

LA GARBURADE 2025

**Samedi 6 septembre
à Oloron Sainte-Marie**

Toute la journée sur le site du jardin public.
31^{ème} championnat du monde de la Garbure
Grand marché du terroir
Animations en continu, chants, danses, bandas
Sacré du champion du monde
Midi, repas du terroir
21h, grand repas de la Garburade et bal populaire
à l'espace Lauhère

Renseignements et réservations

Association La Garburade

Tél 05 59 39 05 86

garburadeoloron@gmail.com – www.lagarburade.org

facebook : lagarburade



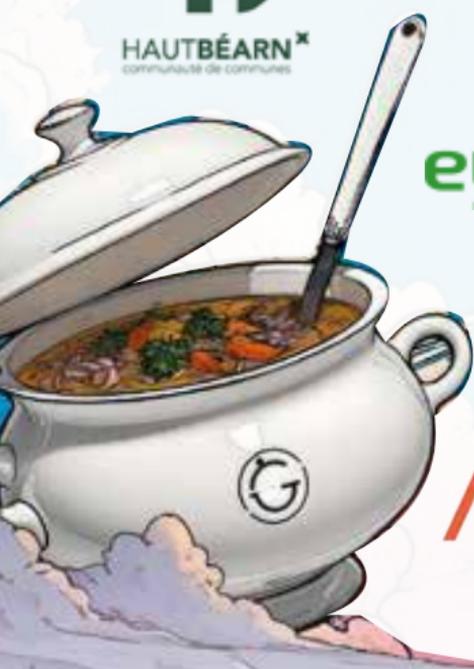
La République
des Pyrénées



euràlis
NOURRIR VOTRE CONFIANCE



Crédit Mutuel



LES TABLES DE LA GARBURE

Où déguster une excellente Garbure...

Dès les premières éditions du Championnat du monde de la Garbure, la notoriété de ce plat traditionnel, emblématique de notre territoire, connaît un formidable développement, bien au delà de nos frontières béarnaises.

Au fil du temps, la Garbure est de plus en plus plébiscitée à la table des restaurateurs.

Cette plaquette a pour but de diriger les touristes, mais aussi les locaux, vers les restaurants associés à cette action de valorisation de notre patrimoine gastronomique.

Merci à ces chefs qui proposent à leur table, quelque soit la saison, une Garbure de grande qualité.



Association la Garburade



LE DICO BÉARNAIS.fr

Apprenez le béarnais gratuitement en ligne



ledicobearnaise.fr

J'apprends le béarnais



Qu'apprent le béarnais





L'Ayguelade
☆☆☆
HÔTEL | RESTAURANT

10 quartier de l'Ayguelade - 64260 Bielle
+33 05 59 82 60 06



Auberge de la Fontaine
place de l'église
64390 Laàs
Tél. 05 59 38 20 20
Fax: 05 59 38 25 25
www.aubergedelafontaine.net



TRANSHUMANÇE



Ouverture en Juillet

Café . Hôtel . Restaurant

8 AVENUE ROBERT BALANQUÉ, GARE DE BEDOUS 64490 Bedous
Tél. 05.59.34.97.59 transhumance-pyrenees.fr



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

Bar - Restaurant



Chez Zélie

Rue du Barétous

64570 FÉAS ANCE

05 24 35 55 62

Restaurant Bellevue

Fermé le mardi soir
et le mercredi
toute la journée.



55 rue du Bourguet - 64440 LARUNS

+33 5 59 05 17 03 / auberge-bellevue@orange.fr

LE TRINQUET

Mr et Mme NOEL Philippe

Restaurant, Traiteur, Café, Peiote basque

3 place des Oustalots

64400 OLORON SAINTE MARIE

tel 0559396313

brasserie.letrinquet@wanadoo.fr

www.letrinquet.fr



Auberge Claverie



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

2, place de l'Estanquet

Tél : 05 59 66 03 80

aubergeclaverie@yahoo.fr

64190 AUDAUX



Le Bristol

Hotel - Restaurant

9 Rue Carrerot, 64400 Oloron-Sainte-Marie

Tél. 05 59 39 43 78

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 www.auberge-etable.com



Chez Germaine

HÔTEL - RESTAURANT

★ ★

Gisèle, Pierre & Valérie **ROGER**

📍 18 route de Josbaig - 64400 GEÛS d'OLORON

☎ 05 59 88 00 65

contact@chezgermaine.fr

www.chezgermaine.fr

Hôtel - Bar - Restaurant ★★

LA BOULE DE NEIGE

❄ **FAMILLE SOULÉ** ❄

**HIVER : situation exceptionnelle sur les pistes de ski
ÉTÉ : étape GR10**

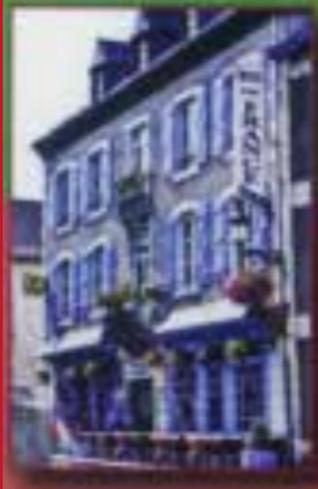
Vallée d'Ossau

Tél. 05 59 05 10 05

bouledeneige@wanadoo.fr

www.hotel-bouledeneige.com

Hôtel de France **



A l'Hôtel de France vous serez logés dans un établissement familial, un lieu où la convivialité 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

Tel. 05 59 05 60 16

hoteldefrance-arudy@orange.fr
info@hotel-de-france-arudy.com

LE CAFÉ DES SPORTS

GABY & MARIE

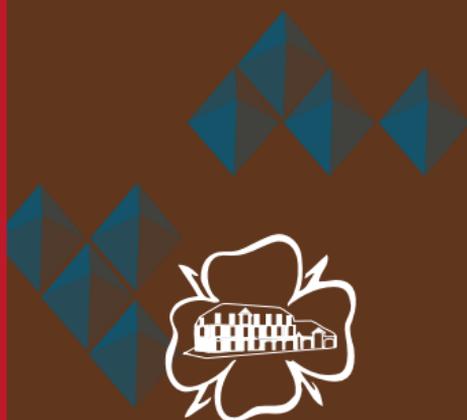


Le Roi de la Garbure vous propose
MENU DU JOUR
le midi du lundi au vendredi

+
Menus et carte
Repas de groupe jusqu'à 100 personnes

GARBURE TOUS LES JOURS

64410 ARZACQ - TÉL. 05 59 04 40 67
www.restaurant-chez-gaby.eathu.com



ALYSSON HOTEL

★★★★

Restaurant Le Pastoral

Chambres & Suites
Restaurant & Bar
Salle de Séminaire
Spa & Fitness

24, boulevard des Pyrénées
64400 OLORON SAINTE-MARIE
+33 (0)5 59 39 70 70
info@alysson-hotel.fr
www.alysson-hotel.fr

BAR-RESTAURANT

Au Family's



06 36 19 81 35

477 rue des Pyrénées
64570 Lanne-en-Baretous



13 bis, place de la Cathédrale
64400 Oloron Sainte-Marie

Hôtel Restaurant RICHELIEU

Tél. 05 59 62 01 98
06 19 39 76 42



35, rue Louis-Barthou
64440 EAUX BONNES

Mail : viviane@hotel-richelieu.fr

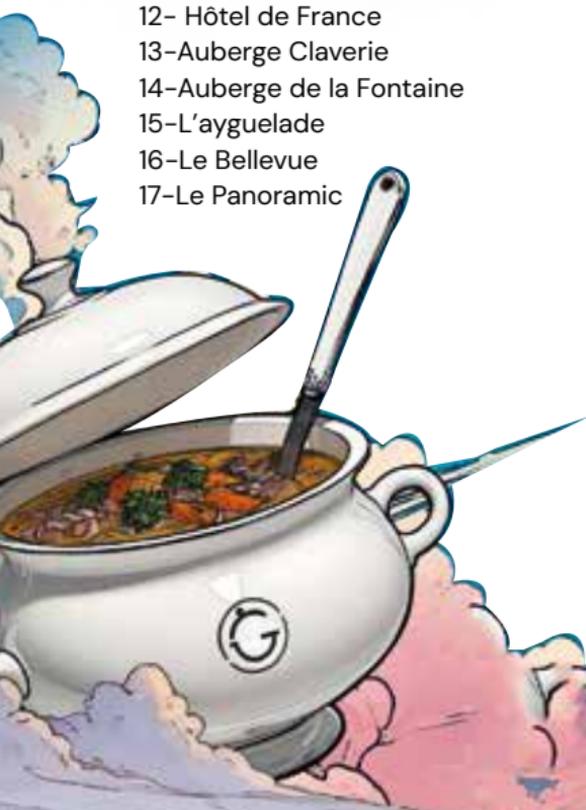
www.hotel-richelieu.fr

Viviane à l'accueil, Dominique en cuisine

LES TABLES



- 1- Alysson Pastoral
- 1- Arts et Délices
- 1- Le Trinquet
- 1- Le Bristol
- 2- Chez Château
- 3- Transhumance
- 4- Boule de Neige
- 5- Le Richelieu
- 6- Auberge de l'Etable
- 7- Chez Germaine
- 8- Café des Sports
- 9- Hôtel des Voyageurs Somport
- 10- Au Family's
- 11- Chez Zélie
- 12- Hôtel de France
- 13- Auberge Claverie
- 14- Auberge de la Fontaine
- 15- L'ayguelade
- 16- Le Bellevue
- 17- Le Panoramic



**Pays
Basque**

13

Lanne
Barét

6

Montory

1

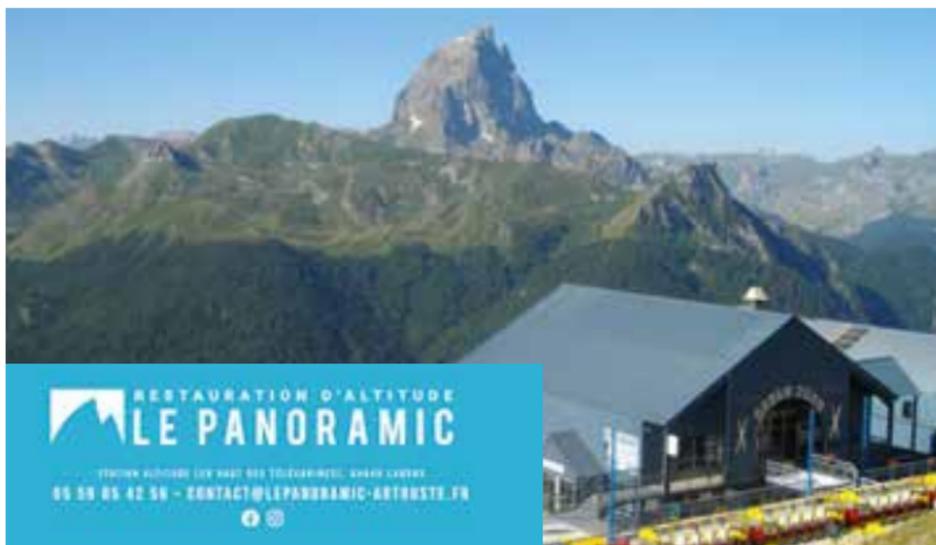
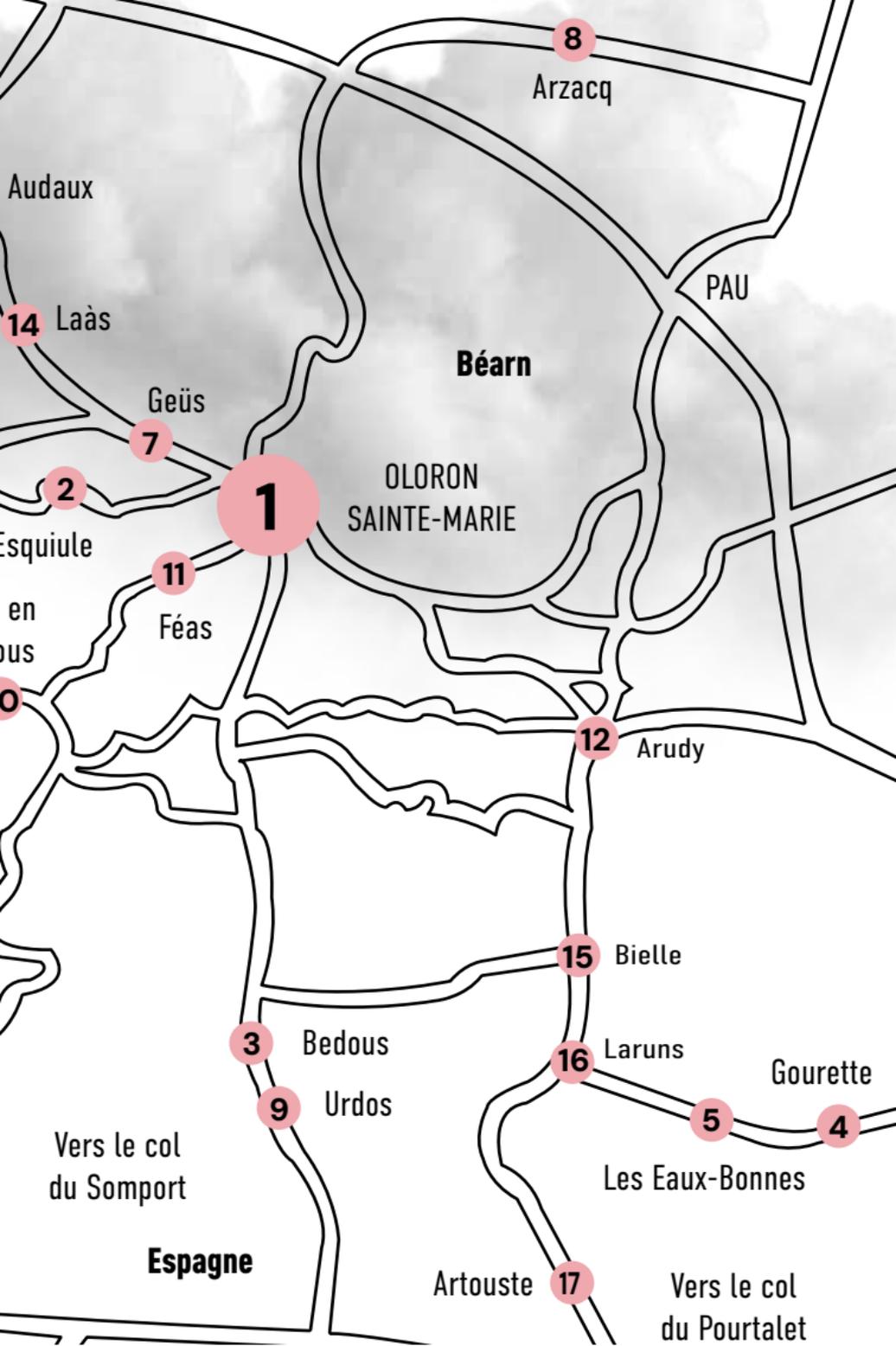


Restaurant Chez Château

Le bourg - 64400 Esquiule

05 59 39 23 03

restochezchateau@gmail.com



La recette de l'authentique Garbure d'Oloron Sainte-Marie

Ingrédients :

4 litres d'eau, 1 chou vert, 2 carottes, 2 navets, 200g de haricots maïs, 2 oignons, 6 gousses d'ail, Bouquet garni, Camot, 1 haut de jambon, 2 cuillerées à soupe de graisse de confit de canard ou cochon, sel, poivre moulu

Préliminaires :

Mettre les haricots à tremper une nuit, sauf s'ils sont frais. Enlever les grosses côtes du chou et blanchir le reste à l'eau bouillante. Faire une ébullition avec le jambon à l'os, jeter l'eau.

Préparation :

Tailler les oignons en tranches, les carottes en rondelles et faire blondir dans la graisse du confit.

Ajouter trois gousses d'ail dégermées et juste écrasées.

Placer dans un grand faitout avec l'eau salée, le jambon de Bayonne, le camot, le chou blanchi taillé en lamelles, les haricots et les aromates.

Couvrir et laisser cuire à petit bouillon environ une heure et demie.
Écumer régulièrement.

Ajouter les pommes de terre coupées en dés et laisser cuire une heure et demie de plus, toujours à petit bouillon. Vérifier en cours l'assaisonnement et écumer régulièrement.

A un quart d'heure de la fin de cuisson, faire rissoler dans la graisse de confit après l'avoir dégermé et haché l'ail restant, puis ajouter à la garbure pour en accentuer le goût et l'aromatiser. Contrôler toujours l'assaisonnement à la fin. Servir la garbure avec son accompagnement de confit et de pain aillé.



LARSe

bons vins et bonnes petites choses

3 RUE DU HEDAS - 64000 PAU

05 59 90 25 37



Société des Vallées

TRANSPORTS

Denis Casaubon - Gérant

1, route d'Escot - 64660 Lurbe-Saint-Christau

05 47 91 92 40 - 06 23 37 29 90

denis.casaubon.sdv@gmail.com



3 rue de la Cathédrale

64400 Oloron-Sainte-Marie

05 59 34 46 12- www.onglesdivoire.fr

Actuelburo

INFORMATIQUE

Vente et réparations

FOURNITURES

De bureau et scolaires



13, boulevard de l'Aragon - 64400 OLORON SAINTE-MARIE

05 59 39 04 55

clamongesse@actuelburo.fr

Sarl Martin & Fils

Réparation auto / P.L. / Agricole - Carrosserie
Vente VN et VO



Z.A. Lanneretonne

Route de Bayonne

64400 Oloron Sainte-Marie



Tél. 05 59 39 33 37

Port. 06 79 15 88 25

sarlgaragemartinetfils@orange.fr



- L'un des plus anciens magasins de France -

Maison
Souviron-Palas
depuis 1820

PRÊT-À-PORTER
HOMME/FEMME
DÉCORATION
AMEUBLEMENT



2, rue Justice
64400 Oloron Sainte Marie
05 59 39 16 06



MAGASIN A LA FERME

FROMAGE - VIANDE - PRODUITS du TERROIR

Vente au détail & Livraison à Domicile



Route de la Lanne - 64400 PRECILHON
entre PRECILHON et ESCOUT

Tél : 05 59 36 10 58

Ouvert du mardi au vendredi
de 10h à 12h30 et de 16h à 19h
et le samedi de 10h à 12h30

Crédit Mutuel

LA banque à qui parler

28, Place Gambetta, 64400 Oloron-Sainte-Marie
Tél. 05 59 36 26 75

Tél. 05 59 39 81 24
ou 06 16 26 04 92

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 meilleur du surgelé...



Regal gel

11, avenue Charles Peyrou - Parc d'activités Lanneretonne
64400 Oloron-Ste-Marie - 05 59 39 36 25

Histoire Garburade et garbure

Comme en témoigne le tympan de la Cathédrale Sainte-Marie, les oloronais célèbrent la Garbure depuis (au moins) le Moyen-Âge. Dans toute tradition culinaire paysanne, dans la plupart des pays tempérés du monde, et en particulier dans les campagnes françaises, la soupe occupe une place prépondérante : telle la Garbure en Béarn, « garba » (gerbe) de légume de saison et de viandes confites ou séchées, réalisable tout l'an. Profondément ancrée dans la culture régionale, elle est la base de la gastronomie du Haut-Béarn. À elle seule, elle valorise Oloron Sainte-Marie Pyrénées en affirmant une image de bon vivre.

À l'origine, chaque saison inspire une Garbure différente, car elle est faite avec des légumes frais. Les ingrédients de base, pommes de terre, choux, haricots, poireaux, sont complétés par les légumes de saison dont la fraîcheur sera la qualité première. Bien dosé, ails (généreusement) sel et poivre, « Lou Camot » jarret du jambon sec est une pièce indispensable pour une Garbure réussie.

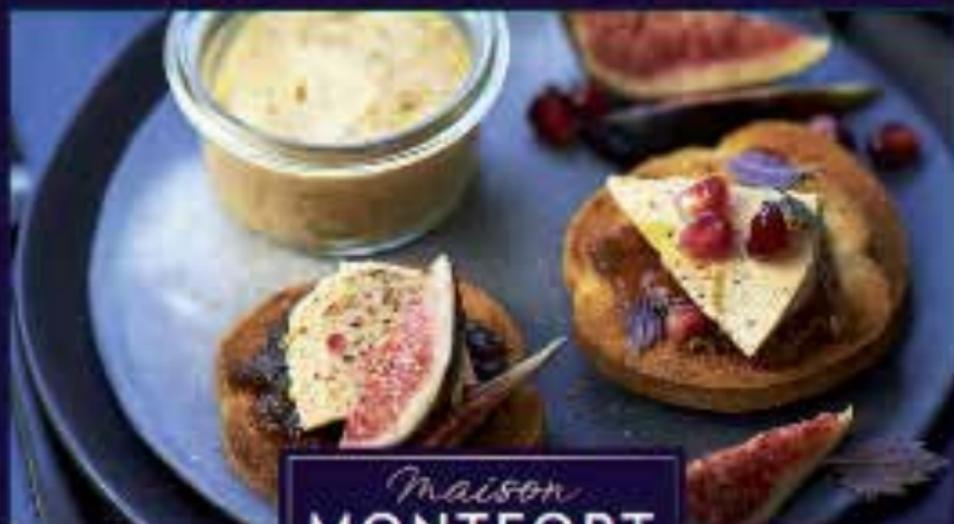
La Garbure a son secret qui réside dans le tour de main, la manière de faire revenir certains légumes avant de les incorporer et la façon de faire mitonner cette soupe pour qu'à la fin elle soit délicieuse.

Il est toujours utile de présenter la garbure ou plutôt les garbures aux personnes découvrant notre belle région. En effet, production labellisée, la Garbure est un plat emblématique, à la fois démonstration d'un savoir-vivre ancestral et célébration d'un esprit festif et convivial.

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 » 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 le plat béarnais est constitué d'une gerbe de légumes, agrémenté de viande séchée ou confité. 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 chandelles, 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 en bois.





Maison
MONTFORT
FACTOIRERÉGIONALE SAVOIR

euràlis

Nathalie Platteau



Praticienne en massage
thérapeutique et acupression
basé sur la médecine chinoise.

Médecine Chinoise

12 rue du Baralet - 64400 GURMENÇON
06 19 19 34 84

Le Russe



ARTIGARRÈDE

**PÂTISSERIE
FONDÉE EN 1923**

Imité, Jamais Égalé !

Ne vous laissez pas trompé !

Un seul spécialiste

Oloron Sainte-Marie

1, pl Cathédrale

ou

Pôle des Pyrénées

Pau

3 rue Gassion

Tarbes

24 pl Verdun

Saint-Jean-De-Luz

94 rue Gambetta



BOY AUTOS
Boy
SINCE 1937

BOY AUTOMOBILES
BOULEVARD DES PYRÉNÉES
64400 OLORON-SAINTE-MARIE
05 59 39 02 09



BOIS • ALU • PVC

ARTISAN MENUISIER - INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR
5, route Ste Hélène 64400 Orin 06 29 05 90 17

GITEM

REBERGUE & URRUTY

TV - ÉLECTROMENAGER
SAV - ANTENNES & PARABOLES

Av. du IV Septembre - OLORON
05 59 39 92 20



BORDATTO

ENTREPRISE GÉNÉRALE DE BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS

Z.I. OLORON - T. 05 59 39 12 01 - F. 05 59 39 70 88



— 05 59 39 98 74 —

POISSONNERIE 19 BD DE LARAGON
QUALITÉ - FRAICHEUR 64400 OLORON STE MARIE
PRODUITS LOCAUX OLOPRIMEUR@GMAIL.COM



Ouvert le dimanche de 9 h à 12 h30



« Notre Espace Gourmand »

05 59 39 09 53



Se restaurer...



Faire plaisir...



05 59 36 30 40



Se ressourcer...



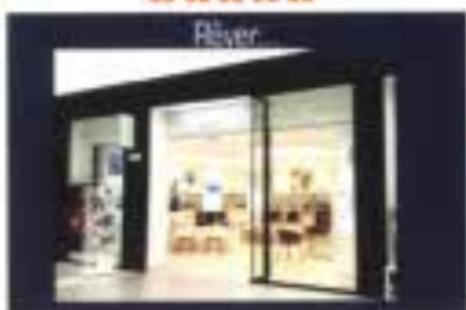
Privilégier votre bien être



05 59 36 29 58



05 59 39 04 96



Rêver...



Se déplacer...

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

E.Leclerc Oloron

De Lundi au Vendredi de 9h à 19h30
Samedi de 9h30 à 19h30