

ANJOU ECO AVRIL-MAI 2018

Quand l'Anjou en fait tout un plat

Comment ? L'Anjou n'avait donc aucun plat emblématique de son terroir ? Aucun ambassadeur culinaire ? Diantre !

Pourtant, le terroir angevin est un immense potager à ciel ouvert côtoyant des vignobles de noble facture et une belle tradition culinaire qu'on aurait oubliés. Désormais, il faudra donc compter avec la Gouline, une tourte composée de champignons, rillauds, de liquoreux de chenin et de tomme angevine (ou de tomme grise d'Anjou). Comme des élèves riant sous cape à l'annonce du patronyme insolite de leur professeur, le nom choisi pour le plat emblématique de l'Anjou a bien sûr laissé filtrer quelques sourires ironiques à son annonce. **Gouline ?**

• • •

« Le terroir angevin est un immense potager à ciel ouvert. »

• • •

Curieux nom pour un plat, diront certains qui trouvent peut-être les noms choucroute, cassoulet, pissaladière... bien plus séduisants. A ceux-là, il faudra répondre que ce nom désigne en patois angevin (comme l'explique Dominique Fournier, écrivain angevin, auteur notamment du « Dictionnaire pour bien bagouler notre patois d'aujourd'hui »), la charmante petite bouille d'un enfant qu'on a envie d'embrasser, de « croquer » comme cette tourte angevine (« Viens que j'chauff' tes p'tits ménines. Et que j'bis ta p'tit' gouline. Pis aussit' tes p'tits petons ! »⁽¹⁾). Une bouille de fillette par ailleurs joliment dessinée sur les supports de promotion par la jeune illustratrice angevine Mathou.

La Gouline est la résultante d'une dynamique portée par l'association Destination Anjou avec le soutien de partenaires publics (dont la CCI qui accompagne l'association depuis sa création) et de collectivités locales, tous bien décidés à participer plus encore au rayonnement de l'Anjou en proposant une porte d'entrée sur le territoire angevin fort séduisante : celle de la gastronomie, par l'entremise d'un plat emblématique de la tradition culinaire angevine. « Malgré la richesse de nos produits locaux, nous n'avions pas de plat identifié », explique Vincent Bouyet, Président de Destination Anjou. « La Gouline, de par les produits qui la composent, est un marqueur de l'Anjou. Nous souhaitons un plat qui soit facilement interprétable par chacun (grand public, métiers de bouche, restauration, industrie alimentaire...) pour que tous puissent s'approprier, porter et faire connaître un mets généreux, gourmand, convivial ».

Qui mieux que Sophie Reynouard pour parler de la Gouline ? Pétilante représentante de « l'Association de Crêmet d'Anjou » (grâce à qui le dessert angevin a connu un joli retour sur son territoire), Sophie Reynouard se présente non sans humour comme une « ethno-cuisinière ». Passionnée par l'histoire du patrimoine culinaire angevin, elle a à cœur de faire revivre cette cuisine de terroir. « Je me réjouis du choix final. La Gouline est un plat avec des marqueurs identitaires forts (rillauds, échalotes, champignons, liquoreux). Un plat emblématique d'une région est indéniablement vecteur de rayonnement et de retombées économiques. Autour de la gastronomie, gravite toute une économie. Les circuits gastronomiques proposés par les offices de tourisme remportent toujours un franc succès. Les touristes adorent. En Anjou, nous avons une belle cuisine de marché, de formidables produits, des producteurs, des vignerons... Il existe en Anjou un cercle vertueux autour de la gastronomie ».



Qui sait si le succès de la Gouline n'essaimera pas d'autres belles initiatives ? Sophie Reynouard nourrit le souhait de voir, un jour prochain, la tomme grise d'Anjou décrocher une IGR « Il n'y a pas de spécialité fromagère en Anjou ? Saviez-vous qu'il existait au XVIII^e siècle un Camembert d'Anjou fort réputé ? Pourquoi ne pas le relancer ? ».

• • •

« La Gouline est déjà une star sur les réseaux sociaux, chacun partageant l'interprétation qu'il a souhaité en faire. »

• • •

En attendant, la Gouline est déjà une star sur les réseaux sociaux, chacun partageant l'interprétation qu'il a souhaité en faire. D'ici la fin de l'année, le nouvel ambassadeur de la cuisine angevine se verra consacrer un ouvrage qui fera la part belle à l'histoire de la cuisine locale mais aussi à des recettes de la Gouline revisitées, entre autres, par des restaurateurs et des chefs dont celui des palais élyséen et « macronien », Guillaume Gomez. ●

Marianne Bourgeois

Contact CCI :

Sylvain Doumeau - 02 41 20 49 96
sylvain.doumeau@maineetloire.cci.fr

(1) Émile Joulain : surnommé L'Gars Mîle, est un écrivain et poète patoisant né à Mazé, en 1900, mort en 1989.



UN ÉTÉ EN ANJOU AVEC LA GOULINE

écrit par Liliane | 16 mai 2018



Vous avez adoré la Gouline cet hiver... Et bien, ne boudez pas votre plaisir cet été ! J'ai revu la recette de La Gouline pour la table d'hôtes du Clos des 3 Rois. La Gouline continuera de ravir vos papilles pendant les beaux jours. Pour que La Gouline reste le plat emblématique de l'Anjou à déguster toute l'année !

La Gouline

Je vous ai déjà parlé de La Gouline dans de [précédents articles](#). C'est un plat riche en ingrédients produits en Anjou. C'est un plus pour le rayonnement de ce plat. Cependant, son côté roboratif peut être un frein à sa diffusion en Anjou et ailleurs. Avec le retour des beaux jours, j'ai donc retravaillé [la recette](#) pour que La Gouline garde sa place à la table d'hôtes du [Clos des 3 Rois](#).

La Gouline un plat pour toute l'année

Ce serait en effet dommage de ne plus servir de Gouline avec le retour du soleil. Au Clos des 3 Rois, je reçois des hôtes qui voyagent beaucoup pour affaires et sont soucieux de leur ligne. J'espère que les puristes de La Gouline ne m'en voudront pas. C'est un peu comme l'adaptation de la choucroute en version maritime !

La Gouline de l'été au Clos des 3 Rois

Difficile de supprimer les rillauds d'Anjou ! C'est un ingrédient phare mais riche en calories de la recette. J'ai donc diminué les quantités de crème fraîche, de beurre et de tomme angevine. J'ai remplacé la pâte feuilletée par la pâte brisée. Et j'ai décidé de servir La Gouline en plat unique avec une salade verte en accompagnement et les gariguettes de mon maraîcher en dessert.

Mon conseil d'accord mets et vins

Avec les beaux jours, vient le temps du rosé à associer avec notre Gouline. Je n'ai pas encore fait ma sélection 2018. Je ne manquerai pas de vous la communiquer prochainement.

J'ai tenté l'association avec la cuvée Garance, cépage Pineau d'Aunis de [Géraldine et Xavier Cailleau](#) du Château de Bois-Brinçon : étonnant !

Accueil

Recettes

Techniques

Club

Produits

Dossiers

Sélections

Accueil / Recettes / kilometre-0 / La goulaine / **La goulaine**

La goulaine



kilometre-0

♥ Aimer la recette



Voir la recette *(sur le blog du gourmet)*

La goulaine - Recette publiée le 12/02/2018

Classée dans : [la goulaine](#), [tourte](#), [cuisine angevine](#), [tomme](#), [rillauds](#), [champignons](#), [crème fraîche](#), [chenin blanc](#), [cuisine régionale](#), [pâte brisée](#).

Quelques mots sur la recette

L'Anjou a désormais son plat emblématique. Il s'agit de la Goulaine : une tourte aux champignons, aux rillauds, au chenin et à la tomme d'Anjou.

Recevez gratuitement la lettre d'information générale du Courrier de l'Ouest. Chaque matin, l'essentiel de l'actu est déjà dans votre boîte mail.

Gastronomie La tourte baptisée "La Gouline" est élue Plat de l'Anjou



#FAIT DE SOCIÉTÉ #ANJOU



Partager



Twitter



+1



Envoyer à un ami



Réagir



ACHETER LE
JOURNAL (0,95€)

ALERTER LA
RÉDACTION

S'ABONNER À
LA NEWSLETTER

ANNONCER
UN ÉVÉNEMENT

Après ce constat presque alarmant de la part des professionnels de la gastronomie en Anjou : il n'y a pas de plat associé à la région, a dynamique « Un plat pour l'Anjou » est ancée par Destination Anjou avec le soutien du Courrier de l'Ouest et de partenaires publics ainsi que des collectivités du territoire de l'Anjou.

Tous décidés à trouver, retrouver ou créer ce futur plat marqueur et ambassadeur de l'Anjou.

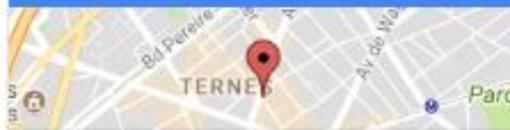
À l'issue de votes qui ont mobilisés professionnels des métiers de bouche, partenaires et élus et les internautes du Courrier de l'Ouest, le choix du « plat pour l'Anjou » est :

La tourte dénommée « La Gouline » (patois angevin), recette que l'on classe dans la famille des tourtes ou des pâtés aux prunes et qui a séduit par son côté gourmand, sa composition aux saveurs de l'Anjou : champignons saumurois, échalotes IGP, Chenin noelleux d'Anjou et tomme d'Anjou, ainsi que sa relative facilité à la réaliser et un coût modeste dans l'achat des matières premières.

Little Nonna Paris 17 - Pizzeria Sans
gluten et bio

LITTLE NONNA - Gluten Free Paris

Le restaurant italien et décontracté qui vous fait du bien !



SITE WEB



ITINÉRAIRE

Maine-et-Loire Concours : imaginez le plat le plus représentatif de l'Anjou

11.10.2017 16:04

2



Partager



Twitter



+1



Envoyer à un ami



Réagir



#PATRIMOINE #MAINE-ET-LOIRE

InRead invented by Teads

Les Angevins sont invités à proposer dès maintenant ce plat représentatif de l'Anjou qui peut être une recette traditionnelle comme le cul de veau à l'angevine ou le cremet d'Anjou, une recette d'inspiration familiale retrouvée dans un livre de grand-mère ou carrément une invention de A à Z à partir de produits angevins.

La sélection du plat se fera en trois temps à partir du 21 novembre, date limite d'envoi des recettes par le public.

Un premier jury de professionnels de la restauration, au sens large, sera chargé d'écarter toutes les recettes qui n'entrent pas dans le cahier des charges de l'opération : recette trop saisonnière, trop complexe ou employant un produit hors sol, par exemple.

Un second jury jugera des critères identitaires des plats retenus, de l'association de produits ou encore du coût de la recette après que des apprentis du CFA de Saumur les aient réalisés.

Enfin, la sélection finale avec un vote des lecteurs du Courrier de l'Ouest, du grand public lors de l'animation Soleil d'Hiver et d'un jury de professionnels et d'institutionnels (CCI, Chambre d'agriculture ...) permettra d'annoncer le plat retenu le 15 décembre.

Renseignements sur : www.plat-anjou.com

Retrouvez notre dossier "Quel plat pour l'Anjou ?" en page 2 du Courrier de l'Ouest de samedi 30 septembre

LOIRE LAYON AUBANCE

BRISSAC LOIRE AUBANCE

Rillaudée : on est venu de loin

Pour sa 48^e édition, la Rillaudée a connu ce week-end « une nouvelle vie » et inscrit une nouvelle page à l'actif du comité des fêtes de Brissac-Quincé.

Au fil des ans, la formule s'était Aérodiée. « Il était devenu nécessaire d'en revisiter l'organisation, » convient, à l'heure de l'inauguration, Sylvie Sourisseau, maire déléguée de Brissac-Quincé, et maire de Brissac Loire Aubance. Ce rôle incombe au comité des fêtes, que préside, désormais au côté de Marie Gourin, Rodolphe Sécher. « Au commencement, » rappelle-t-il, « il y avait un concours du plus gros mangeur de rillauds et une brocante. La manifestation avait évolué vers un vide-greniers et un concours de rillauds. On en écrit cette fois un nouveau chapitre. Avec une équipe renouvelée. »

« Un nouveau chapitre, avec une équipe renouvelée »

Logo du comité sur tee-shirt rouge, les bénévoles se sont démenés pour peaufiner un programme propre à



Logo du comité sur tee-shirt rouge, les bénévoles se sont démenés pour peaufiner un programme propre à

pre a Avec repas spectacle

Lauréats du concours de rillauds, vainqueur du concours de goulines, avec les confréries venues de toute la France.

A Pascal Favre d'Anne, la meilleure goulaine

Solidarité. Alain Rolland, le Grand maître de la Confrérie des rillauds d'Anjou et des vins de Brissac, a remis un chèque à Corine Gognet, la nouvelle directrice de la Maison Perce-Neige. « Le bénéfice d'un open golf organisé chaque année à cette fin, » explique-t-il, « Avec la sauvegarde d'un patrimoine et la valorisation des produits du terroir, la solidarité est aussi l'un de nos objectifs. »

Médaille d'or. A Yanis Lusson, boucher charcutier à Angers (La Madeleine) revient cette année la médaille d'or du meilleur rillaud. Une distinction qu'il cumule avec une première place au palmarès des bouchers charcutiers, devant Stéphane Fournier (Feneu) et Cédric Caillez (Angers, Les Justices). Jérôme Gaté-Doisneau (Rochefort), Xavier Jouys (Angers) et Eric Marsollier (Les Ponts-de-Cé) sont classés dans



Pascal Favre d'Anne, médaille d'or du 1^{er} concours de goulines.

cet ordre dans celle des charcutiers traiteurs.

La meilleure goulaine. Vingt-cinq concurrents étaient en compétition pour ce premier concours de goulines proposé en partenariat avec

Destination Anjou et la Chambre des métiers. Le jury a distingué celle de Pascal Favre d'Anne. A la seconde place, Jérôme Gasté-Doisneau (médaille d'argent) et le restaurant angevin « Les Variétés » (médaille de bronze).

La recette. La framboisine coule sans modération pour la Rillaudée depuis que Claude Pommeau en a concocté la recette. Pour cette cuvée 2018, il a utilisé, dit-il, « 130 kg de framboise, 400 litres de bon vin rouge, 40 kg de sucre ». Pour le reste ? « Les grands chefs ne dévoilent pas leurs recettes ! »

À table ! Le repas « typique angevin » proposé par le comité des fêtes a réuni 150 convives samedi soir, et tout autant dimanche midi. « Moins qu'escompté, mais satisfaisant toute-fois pour une première, » estime Rodolphe Sécher, son président.