

# LA GOULINE

## SON HISTOIRE



Après un constat de la part des professionnels de la **gastronomie** en Anjou sur l'absence d'un plat associé à la région, la dynamique « Un plat pour l'Anjou » est lancée par **Destination Anjou** à la fin 2017 avec le soutien de partenaires publics et de collectivités du territoire de l'Anjou.

Suite aux résultats obtenus à partir d'un concours proposé au grand public et aux professionnels des métiers de bouche, le choix du « plat pour l'Anjou » s'est porté sur **la Gouline** : Classée dans la famille des tourtes ou des pâtés aux prunes elle a séduit par son côté gourmand, sa composition aux **saveurs de l'Anjou** : champignons saumurois, rillauds d'Anjou, échalotes IGP, Chenin moelleux d'Anjou et tomme d'Anjou, facilité de réalisation et un coût modeste.

**La Gouline** fait référence à une bonne « bouille » en patois angevin, un visage d'enfant que l'on a envie d'embrasser. De la tendresse, de la convivialité, de la chaleur en un mot, on en croquerait à pleine goule, un peu comme cette tourte!

Elle est **une ambassadrice**, une image de l'Anjou comme d'autres spécialités régionales ont su l'être pour leur territoire, et par son biais elle portera avec elle tous les **produits de l'Anjou**