



GUILDE DES GOUTEURS DE GOUGERES

ACTIVITES 2019



26ème fête de la gougère Flogny la chapelle



Elle fût un grand succès en dépit de la pluie. Merci aux sonneurs de Chablis qui ont animé nos intronisations avec leurs cors et aussi le déjeuner avec leurs chansons à boire.

Le Grand Gouverneur a intronisé

**Monsieur Patrick Gendrot, président du Conseil départemental de l'Yonne
Monsieur Jean-Paul Bouvet, maire de Flogny la Chapelle**

Monsieur Christophe Berthereau, le boulanger pâtissier de Flogny la Chapelle qui année après année fabrique les quelques 17.000 gougères vendues tout au long de la journée.

Une vraie fête pour les familles, des stands de produits gastronomiques et viticoles locaux, des structures gonflables pour les enfants, la possibilité de déjeuner sur place en famille, et bien entendu les fours de cuisson des 17.000 gougères vendues ce jour-là par le Comité des fêtes de Flogny la chapelle.

Que la prochaine soit au moins aussi belle ! mais avec le beau temps





17 septembre 2019

Marché gastronomique du champ à l'assiette

France Bleu Auxerre organisait une journée gastronomique dans les jardins de l'abbaye de Pontigny

Grande et belle journée au cours de laquelle nous étions avec de nombreux producteurs locaux.

L'association des cuisiniers de l'Yonne y avait ouvert un restaurant éphémère

Les jardins de l'abbaye ont fourni un cadre splendide et les visiteurs ont pu profiter aussi de l'abbaye.

26 octobre 2019 - Chapitre de la confrérie de la poule au pot d'Arnay le Duc



La confrérie amie de la Poule au pot d'Arnay le duc organisait son chapitre et y a intronisé notre Grand Gouverneur après une épreuve de dégustation de poule au pot !
Mais si, vraiment !
Et nous nous régalâmes d'un dîner très gastronomique.



30 septembre 2019

Les Assises du tourisme de l'Yonne

La Guilde était invitée, comme acteur du tourisme icaunais à participer à ces assises à la fois pour la réflexion mais également pour l'apéritif.

IL a été très instructif de participer à cette recherche d'idées pour animer notre territoire



10 décembre 2019

Un chapitre conjoint entre l'Ordre des Dames du vin et de la table et la Guilde

L'Ordre des Dames du vin et de la table organisait son chapitre d'hiver à la Bonne Franquette à Montmartre ce 10 décembre 2019.

La gougère était servie en apéritif !

La présidente de l'Ordre était intronisée Chevalier Goûteur et elle même intronisait ensuite notre Grand Gouverneur, chevalier de l'Ordre.

Soirée particulièrement agréable dont l'invitée d'honneur était Madame Perrine Fénel et tous ensemble avons profité de l'excellent repas concocté à quatre mains, avec les équipes de la Bonne Franquette sous l'égide des chefs Richard Dhammika et Frédéric Simonin, respectivement étoilé et Meilleur Ouvrier de France 2019.

Le repas était bourguignon et les Dames de l'Ordre avaient réussi de remarquables accords mets-vins avec des vins qui ne l'étaient pas :

Crème de laitue et escargots · Crémant de Loire Bouvet-Ladubay (Saumur) Cuvée Brut Zéro 2015
Quenelle de brochet, sauce nage beurre de homard · Provence Château Malherbe blanc 2016
Volaille de Bresse (suprême et cuisse façon ballotine), sauce émulsionnée au jus de truffe,
petits légumes à l'estragon · Margaux Château Kirwan Grand Cru Classé 2014

Entremet marron cassis au Marc de Bourgogne · Marc de Bourgogne · Cognac ABK6 Réserve Artist Collection



Décembre 2019

Ateliers gougères pour enfants

L'association des commerçants de Tonnerre a voulu organiser des ateliers gougères pour les enfants de la ville.

La transmission est essentielle.

C'est pourquoi, dès que nous en avons l'occasion, nous proposons des ateliers fabrication, comparaison de gougères.

Les enfants sont partagés en deux groupes et chacun choisit de reproduire une recette de chefs ou une recette d'un Bourguignon. Actuellement, ils ont le choix entre les recettes de

- Bernard Loiseau
- Joël Robuchon
- Alain Ducasse
- Michel Oliver.
-

Pour les recettes des Bourguignons, ils ont à choisir entre celle de Colette et celle d'Henri Vincenot.

Une fois cuites, nous les aidons à appréhender les différences de goût entre les gougères ce qui leur permet de se concentrer sur des nuances de goûts proches les uns des autres.

Ces ateliers ont beaucoup de succès auprès des jeunes et aussi de leurs parents quand ils dégustent les gougères de leurs enfants.

