/ RAMIRO I Nº 2
JACA
TELF: 974363643
info@restaurantecobarcho.com

TRANSHUMANCE
& Cie
Ouverture en Juillet
Café . Hôtel . Restaurant
8 avenue Robert Balangué, Gare de Bedous - 64490 Bedous
Tél. 06 01 73 59 98 - transhumance-pyrenees.fr

Concurrents, commerçants, La Ville de Jaca s'est distinguée à la Garburade d'Oloron Ste Marie

Vallée d'Aspe
Hôtel des Voyageurs Somport
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

HISTOIRE
Garburade et garbure

La Garburade, une fête de l'amitié et de la convivialité qui se déroule depuis 1993 tous les premiers samedis de septembre à Oloron-Sainte-Marie. Elle met en valeur la garbure, plat traditionnel du Béarn qui fait partie de notre histoire. Chaque famille, en fonction des produits disponibles, transmet la recette pour les générations à venir. C'est aussi le moment de valoriser notre patrimoine matériel et immatériel où la gastronomie est intimement liée. Un grand nombre de fêtes comme celles de septembre en Béarn ont ensuite abouti à la résurrection de produits du terroir avec un impact culturel et économique important. Ces événements ont permis de maintenir des traditions ancestrales que nous avons le devoir sacré de perpétuer.

Il est toujours utile de présenter la garbure ou plutôt les garbures aux personnes découvrant notre belle région. La garbure est une soupe épaisse, un plat populaire venu de la nuit des temps .C'est un plat du piémont pyrénéen, Béarn et Bigorre essentiellement. Le mot « garbure » est emprunté au gascon garbura par l'Académie Française (1730). Le mot rappelle garba, gerbe et rappelle aussi le mot garbaish, le pois chiche précurseur du haricot. À partir de là, on peut dire que plat béarnais est constitué d'une gerbe de légumes, agrémenté de viande séchée ou confite. En béarnais, le mot garburatge désigne un assemblage de légumes verts et frais. Il est inutile de chercher ailleurs la racine de ce plat.

La garbure, comme la plupart des plats campagnards, a énormément changé dans son rôle alimentaire. Dans le temps, c'était le plat principal à la ferme. Dans nos campagnes, le repas principal n'était pas le midi, mais le matin, après avoir soigné tout le bétail. Pour de simples questions de chandelle, on avait l'habitude de se lever au petit jour, on se couchait à la nuit tombée et la journée était plutôt rude comme partout à la terre. La garbure était consommée le matin avec du pain trempé, puis arréborida, c'est-à-dire portée à ébullition afin qu'elle ne « pique « pas, pour le midi et le soir. Bien sûr, il faut imaginer cela dans l'âtre et dans le meilleur des cas sur la cuisinière à bois. La soupe est un prétexte à tremper, les variantes ne sont que nécessitées locales ; j'ai même trouvé dans un ouvrage du XIX siècle une drôle de garbure aux laitues.

HC« Gastronomie de mes terroirs »

Bar - Restaurant - Chambres d'Hôtes
Rue de Barétous, 64570 FEAS ANCE - 05 24 35 55 62

repas de groupe, carte,
menu du jour le midi,
plats à emporter sur demande
(à l'avance)

LA CHENAIE
RESTAURANT

lachenaie.ledeuix@gmail.com
05.59.39.20.21 / 06.07.30.70.27

: resto la chênaie

Fermé lundi, mardi soir après service midi, Mercredi la journée

LE TRINQUET

Mr et Mme NOEL Philippe
Restaurant, Traiteur, Café, Pelote basque
3 place des Oustalots
64400 OLORON SAINTE MARIE

tel : 0559396313

brasserie.letrinquet@wanadoo.fr
www.letrinquet.fr

Championnat du Monde de Garbure

Chaque année, le 1 er samedi de septembre

LE PALMARES

DE 1993 A

1993 : SAUVAGE - CAUSSADE
1994 : SAUVAGE - CAUSSADE
1995 : ASPIRINE SOIR ET MATIN – OLORON
1996 : S.G – GARLIN
1997 : LE LAROIN D'IZESTE
1998 : TOUS POUR UN – ARAMITS
1999 : CALANDRETA – OLORON (LES DIABOLOS)
2000 : COCO ET COMPAGNIE
2001 : COUCOUGNETTES D'UZOS
2002 : LES MOUSQUETAIRES – ARETTE
2003 : LES DIABOLOS - OLORON
2004 : LES DIABOLOS - OLORON
2005 : LES GARBURORUSSES - OLORON
2006 : LES CHIPIES
2007 : LES MAJORDOMES
2008 : LES HARICOTS MAIS
2009 : LOUS AMICS
2010 : OMELETTE D'UZOS ANIMATION
2011 : LES DIABOLOS
2012 : LES GARBUR'S BOYS - TARN
2013 : LOUS MARMITOUS DE BALAGN-NAVAILLES ANGOS
2014 : LES AMIS DU CAMGRAN - MOUMOUR
2015 : LES GARBUR'S BOYS - TARN
2016 : LES PITCHOUNS - OLORON
2017 : LES FINS GOURMANDS
2018 : BIARN TOUSTEM

La loéngue biarnése qu'éy coum la garbure, dap sabrous en aboùndę, pingourlade deus mouts de noùstę y soùnquę de noùstę. Ta gousta amasse las sabures de la loéngue mayrane y de las tradicioûs deu Biarn, ça-biét dap la maysoade de Biarn Toustém d'Aulouroû Sénte Marie.
Merci hère, amics deu Biarn, y dinqu'à ballèu !

La langue béarnaise est comme la garbure, savoureuse, abondante, servie avec les mots de chez nous, rien que de chez nous. Pour apprécier ensemble la langue maternelle et les traditions du Béarn, rejoignez-nous à Béarn Toujours, association culturelle d'Oloron Sainte-Marie.
Merci beaucoup amis du Béarn et à très bientôt !
http://biarn-toustem.blogspot.com/

Auberge Domaine de Lucain

Ouvert tous les midis, tous les jours de la semaine.
Fermé le soir.
Spécialités : Garbure, Onglet de Bœuf, Chipirons.
Réservations au : 05.59.21.76.01

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

Les Tables

Oloron-Sainte-Marie

1 - Arts et Délices
1 - Le Trinquet
1 - O'Bistrot Gourmand

2 - O Quatre Saisons
3 - Transhumance
4 - La Chénaie
5 - Le Richelieu
6 - Restaurant du Fronton
7 - Auberge de l'Etable
8 - Le Domaine de Lucain
9 - Chez Germaine
10 - Café des Sports
11 - Hôtel des Voyageurs Somport
12 - L'Estaminet
13 - L'Ayguelade
14 - l'Arrégalet
15 - Chez Zélie
16 - Hôtel de France
17 - Auberge Claverie
18 - Auberge du Relais

Arts & Délices

Arts et Délices

PRODUITS GASTRONOMIQUES REGIONAUX
La Garbure d'Oloron - Andouille Béarnaise, boudin, jambon de Pays,
Vins régionaux, confitures, confiseries, chocolats, patisseries maison ...
RESTAURANT SPECIALITES BEARNAISES (Salle et terrasse)
Meilleur gâteau basque des Pyrénées-Atlantiques(Guide Géo)

13bis, place de la Cathédrale - 64400 Oloron sainte-Marie
Tél. 09 54 58 39 84 www.artsetdelices.fr

Chez Germaine
HÔTEL RESTAURANT
Gisèle, Pierre et Valérie ROGER
10, route de Josbaig 64400 Geüs d'Oloron
05 59 88 00 65
www.chezgermaine.fr

BAR - RESTAURANT
DU FRONTON
M' et Mme Ilharreguy
Cuisine du terroir
Garbure au menu
Garbure garnie à la carte
64130 BARCUS - Tél. 05 59 28 91 88
http://www.hoteldufronton.fr

Hôtel** Restaurant - Terrasse - Garage
L'Ayguelade
Table riche en saveurs authentiques
Aux Pieds de mythiques cols Pyrénéens
Francis Lartigau - Maître Restaurateur
64260 Bielle - 0559826006 - www.hotel-ayguelade.com
Logis

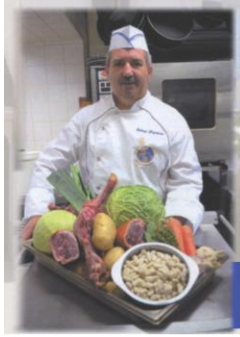
HÔTEL *** RESTAURANT
L'Auberge de l'Etable
64 470 Montory - Tél. 05 59 28 69 69 - Fax : 05 59 28 69 78
contact@auberge-etable.com www
BAR RESTAURANT

A Table!

Auberge du Relais
HOTEL - RESTAURANT - TRAITEUR
460, Grande Route - 64300 Berenx
www.auberge-du-relais.com
Tél : 05 59 65 30 56

Hôtel Restaurant
RICHELIEU
Tél /05 59 62 01 98
Tél / 06 19 39 76 42
35 Rue Louis Barthou
64440 EAUX BONNES
e-mail / viviane@hotel-richelieu.fr
Site web / www.hotel-richelieu.fr
Viviane à l'accueil ,Dominique en cuisine

LE CAFÉ DES SPORTS
GABY & MARIE
Le Roi de la Garbure vous propose
MENU DU JOUR
le midi du lundi au vendredi
+
Menus et carte
Repas de groupe jusqu'à 100 personnes
GARBURE TOUS LES JOURS
64410 ARZACQ - TÉL. 05 59 04 40 67
www.restaurantchezgaby.com



Henri IV Ambassadeur du Béarn et de la Garbure

MA GARBURE d'OLORON

Selon Henri Combret

Auteur et président du Jury de la Garburade

Il faut préciser qu'il n'y a pas de recette-type de garbure. Il faut garder dans l'esprit qu'elle était évolutive et préparée avec des légumes de saison. Malgré tout, une garbure digne de ce nom doit avoir quand même des bases : le chou, les pommes de terre, les haricots, complétés de viande sèche (ex: Camot de jambon). Cela permettra d'avoir un fumet très riche qui sera complété par des légumes secondaires et des aromates avec discrétion. En plat complet, des viandes confites seront servies. Enfin, la qualité de l'eau est primordiale, mais dans nos Pyrénées, nous sommes bien servis.

Ingrédients pour 4 à 6 litres d'eau :

6 pommes de terre- 1 petit chou vert- 3 carottes- 2 navets- 2 oignons doux- 250 g de haricots de maïs du Béarn- 2 gousses d'ail dégermées (aillade)- Bouquet garni. 1 jarret de jambon sec (Camot avec l'os)-2 couennes de porc confites- Graisse de confit- Sel et poivre frais moulu.

Préparation préliminaire :

Si le jambon est très sec faire une pré-cuisson. Les haricots secs seront mis à tremper la veille. Enlever les grosses côtes du chou et blanchir les feuilles à l'eau bouillante, puis les plonger dans l'eau froide. Trancher, les oignons, les carottes et les navets en fines lamelles et les faire rissoler dans la graisse de confit sans les colorer.

Cuisson :

Dans une grande marmite à fond épais, placer le Camot de jambon, les couennes et les légumes rissolés. Mettre l'eau avec le bouquet garni et laisser cuire à feu doux, environ 1h. Ajouter le chou coupé en lamelles, les haricots et cuisson douce environ 1 h. Ensuite, ajouter les pommes de terre coupées en cubes et saler. La salaison est conseillée à ce moment-là, car sinon le sel durcira les haricots. Cuisson complémentaire 30 à 45 minutes, il faut que la pomme de terre s'écrase facilement. Ajouter le poivre moulu et vérifier l'assaisonnement. Préparer une aillade, l'ail est finement haché juste rissolé avec de la graisse et mélanger le tout à la garbure. Laisser mijoter encore 15 minutes, la garbure, est prête.

Extrait du livre « Gastronomie de mes terroirs » d'Henri Combret
www.combret-gastronomie-vins.com

Hôtel de France **

A l'hôtel de France vous serez logés dans un établissement familial, un lieu où la convialité et le respect des traditions sont des valeurs qui nous chères.
Cuisine régionale, réunions, séminaires.
Chambres tout confort

1, place de l'Hôtel de Ville
64260 ARUDY
Tél. 05 59 05 60 16
hoteldefrance-arudy@orange.fr
info@hotel-defrance-arudy.com

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

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

Ô QUATRE SAISONS

BAR
RESTAURANT
TRAITEUR

Salle de jeux
billard
Location de chambres
et appartement meublé
TV - WIFI

LESTELLE-BÉTHARRAM
hotel-restaurant-lestelle-betharram.com

Maison du Vin et du Fromage

Dégustation gratuite de fromage fermier
le meilleur des produits régionaux

La Maison du Vin et du Fromage vous accueille
au centre-ville d'Oloron Sainte-Marie
1 place Mendiondou sur les bords du gave.
Parking à proximité.

LE PASTIS BOURRIT DE NAVARRINE

La boulangerie Navarrine située à Ogeu-les-bains (à 10 minutes d'Oloron et 20 mn de Pau) perpétue depuis 110 ans, 5 générations de Navarrine boulanger la tradition du pastis "bourrit" ancienne recette de gâteau Béarnais et l'un des plus ancien dessert du Béarn.

Vente et dégustation : **Boulangerie NAVARRINE**
120 av. d'Ossau - 64680 Ogeu-les-Bains - 05 59 34 92 39
15 av. Sadi carnot 64400 Oloron Sainte Marie - 05 59 36 08 40
www.pastisdupiemont.com

PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCOGNE
& PIÉMONT PYRÉNÉEN

32400 Saint-Mont

Tel 05 62 69 62 87

Garbure préparée
conformément aux critères
de qualité de la Confrérie
de la Garburade d'Oloron Sainte Marie

Pour connaitre les points de vente
les plus proches de chez vous
Renseignez vous au 05 59 39 05 86
www.garburedubearn.com

ARTIGAREDE

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 !

OLORON SAINTE-MARIE - Tél. 05 59 39 01 38
PAU - Tél. 05 59 27 47 40
TARBES 05 62 56 96 55
SAINT-JEAN-DE-LUZ 05 59 26 38 02

« Notre Espace Gourmand »

05 59 39 99 53

Fleurs E.Leclerc

Se restaurer...

Faire plaisir...

UNE HEURE POUR SOI
L'INSTITUT PARFUMERIE

05 59 36 30 48

parapharmacie E.Leclerc

Se ressourcer...

Privilégier votre bien être...

VOYAGES E.Leclerc

05 59 36 29 58

Location E.Leclerc

05 59 39 04 96

Rêver...

Se déplacer...

Avenue Alexandre Fleming
64400 Oloron Ste Marie
TEL: 05 59 39 81 59

E.Leclerc Oloron

Du Lundi au Vendredi de 9h à 19h30
Samedi de 8h30 à 19h30