

LE PRINCIPE

Il s'agit d'une compétition amateur valorisant le plat traditionnel béarnais, organisée dans le plus grand sérieux, restant néanmoins amicale, où l'essentiel est:

- La transmission d'un savoir-faire
- La convivialité associée à la préparation et à la dégustation de ce plat
- L'ambiance festive du concours.

► Les équipes constituées de **3 à 5 cuisiniers**, sont **invitées** par la Garburade (prise en charge des repas du midi et du soir, fourniture des ingrédients nécessaires à la préparation des garbures) et **du repas du soir**

► Ces équipes réunissent autour d'elles une **tablee de convives**-supporters (village, association, club, amis) qui viendront déguster, en entrée, la garbure de leur équipe lors du repas animé du soir. **Chaque équipe gère sa tablee** dont le nombre de convives dépend du nombre du cuisinier: **1 cuisinier = 10 convives** (**30 € par convive, menu complet**, vin, café compris. Chacun repart avec son **assiette Garbure** en porcelaine au décor millésimé). **ATTENTION: Chacun amène ses couverts !**

Les tables pourront être complétées par des convives inscrits individuellement auprès de l'Association La Garburade.

► La compétition se déroule en plein air au **Jardin Public d'Oloron-Sainte-Marie**. Prévoir matériel (chapiteau...) en cas de pluie !

► La préparation dure toute la journée : De 09h30 jusqu'à 17h00



► La «**Humade**» se déroule en cours de cuisson (vers 15h30), hors compétition, et permet à une équipe de chefs cuisiniers spécialistes de la garbure, ainsi qu'à quelques personnalités, de humer et déguster les garbures, de prodiguer si nécessaire de judicieux conseils.



► Le **jury** est composé de critiques gastronomiques, de spécialistes et de personnalités assermentées.

► La dégustation et la notation du jury se fait à partir de **marmites anonymes**, identiques, numérotées selon une **liste confidentielle**. Chaque équipe a reçu une marmite "spéciale Jury" et y a déposé 10 litres prélevés dans sa marmite de cuisson, à la fin de celle-ci.

► La **notation est individuelle** et le Jury est réparti en 3 tablées indépendantes interdisant toute possibilité d'influence.

► **Neuf** garbures sont **sélectionnées**, et les **trois** meilleures **accèdent au podium**. **L'équipe gagnante reçoit le Trophée**, en jeu depuis 1992 (le gagnera définitivement l'équipe championne 3 fois consécutives !).

► Pour le **grand repas de la Garburade**, les équipes (après avoir rangé leur stand) transfèrent les garbures, avec l'aide des bénévoles organisateurs, sur le site de réchauffage, à l'extérieur de la salle de restaurant. Un membre de l'équipe accueillera les convives pour les installer à la table.

L'équipe réchauffe la garbure, les viandes* et la garniture*, sert à sa table l'ensemble, ainsi que le fromage*, le dessert*, vin* et café* (* fournis par l'organisation)

Cette tradition permet de conserver **une grande convivialité et une proximité entre les concurrents et les convives**. Cette petite contrainte supplémentaire est garante de l'ambiance de la fête.
Le repas des Garburadiers est offert.

La mise en place et la desserte est assurée par les bénévoles de l'organisation.

► Depuis 1992, l'engouement pour la Garburade ne cesse de grandir. Convives, parrains, médias français et étrangers, sont tous de plus en plus séduits par la convivialité de la compétition et le niveau de qualité des plats élaborés.

Cette notoriété croissante de la Garbure et de la Garburade, est en grande partie due aux qualités toujours manifestées par les équipes: enthousiasme et générosité.