



Guilde des goûteurs de gougères 2023

**Au Goupil le Bistro, à Paris et sous la présidence de
notre sénatrice icaunaise,
Madame Dominique Vérien que nous avons
également eu l'honneur d'introniser Chevalier.
En présence aussi de Dames de l'Ordre du vin et de
la table, confrérie de viticultrices
créée dès 1985 !**





Fête du crémant et du tape-chaudron

Chatillon sur Seine - 18 mars

Comme l'année dernière, une magnifique fête. Nous avons pu y introniser une nouvelle Chevalière qui s'est aussitôt dévouée pour tenir le stand !

Sans oublier les défilés de chars et de troupes.
Un carnaval et du crémant, avec des gougères, c'est forcément une belle fête !



Vinées Hospices de Tonnerre

8 & 9 avril

Notre Guilde est toujours très fière de participer aux Vinées tonnerroises dans l'Hôtel-Dieu de Tonnerre, créé par Marguerite de Bourgogne un siècle et demi avant celui de Beaune !

Parce qu'elle est de Flogny, la gougère est d'abord Tonnerroise et donc Bourguignonne !

Et dans des Vinées, au milieu de tant de bons vins, pas de place plus logique.



Fête de la gougère

1

C'était la 28ème Fête de la gougère à Flogny la Chapelle, son lieu de naissance.
En deux jours, elle a réuni plus de 3000 visiteurs qui ont acheté plus de 24 000 gougères !
Inaugurée par une de nos Chevalière, sénatrice de l'Yonne et en présence du député
et des maires de Tonnerre et de Flogny la Chapelle.
Ce fut une grande et belle fête.



2



Les Mandubiens qui d'habitude sont à Alésia sont restés avec nous les deux jours et ont participé à notre Chapitre.

Nos amis de la Confrérie du cassis de Dijon étaient là aussi.

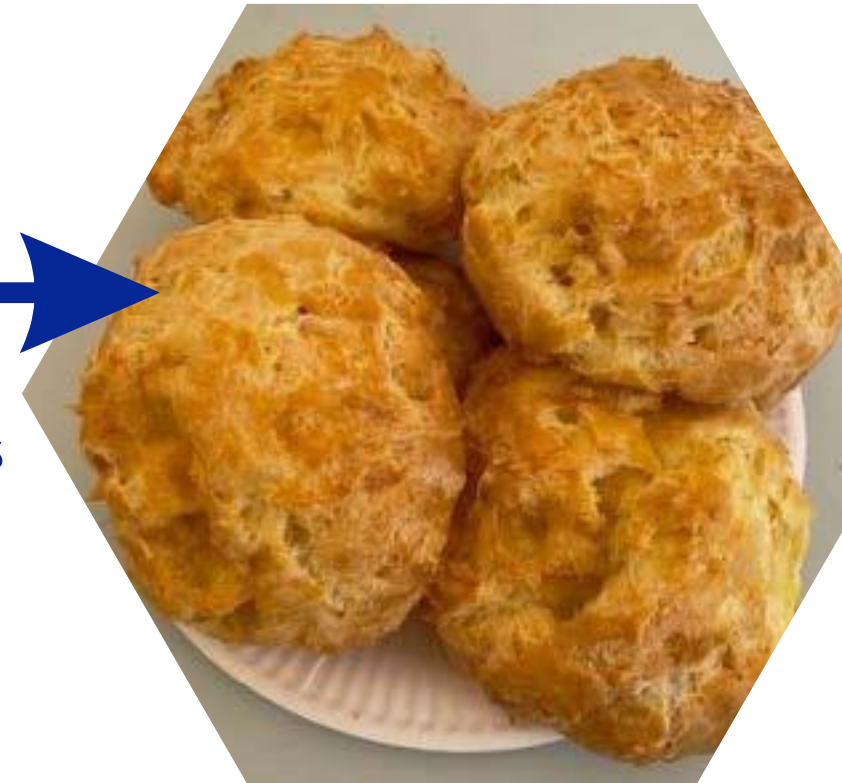
Il ne faut pas oublier nos concours (les gougères gagnantes sont page suivante) et félicitons cette toute jeune concurrente qui a voulu innover et qui a eu le cran de faire goûter ses tentatives.

La transmission, c'est cela, aussi.

Concours de gougères de la 28ème fête de la gougère de Flogny la Chapelle

Comme les années précédentes, deux catégories, dont voici les gougères gagnantes

- la gougère traditionnelle
- la gougère du 21ème siècle. Cette année, c'était une ganache montée au chèvre frais dans les choux recouverts d'un craquelin au Comté qui enrobait un œuf de caille parfaitement poché. Quant au glaçage, c'était de la purée de petits pois à peine collée. La "chantilly" était parfumée au bleu....



Mention spéciale pour ces gougères, faites par une toute jeune fille. Elle a voulu les faire avec de la farine de châtaignes. Mais comme c'est une farine qui monte très difficilement, elles étaient peu gonflées, mais si bonnes.

AUXONNE

11 juin

LA promenade gourmande et culturelle,
organisée par nos amis de la Confrérie des
oignons d'Auxonne.

En toute logique, la première pose de cette
promenade est l'apéritif Cassis et
gougères, évidemment

Toujours autant de succès !



Les millésimes de Tonnerre

Premiers jours de juillet.

Le célèbre festival de musique classique, de Tonnerre, organisé par Lambert Wilson.

Les pots de l'amitié des fins de concert sont confiés à notre Guilde et à ses gougères

Les concerts sont toujours superbes et les soirées toujours magiques.



CHATEAU DE VIVIERS



Après le déjeuner,

concert magnifique au château qui nous a été donné par

Alexandre Gasparov au piano
et la mezzo-soprano Aveline
Monnoyer...

8 juillet

La journée picnic organisée au château de Viviers pour les Amis de Viviers.

Notre récente Chevalière, la sénatrice de l'Yonne, Madame Dominique Vérien était avec notre Grand Conseil pour les intronisations du jour.





Championnat de France de pétanque

**Auxerre
21 juillet**

C'étaient les premières épreuves de ce championnat.
Avec des équipes de toute la France et nombre étaient celles et ceux qui ont découvert la gougère à cette occasion !

François-Régis Gaudry

23 juillet

Le critique gastronomique bien connu, François-Régis Gaudry a fait l'honneur à notre gougèrologue de venir la filmer dans sa cuisine à faire des gougères

Elle en a profité pour lui faire goûter au repas des recettes bourguignonnes, oeufs en meurette et jambon chablisienne...

Un grand moment de convivialité.





Atelier dégustation

Nous avons proposé aux participants de faire les recettes de Colette, Bernard Loiseau, Alain Ducasse et Henri Vincenot et ensuite d'en faire une dégustation comparée



Le concours

Comme d'habitude, les concurrents pouvaient faire des gougères traditionnelles ou des gougères revisitées. Mais à la Cité, des professionnels ont participé ! Merci à eux, le niveau était très élevé



Faire des gougères au camping

Nous avons montré qu'il était possible de faire des gougères dans les conditions du camping, petit réchaud et petit four. Mais ça marche quand même, seulement un peu plus long.



25 au 29 août 2023

LES JOURNÉES GOURMANDES ET ARTISANALES DE TONNERRE

Journées toujours aussi agréables ...
Même si les Tonnerrois connaissent tous les gougères, ils ont toujours plaisir à retrouver “leur” Guilde.

Cette année, nous avons distribué à la demande des pompiers, des cendriers de poche pour éviter les incendies de forêt. Et eux ont arboré avec fierté nos tabliers ! Grand moment.



7 au 10 septembre

Village international de la gastronomie

PARIS

Guillaume Gomez



Le président de cette édition du Village international de la gastronomie, Monsieur Guillaume Gomez, ancien chef des cuisines du palais de l'Elysée avec un Grand Conseiller de notre Guilde.

Le Village



Magnifique village qu'en dépit de la canicule de ce début septembre, un grand nombre de visiteurs a arpenté. Les stands étaient tous magnifiques

L'Arabie Saoudite



Une partie de notre Grand Conseil qui a fait connaître l'histoire de notre gougère aux représentants de l'Arabie saoudite.

**Entre sel et terre
Marché des terroirs**

16 et 17 septembre

SALINS LES BAINS

**Magnifiques journées
qui mettaient à
l'honneur les
spécialités locales et
les produits et
préparations des
alentours.**

**Nos gougères, mêmes
inconnues ont eu un
grand succès !**



Les confréries en folie Mâcon 23 et 24 septembre

Des dizaines de confréries réunies pour deux jours... Des découvertes de recettes régionales, comme le gâteau à la broche, son traditionnel défilé dans la ville, ses orchestres.

Un vrai plaisir qui se renouvelle tous les deux ans.

Nous y retournerons !



MIGENNES 7 & 8 octobre



MIGENNES installe d'année en année son Salon culinaire et artisanal sous son marché couvert, pendant deux jours.

Cette année, notre Guilde était son invitée d'honneur.

Devinette de l'année : combien de gougères faut-il pour qu'elles pèsent autant que le maire de Migennes ?



TONNERRE

Le téléthon

2 décembre

L'organisation du Téléthon de Tonnerre voulait battre le record du monde de la plus grande farandole.

Il aura manqué un peu moins de 200 personnes pour battre ce record. Mais l'organisateur regrette rien : "ça fait très plaisir d'avoir pu rassembler tant de personnes du Tonnerrois, avec plusieurs confréries, un groupe de musique, des associations, des clubs de sport."

Malgré le froid, tous se sont réunis, au rythme des bans bourguignons.





ILS PARLENT DE LA GUILDE

Le Bien Public

Il dit tout sur la gougère,
son origine, sa confrérie,
ses prestigieux adeptes.
25 juillet

A TABLE

Le magazine gastronomique
du Bien Public a consacré
un article de son numéro
d'automne à la gougère et à
notre Guilde

FRANCE INTER

“Une recette de gougère qui
gère” : François-Régis Gaudry
dévoile la méthode de LA
spécialiste de ce classique,
notre gougèrologue.
9 novembre

France Bleu

Une émission d'une
heure sur le Chablis, le
Chablisien et la gougère,
le 12 mars.

Le Bien Public

Nos concours à la Cité
gastronomique de Dijon,
amateurs et professionnels
et les résultats.
30 juillet

L'Est Eclair

La gougère est-elle née
en Bourgogne ou en
Champagne ? De quelle
région était Flogny lors
de son invention ?
25 décembre.

NOUS TROUVER



12 avenue des promenades
89360 FLOGNY LA CHAPELLE



06 60 63 19 55



www.gougeres.org



www.facebook.com/gougeres



[gouteursdegougeres](https://www.instagram.com/gouteursdegougeres)

