

Confrérie de la Garbure Bigourdane

Adresse 34, Rue Maréchal Foch – 65400 Argeles-Gazost

Sites

Courriel confreriegarbure65@gmail.com

Date de création 28/05/1997 **Nombre de Membres** 16 **F** 7 **H** 9 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître Sylvie PARROU 06 08 86 69 98 sylvie.parrou@educagri.fr

Chargé de com. Nicole MENGELATTE nicole.ardeles@gmail.com

Chargé de com. Robert MOREAU 06 08 42 54 31 robert.moreau@orange.fr

Historique

La Garbure est un plat traditionnel de Bigorre, une revigorante soupe de légumes, plat unique du repas du pauvre. Par ce plat ancestral, issu d'un terroir avec ses traditions culinaires et culturelles, la Confrérie de la Garbure Bigourdane se veut ambassadrice du bien vivre de notre Vallée des Gaves, par notre présence aux différents chapitres tout au long de l'année dans le grand Sud-Ouest et Sud-Est. La Garbure est une soupe, mais la Garbure est un plat complet grâce aux ingrédients qui la composent. Plat emblématique du territoire, elle reste fort prisée par les visiteurs de la Région qui la trouvent régulièrement sur les cartes des différents restaurants de la Bigorre. La Cuisine Bigourdane n'est pas à ranger dans la catégorie des recettes diététiques !!! les plats gastronomiques, bien qu'assez simples, sont souvent copieux et gouteux. La grande règle d'un repas Bigourdan est qu'il doit être préparé avec « les produits maison » : légumes et fruits du jardin, oeufs, volailles, porcs... les champignons tout justes cueillis...Seuls quelques locaux font perdurer cette cuisine à tous les repas. Aujourd'hui beaucoup de Bigourdans font des conserves de leurs produits frais pour les ressortir aux grandes occasions.

Produits et Traditions



LA GARBURE BIGOURDANE

Ingrédients :

250 g de Haricots Tarbais secs - 4 navets - 4 carottes - 1 chou vert - 2 poireaux - 6 pommes de terre - 1 crosse de jambon sec - 1 grosse tranche de ventrèche - 20 perles d'ail - 1 oignon - 1 cuillère à soupe de graisse de canard - 2 cuillères à soupe de Hachis de lard, ail et persil - En option jarret demi-sel et plat de côte.

Préparation : Faire tremper les haricots tarbais toute la nuit dans un grand volume d'eau. Tailler les légumes en gros morceaux. Dans une grande marmite, faire revenir la viande dans la graisse de canard. Y ajouter ensuite les légumes, les haricots tarbais juste repris en eau et égouttés et l'ail. Faire ensuite revenir sans coloration. Mouiller à hauteur, laisser mijoter à frémissement pendant 2 heures. Préparer le liant en hachant ensemble du lard, de l'ail et du persil. En fin de cuisson, ajouter 2 cuillères à soupe du Hachis.

Servez la bien chaude dans une assiette à soupe et finissez en faisant « chabrot », vous rincez le reste de bouillon avec un peu de vin rouge et vous buvez à même l'assiette.

Vos Chapitres 1^{er} dimanche de juin **Lieu** Argelès-Gazost

Vos Manifestations Participation à la fêtes des chiens des Pyrénées **Lieu** Argelès-Gazost

Vos Manifestations en septembre **Lieu**

Fonction Nom et Prénom *Présidente Sylvie PARROU* **Date** 01/03/2021

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations