



Archives départementales des P.A.
Boulevard Tourasse
64000 - P A U



C.H.A.R.
Maison Darralde
Rue St Antoine - B.P. n° 19
64190 NAVARRENX

**Journée de commémoration du cinquantième anniversaire de la
mort du chanoine Jean-Baptiste Laborde (1878-1963)
Organisée par le C.H.A.R. et la S.S.L.A, avec l'appui de
la municipalité d'Ogenne-Camptort
le 5 octobre 2013**

La journée se déroulera toute entière dans la commune d'Ogenne-Camptort
où le chanoine Laborde est né et où il est inhumé.

Programme de la journée

10h30 Eglise de Camptort, *messe en béarnais* célébrée par
le père Pierre MOULIA

11h30 *Rappel des grandes étapes de la vie de Jean-Baptiste Laborde*, par
l'abbé Jean-René SAINT-MACARY, administrateur de la SSLA

11h45 Cimetière de Camptort. *Dépôt de gerbe sur le tombeau familial
où repose J.-B. Laborde*

12h15 Parc de la mairie d'Ogenne. *Apéritif offert par la municipalité*

12h45 Salle des fêtes d'Ogenne

*Déjeuner en commun à Ogenne-Camptort sur inscription auprès du
C.H.A.R. (16,00 €) à adresser : C.H.A.R. B.P. n° 19.*

64190 - NAVARRENX

Après-midi

14 h 30 Colloque dans la salle communale d'Ogenne-Camptort :

Jean-Baptiste LABORDE (1878-1963)

L'Eglise, la langue et l'histoire

**Colloque salle des fêtes d'Ogenne-Camptort
5 octobre 2013**

**Jean-Baptiste LABORDE (1878—1963)
L'Eglise, la langue et l'histoire**

14 h 30 Benoît CURSENTE : Président de la SSLA, *Introduction générale*

14 h 45 *Jean-Baptiste Laborde et ses paroissiens à Bruges. Témoignages oraux inédits.*

15 h 00 Abbé Justin LABAN : *Jean-Baptiste Laborde et la langue « mayrane » : orateur, écrivain et enseignant du béarnais.*

Discussions

15 h 45—16 h 00 Pause

16 h 00 Marc Le CHANONY : *Jean-Baptiste Laborde : généalogie et histoire de sa famille.*

16 h 30 Benoît CURSENTE : *Jean-Baptiste Laborde, historien du Béarn.*

Discussions

17 h 30 fin du colloque

Journée de commémoration du 50ème anniversaire de la mort du
chanoine J. Bpte LABORDE le 5 octobre à Ogenne-Camptort

Repas à la salle des fêtes d'Ogenne-Camptort,
prix : 16,00 € *Prière de réserver avant le 28 septembre.*

Menu de Maître Francis Ortas

Salade et crudités:

Petite verrine: salade piémontaise, taboulé

Petit ramequin: melon, crevettes, tomate cerise

Charcuterie:

*Mini navette, chiffonnade de jambon,
saucisson, andouille, piquillos de morue*

Viande:

*Coupelle individuelle: brochette de rôti de bœuf
et porc, tomate cerise et asperge, mayonnaise de
Salade.*

Dessert:

Assortiment de mignardise

.vin rouge et rosé, pain, café.

Bon d'inscription pour le repas du 5 oct.2013 à Ogenne-Camptort à adresser avant le 28 /09/13
C.H.AR. B.P. n° 19 - 64190 NAVARRENX

Nom..... Prénom.....

Adresse

Code..... Ville.....

Nombre:X 16,00€ =..... € chèque joint.