

La Guilde en 2022



Notre chapitre d'hiver

21 JANVIER

C'était le 21 janvier et nous l'avons organisé en nous demandant si la situation sanitaire nous permettrait de le tenir. Après deux années qu'on pourrait dire hors du temps, en tous cas hors du temps normal, ce chapitre a pu se tenir et nous remercions tous ceux qui l'ont rendu si festif.

Merci avant tout à Monsieur Cédric Clech, maire de Tonnerre qui présidait notre premier chapitre de 2022 et merci aussi à notre fleuriste, Le Coin fleuri à Tonnerre qui nous a fait de merveilleux bouquets d'hiver avec des gougères !



Ce chapitre s'est déroulé à l'Auberge de Bourgogne à Tonnerre qui nous a proposé un menu bourguignon aussi bon que nous l'espérions. Les vins locaux qui l'accompagnaient étaient parfaitement adaptés à chaque plat.

Nous avons chanté des chants traditionnels bourguignons en commençant évidemment par Joyeux enfants de la Bourgogne. De nouveaux Chevaliers ont été intronisés, dont nous sommes particulièrement fiers : deux citoyens de Flogny la Chapelle ce qui renforce l'implantation de notre Guilde dans le berceau historique de la gougère.

Nous sommes extrêmement honorés que Monsieur Cédric Clech, maire de Tonnerre ait souhaité faire partie de la Guilde.

Et nous avons aussi entonné à plusieurs reprises notre ban bourguignon.



Au fait, en connaissez-vous l'histoire ?

Il serait né en 1905 au café des hirondelles, du quartier Montchapet à Dijon. Une association d'alors, dénommée NPSFQQA pour Ne Pas S'en Faire Quoi Qu'il Arrive qui organisait des événements de bienfaisance l'y aurait répandu. Ce serait d'ailleurs là aussi que le kir aurait vu le jour.

C'est donc d'abord sous le nom de « Ban de Montchapet » que l'hymne actuel aurait pris de la notoriété. Après la Seconde Guerre Mondiale, il est revenu comme une fierté et est gaiement interprété lors des Paulées, ces festins qui célèbrent la fin des vendanges ou lors de banquets, ceux très prestigieux de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin et lors de célébrations privées.

Il est facile

- à apprendre, Laa-laa-laa-laa-lalalalalèreu,
- à chanter Sol do sol do sol do mi sol sol mi fa fa mi mi mi re re do si la sol,
- et amusant à jouer les mains au niveau des épaules qui se tournent.

Pas comme pour Ainsi font les petites marionnettes, mais comme un vigneron qui mire son vin dans les bouteilles qu'il tient par le cul (dans ce cas, c'est le nom correct du fond des bouteilles !) sauf qu'en chantant le lalalala, il faut taper dans les mains ...

Le ban bourguignon est donc une sorte d'hymne chanté quand on est fiers, qu'on se retrouve, que l'on fête une occasion ou qu'on veut honorer quelqu'un, pour un diplôme, un anniversaire, des festivités ou même applaudir un discours ou un artiste.

Les présidents Hollande et Macron – ni ensemble ni en même temps ! – Madame Angela Merkel y ont eu droit !

FÊTE DU CREMANT ET DU TAPE CHAUDRON CHATILLON SUR SEINE



19 MARS

Chaque année, au 3eme samedi du mois de mars, rendez-vous dans la commune de Châtillon sur Seine en Côte d'Or (à côté de Dijon) : le crémant est à l'honneur !

C'est une grande fête entre dégustations de vins mousseux et carnaval qui attend les grands et les petits.



Il y avait une tente spéciale confréries que nous avons partagée avec la confrérie des escargots de Bourgogne et la confrérie de la moutarde de Dijon.



La confrérie des escargots de Bourgogne a vendu ses plats pour le déjeuner. Nous nous sommes tous régalez. Merci à eux.

Et de magnifiques défilés qui nous ont apporté le soleil,



Mais aussi des Gilles venus tout droit du nord.

Et un autre groupe venu d'Europe centrale

Et des chars, un irlandais



ou un char en forme de château fort !



et même une plaisanterie américaine !

Un vrai beau défilé de carnaval ...

Tonnerre - Les vinées aux hospices



16 & 17 AVRIL

Les vinées Tonnerroises, tout comme la Fête de la gougère de Flogny la Chapelle ont subi deux années d'interruption.

Par conséquent, l'organisation et les activités de ces Vinées de reprise ont été grandioses avec le salon des artisans, le salon gourmet.

Sans oublier la randonnée œnologique « Typicité des crus du Tonnerrois » ... composante des terroirs et des pratiques viticoles. Ces deux jours furent un grand succès.



Notre Guilde avait son stand dans le vieil hôpital et un autre dehors, sur la Place pour ses animations Leçons de gougères pour enfants et pour adultes.

Nous avons assuré trois ateliers par jour, deux pour tous et un pour les enfants.



L'un des participants de nos Leçons pour adultes est même revenu aux Journées gourmandes pour remercier notre gougèrologue.



Depuis qu'il avait suivi son cours, il réussissait à faire des gougères croustillantes et moelleuses et à les garder gonflées.

Nous recommandons par ailleurs, si vous en avez l'occasion en d'autres lieux de profiter des bonbonnes d'odeurs. Il y en avait aux Vinées et il est toujours instructif de découvrir les odeurs triées et les produits qui les génèrent.



LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON



Inauguration

6 MAI

La Cité internationale de la gastronomie et du vin a ouvert ses portes le 6 mai 2022 à Dijon.

De grandes expositions, l'école de cuisine Ferrandi Paris, l'école des vins de Bourgogne, les commerces de bouche, la Librairie gourmande et la cuisine expérientielle du Village gastronomique, la Cave et les restaurants du groupe Epicure, les 9 salles de Cinéma Pathé Dijon... Les 5 sens en action,

Les confréries oenogastronomiques de Bourgogne Franche Comté y avaient donc leur place et elles se sont partagé pendant ces journées d'ouverture l'espace qui leur y était réservé.



Notre Guilde a offert des gougères à la dégustation des visiteurs. Elles ont eu beaucoup de succès et en moins d'une heure, les mille gougères que nous avons apportées ont disparu! Elles ont été aimées....

D'autres confréries ont fait découvrir leurs produits, là des pains



Monsieur Vincent Ferniot nous a fait l'honneur de s'arrêter à notre stand.



Nous avons longuement échangé sur les trucs et astuces pour réussir de bonnes gougères et ce fut un grand moment de partage.

Grâce à notre gougèrologue, il a découvert de multiples variations de recettes qu'il ne connaissait pas.

Cette inauguration c'était aussi de la musique, comme ici par exemple dans la librairie



Et n'hésitez pas à y aller, elle a des ouvrages rares qu'on ne trouve pas ailleurs !

NOTRE CHAPITRE DE PRINTEMPS



La 27^{ème} Fête de la gougère

15 MAI

Nous avons eu la grande joie d'accueillir d'autres confréries qui ont tenu leurs stands, ont défilé avec nous et ont participé à nos intronisations. Un grand merci à elles. Nos visiteurs ont pu découvrir l'intérêt des confréries et les produits de qualité qu'elles promeuvent. La confrérie de la gaufrette de Mâcon qui faisait ses gaufrettes en direct et devant nos visiteurs.



Et c'est aussi notre chapitre de printemps avec nos sonneurs favoris, les sonneurs d'Irancy



La confrérie de la moutarde de Dijon qui présentait des moutardes artisanales, de celles qui sont restées disponibles à la vente toute cette année quand les marques de grandes surfaces étaient en rupture. Elle est venue avec sa meule en pierre pour montrer la fabrication des moutardes.

Mais la Fête de la gougère à Flogny la Chapelle, c'est 20.000 gougères cuites et vendues dans la journée par les nombreux bénévoles du Comité des fêtes !



Nos nouveaux chevaliers



La confrérie du Cassis de Dijon toujours disposée à faire goûter ses produits.

Et la confrérie des oignons d'Auxonne.



Et ce sont aussi des producteurs locaux de miels, des brasseurs, des viticulteurs, des fromagers, des éleveurs d'escargots et même un ostréiculteur qui passe une semaine sur deux sur nos marchés alentour. Sans oublier un restaurateur, la buvette et les manèges de fête foraine.

Bref, une grande et belle fête que près de 3000 visiteurs ont honorée et sur laquelle France 3 Bourgogne a fait un reportage ...

Et bien sûr, le ban bourguignon !





Les promeneurs étaient nombreux et la journée fut très agréable.

Promenade culturelle et gourmande

29 MAI

Une confrérie amie, la confrérie de l'oignon d'Auxonne a organisé cette année sa première Promenade culturelle et gourmande dans Auxonne avec nombre de confréries de Bourgogne Franche Comté.



De superbes costumes reconstitués !



Nous faisons la première étape avec nos amis de la confrérie du cassis. Logique pour l'apéritif



L'idée est de faire parcourir les lieux remarquables d'Auxonne avec des étapes tenues par des confréries pour sustenter les promeneurs..





Notre hôte et nos deux nouveaux Chevaliers.
Nous sommes très fiers de compter maintenant un Chevalier Belge qui va nous aider à faire connaître les gougères chez nos voisins.

Lancement de la cuvée Cana 2 JUILLET

C'est dès la fin du XIIème siècle que les moines de l'Abbaye de Saint Michel à Tonnerre développent des vignes sur les coteaux de Viviers.

Leur vin était très réputé à tel point que plus tard, il était servi à Versailles.

Les actuels propriétaires du Domaine de Viviers l'ont converti en bio et en biodynamie pour continuer cette quête d'excellence..



Pour le lancement de la première Cuvée Cana 2020, un cru mythique ... et l'eau devint vin, ils ont voulu une journée inoubliable de présentation de la cuvée Cana, avec votre Guilde et des intronisations, des dégustations, un pique-nique, la visite des vignes, un concert classique...



Sachez enfin que chacun peut adopter un ou des plants de vigne bio et vivre une expérience unique de vigneron en suivant vos vignes, de leur plantation jusqu'à la dégustation de « votre » cuvée au château historique de Viviers. Un bon moyen de soutenir un monument historique, la biodiversité et la quête d'excellence du Domaine.



Comme souvent, nos intronisations en extérieur étaient accompagnées des Sonneurs d'Irancy. Merci à eux, à leur talent et à leur toujours très bonne humeur.

LES MILLESIMES DE TONNERRE



Cinq concerts

C'était la fin des Millésimes et nous étions tous détendus,

Monsieur Lambert Wilson dont le public avait clairement approuvé la programmation,
Monsieur Cédric Clech, satisfait du succès de ces cinq concerts dans sa ville !
Et nous aussi car toutes nos gougères ont aussi eu leur petit succès !

8, 9 & 10 JUILLET

Les 8, 9 et 10 juillet, Les Millésimes de Tonnerre ont fait venir musiciens et chanteurs dans plusieurs lieux emblématiques de la ville, l'église Saint-Pierre, la Cour de l'Hôtel Coeurderoy et la Halle du Marché Couvert.

Les Millésimes de Tonnerre ont également souhaité que notre Guilde fournisse des gougères aux pots de remerciements servis aux artistes et au public après les concerts.

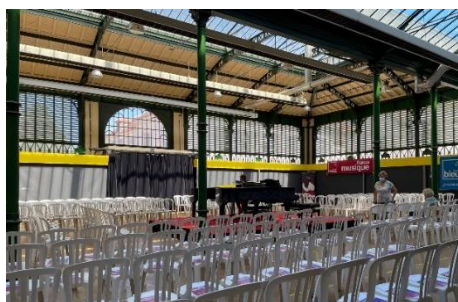
Les œuvres ont été remarquablement choisies et interprétées.

Les pots de remerciement étaient très joyeux et nos gougères ont eu, elles aussi beaucoup de succès.

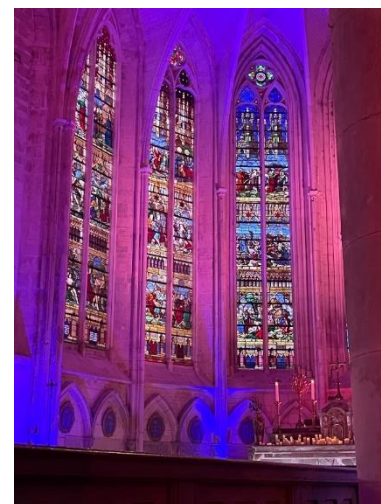


Après le concert à l'Hôtel Coeurderoy.

Le marché couvert, prêt pour le récital de piano.



Et voilà l'église Saint Pierre comme on ne la voit pas souvent. L'éclairagiste du concert a fait un travail superbe de mise en valeur.



Cette deuxième édition des Millésimes de Tonnerre a été un vrai succès avec de très beaux moments.

Vivement l'année prochaine !



LES JOURNEES GOURMANDES ET ARTISANALES DU TONNERROIS



Notre Stand pour cette deuxième édition des Journées gourmandes et artisanales du Tonnerrois.

DU 27 AU 29 AOÛT

Deuxième édition cette année des Journées gourmandes et artisanales du Tonnerrois. C'est LA fête du Tonnerrois et elle est d'ailleurs inaugurée par tous les politiques qui y comptent : député, sénateur, notre chevalier maire de Tonnerre, Monsieur Cédric Clech, Monsieur Nicolas Soret, maire de Joigny et vice-président du Conseil régional de Bourgogne Franche Comté.



Comme l'année précédente, l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne organisait un concours réservé aux amateurs, en 2022, la terrine de canard :



L'Amicale a fait l'honneur et le plaisir de demander à notre Grand Chambellan de faire partie du jury. Le choix fut difficile et tous ont reçu leur médaille.



Comme toujours, les gougères que nous présentons à la vente, celle de notre chevalier Christophe Berthereau, de la boulangerie Les Epris à Flogny la Chapelle, ont reçu un excellent accueil.

Chaque jour, nous avons vendu toutes les gougères que nous avons apportées



LE MARCHE DE LA TRUFFE — IS SUR TILLE



La confrérie de la truffe, ses trois nouveaux Compagnons Fins Gourmets et la Guilde

15 OCTOBRE

Comme depuis plusieurs années, Is-sur-Tille a organisé sa fête de la truffe, avec le premier marché en Côte-d'Or ce qui donne la tendance de la saison et surtout les premiers prix (cette année environ 700 euros le kilo)...

La sécheresse estivale n'a pas aidé selon les premiers retours. Truffes desséchées, restées toutes petites, et non commercialisables... Pour que le champignon se développe normalement, il aurait fallu des températures moins élevées et surtout de la pluie. Et il n'y a eu finalement que 5 kgs environ de truffes.

Compte tenu du réchauffement climatique, la truffe pourrait-elle disparaître? L'Institut National de Recherche Agronomique s'est saisi du problème : un programme d'expérimentation national, CulturTruf, financé par France Agrimer, est mené sur plusieurs sites, y compris en Bourgogne.

Restons positifs, cette année, la célèbre Fête de la truffe et des papilles a proposé, en plus de son traditionnel marché de producteurs et de truffes fraîches et sa démonstration de cavage, une dégustation de vin/truffe

Au marché, de nombreux producteurs étaient présents et vous en retrouverez certains à notre Fête de la gougère 2023.

Notre Grand Chambellan a été intronisé Compagnon fin gourmet de la truffe.

Les chevaliers de la confrérie de la truffe sont accompagnés de pages et nous allons faire de même avec les enfants de nos chevaliers ...

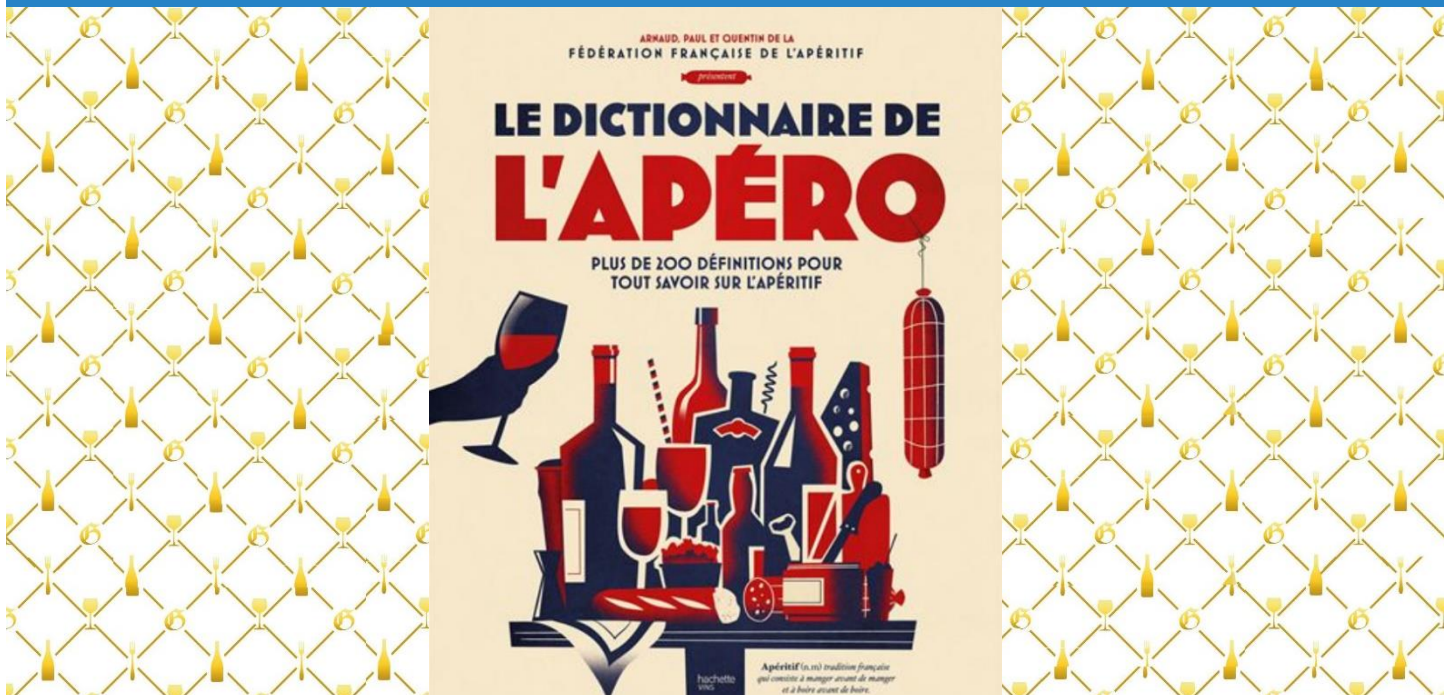
Les dégustations pour l'accord mets vins avec la participation du chef cuisinier Stéphane Derbord et du sommelier et vice-président des sommeliers de Bourgogne Patrice Gillard.:



La brochette de volaille accompagnée de truffes.

Comme souvent en Bourgogne, le repas s'est terminé par un fromage. Ce samedi-là, évidemment un Brillat Savarin truffé !

LE DICTIONNAIRE DE L'APERITIF



C'est à la Fédération française de l'apéritif que l'on doit le Dictionnaire de l'apéritif.

26 OCTOBRE

Paul-Antoine Solier, Quentin Chapius et Arnaud Rafélis de Broves ont voulu ce dictionnaire de plus de 200 définitions pour tout savoir sur l'apéritif ! Et à Hachette ...

Vous retrouverez dans ce dictionnaire des définitions savamment choisies, drôles, ultra documentées et fourmillantes d'illustrations.

Et aussi évidemment la gougère de bourgogne et la Guilde !

D'absinthe à zakouski, en passant par bistrot, Coluche et quelques un de ses bons conseils, comme « Ne buvez pas d'alcool au volant, vous pourriez en renverser », les jeux à boire, vous savez ceux auxquels on a à la fois envie de perdre et de gagner ! le karaoké et même le pub anglais (ben oui) le ratafia, les saucissons, les verres, ce dictionnaire décalé en arrive même à ériger la table basse en meuble central de la maison et le surimi en animal marin extraterrestre !

Comme il décrit les couteaux, il décrit les verres et les bouteilles

Mais très calé aussi, il détaille plus de 200 définitions sur l'apéro, notre art de vivre à la française.

Vous y trouverez également des recettes de cakes salés, de brandade, de rillettes de poulet façon tapenade.

En bref, plus de 300 pages, sérieuses et drôles avec un graphisme tout à fait adapté.

Il est en vente partout, d'internet à la FNAC pour seulement 35 € alors que c'est un vrai dictionnaire, au format dictionnaire à mettre en bibliothèque et à offrir en cadeau.

Alors n'hésitez pas, offrez-le vous et offrez-le.

GOUGÈRE

n.f. : Pâtisserie bourguignonne salée pour l'apéro.

La gougère est une pâte à chou agrémentée de fromage, généralement du comté, que l'on peut déguster à l'apéritif, ou même en plat, accompagnée de salade. La recette est simple : du beurre, de l'eau, des œufs, de la farine, du poivre et du comté. Les variantes peuvent être nombreuses.

D'ailleurs, on a échangé avec **PHILIPPE CLEMENHOUT ET SOPHIE-LAURENCE ROY-CLEMENHOUT**, respectivement grand gouverneur et grand chambellan de la Guilde des goûteurs de gougères.

La dernière trouvaille de ce couple passionné par la gougère et leur Bourgogne, est de mettre du vin blanc dans la recette, et ce n'est pas nous qui allons les contredire ! L'objectif de leur Guilde des goûteurs de gougères est de promouvoir cette spécialité hors de la Bourgogne, sans aucun objectif commercial. C'est une passion qui remonte à leur enfance.

GUILDE DES GOÛTEURS DE GOUGÈRES

La différence entre une bonne et une mauvaise gougère ?

Dans la mauvaise, on ne sent pas le fromage, elle est molle et raplapla. Une bonne gougère, elle croustille à l'extérieur, elle est moelleuse à l'intérieur et elle est parfaitement salée, poivrée, muscadée et... fromagée !

LES CONCOURS DE GOUGERES



CONCOURS FRANCE BLEU AU CIFA A AUXERRE

France Bleu Auxerre a voulu son digne représentant pour participer à notre concours de gougère de Flogny-la-chapelle. La radio a donc donné rendez-vous à toutes ceux qui souhaitent cuisiner en direct du CIFA, centre icaunais de formation professionnelle.

France Bleu a réuni un jury dont la Guilde faisait partie et le gagnant devait représenter les couleurs de France Bleu Auxerre le 15 mai à Flogny la Chapelle.



Deux candidates et trois candidats se sont présentés et ont cuisiné dans la cuisine du CIFA.

Bravo à eux pour leurs magnifiques gougères !



Et un grand merci au Cifa sans qui ce concours n'aurait pas pu avoir lieu et qui a mis à notre disposition ses cuisines et son restaurant.

FETE DE LA GOUGERE DE FLOGNY LA CHAPELLE

Comme pour la précédente Fête, nous avons organisé un concours ouvert à tous, avec ses deux catégories : la gougère traditionnelle et la gougère du XXIème siècle.

Notre concours a réuni 18 candidats ! Félicitations pour la créativité de nos candidats. Il a toutefois fallu choisir.

En 2022, malheureusement, le chef Jean-Michel Lorrain de la Côte st Jacques à Joigny n'avait pas pu se libérer pour présider notre jury. Il sera là en 2023, c'est promis. C'est donc notre Grand Conseil qui, cette année, a goûté et choisi.

Deuxième prix pour ces gougères en éclair, farcies de salade, de jambon persillé et de cornichons.

Voci les trophées que la guilde a remis aux gagnants des deux concours :



Et la version bourgui-bourgui-bourguignonne de la gougère, en escargots !



MERCI A FRANCE BLEU



France Bleu Bourgogne Côté saveurs

13 OCTOBRE

Florence Gallice de FB Bourgogne donne à l'ambassadrice du GPPR, Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté une fois par mois son Côté saveurs en Bourgogne.

En octobre le GPPR a voulu parler gougère et a donc demandé à notre Guilde de participer à son émission.

Nous y avons parlé histoire de la pâte à chou, de la gougère, des dérivés de la gougère, et avec les auditeurs de recettes, trucs et astuces pour les réussir.



Au BDM à Auxerre 13 MAI



France Bleu Auxerre, avec son animateur Eugène Lampion nous avait donné rendez-vous au BDM à Auxerre pour annoncer et présenter à tous les icaunais la Fête de la gougère.

Beau moment de partage pendant lequel nous avons aussi pu parler des confréries et de leur importance pour conserver et transmettre les produits locaux de qualité.

A la Fête de la gougère 15 MAI

France Bleu était aussi à Flogny la Chapelle pour la Fête de la gougère.

Tout au long de la matinée, les responsables et les bénévoles de l'organisation ont été interviewés.





Guilde des goûteurs de gougères

12 avenue des promenades - 89360 Flogny-la-chapelle

06 60 63 19 55

<https://www.gougeres.com/>



facebook.com/gougeres



instagram.com/gouteursdegougeres/



twitter.com/gouteurs

*Gougères un jour,
Gougères toujours*