



Dans sa boucherie de Rochefort-sur-Loire, Jérôme Douaneau présente son produit phare.

Par  
**MAXIME PIONNEAU**  
Correspondant à Angers  
Photos  
**THÉOPHILE TROSSAT**

**L**a devanture rouge carmin de l'établissement affiche de nombreux trophées. La spécialité de la boucherie-charcuterie Gasté-Douaneau, installée à Rochefort-sur-Loire (Maine-et-Loire), à une trentaine de minutes au sud d'Angers, ce sont les rillauds, des morceaux de poitrine confits dans du saindoux – dans la Touraine voisine, on les appelle plutôt rillons. «A chaque concours, je suis classé», raconte fièrement Jérôme Douaneau. En boutique, la star est d'ailleurs posée en majesté sur un plateau en inox, entre des feuilletés de poulet et du pâté en croûte de pintade. Mais ce matin, les rillauds ne constituent qu'un des ingrédients de la recette que le charcutier de 48 ans s'apprête à concocter, une tourte baptisée du nom de gouline.

Dans son laboratoire éclairé de néons où des marmites glougloutent, Jérôme Douaneau fait faire des allers-retours à sa pâte «pur beurre» dans un laminoir. Dans un premier récipient, on trouve des échalotes et des champignons revenus au beurre puis déglacés au coteaux-du-layon (un vin blanc moelleux). Dans le second, des rillauds découpés, désossés et dégraissés. «Que des produits locaux», assure-t-il. Entre deux coups de fil de clients qui passent commande pour le week-end, il assemble les ingrédients en couches successives et referme le tout avec une rondelle de pâte. Après avoir ouvert une «cheminée» au centre de la tourte, il la passe au four. Jérôme Douaneau fait ensuite mijoter de la crème, du vin et la tomme d'Anjou, puis verse ce mélange fromagé dans chaque tourte fraîchement sortie du four.

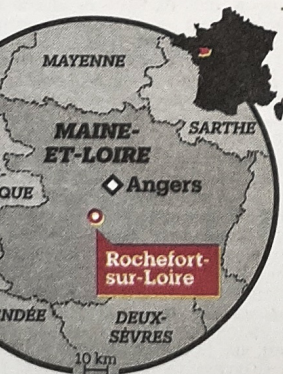
### Plat-signature

Les goulines encore fumantes mesurent cinq bons centimètres d'épaisseur. «C'est riche!» observe l'artisan avec malice. Ici, une quinzaine de goulines (le mot désigne un visage d'enfant en patois angevin, une «petite goule») sont vendues par semaine, soit 80 parts environ. Les tourtes, de tailles variables (pour 4 à 10 personnes), sont vendues 21,15 euros le kilo, ou 5 euros la part. Le touriste de passage en Anjou – appelons-le Jacques – a de fortes chances de tomber dans ce délicieux panneau. Il est presque midi et Jacques n'a rien avalé de la matinée. Quand son regard se perd sur cette tourte à l'aspect rustique, il se dit: «Voilà quelque chose d'authentique. Voilà un plat dont le bon roi René, Rabelais et consorts devaient se repaître en leur temps. Voilà l'âme de l'Anjou!» Sauf que la gouline n'est née qu'en 2017 – la même année que l'iPhone 8 et le bras artificiel multifonction.

La création de cette «tourte à l'angevine» est venue d'un constat tiré par le chef étoilé et figure gastronomique du coin, Pascal Favre d'Anne. «Quand on évoque Strasbourg, on pense à la choucroute, Marseille, c'est la bouillabaisse. Personne ne vous citera le cul de veau à l'angevine», observe celui qui s'est reconverti dans le «consulting culinaire». Si

# La gouline tourte de passe-passe

Elle a l'apparence d'un plat traditionnel. Elle joue la carte du patrimoine gastronomique et de la recette de grand-mère. Pourtant, cette spécialité angevine, devenue aujourd'hui une véritable curiosité touristique, n'existe que depuis un concours en 2017.



## FOOD


**VU DANS  
LA NEWSLETTER  
«TU MITONNES»**

**LES PÉCHÉS MIGNONS DE...  
LIONEL JOSPIN  
ANCIEN PREMIER MINISTRE  
FRANÇAIS**

- Huîtres
- Cake aux fruits
- Pas tellement de gâteaux pâtisseries
- Marrons
- Poularde de Bresse
- Whisky
- Haut Marbuzet (médoc)
- Vin de Bourgogne

**Sources :**  
**Libération et le Parisien**

**A retrouver également  
dans la newsletter  
«Tu mitonnes»,  
envoyée  
chaque vendredi  
aux abonnés de Libération**  
le menu VIP,  
la quille  
de la semaine, le tour de main,  
des adresses,  
la recette  
du week-end...

le quadragénaire – grande taille, chevelure brune, visage sympathique – cite les spécialités locales à la pelle («le beurre blanc, le poulet à l'angevine, le crémets d'Anjou, la matelote d'anguille»), il l'admet: «Nous n'avions pas de plat phare.»

Au printemps 2017, trois membres de Destination Anjou, un club regroupant 68 entreprises du tourisme et de l'hôtellerie-restauration, se mettent donc au travail au domicile de Pascal Favre d'Anne. L'idée de lancer un concours pour donner à l'Anjou un plat-signature émerge. Il prendra le nom d'un plat pour l'Anjou. «On voulait trouver une ancienne recette, un mets revisité ou une création», détaille Sylvain Douneau, coordinateur du club et responsable du secteur tourisme, hôtellerie et restauration à la chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Maine-et-Loire. Un appel public aux recettes est lancé, 77 sont déposées par des particuliers ou professionnels. Un premier tri est appliqué selon un cahier des charges «strictes» contenant «une liste de produits propres à l'Anjou».

**«Mythe de la vraie recette»**

«Trois recettes sont ressorties: la tourte à l'angevine, la fricassée à l'angevine et le cul de veau à l'angevine», poursuit le coordinateur. Le 15 décembre 2017, la goulaine est finalement élue «plat de l'Anjou». Anatomiquement parlant, tout y est: la goulaine est uniquement composée de produits locaux, dont Pascal Favre d'Anne fait la liste: «Les rillauds, qui sont propres à la charcuterie angevine, les échalotes, qui sont l'une des seules IGP [indication géographique protégée, ndlr] du département, la tomme angevine, les champignons de Saumur. Le tout arrosé de notre meilleur cépage: le chenin.» Mais suffit-il d'assembler des ingrédients locaux pour créer un plat local? Ce «plat emblématique de l'Anjou» (comme le formulent les sites de touristes locaux) n'est-il qu'un gigantesque attrape-touriste? «Le mythe de la vraie recette ou du vrai patrimoine, c'est une illusion», estime Jacinthe Bessière, maître de conférences en sociologie à l'université de Toulouse et spécialiste des questions de patrimoine alimentaire. Le propre d'un héritage, d'une identité, d'un patrimoine, c'est d'être le fruit d'actions d'hommes et de femmes au fil des siècles. Il y a quelque chose de sans cesse recomposé au fil des époques.» La sociologue fait remonter «ce retour au local et au patrimoine» aux années 80. «Les Trente Glorieuses ont été une course au progrès et l'anéantissement d'un certain passé synonyme de souffrance. L'uniformisation, la mondialisation qui s'est opérée de manière fulgurante renvoient à des effacements culturels ou identitaires.»

«L'histoire de la cuisine fourmille d'anecdotes complètement fausses», rappelle de son côté Michelle Barrière, historienne de l'alimentation et autrice de *La France à table, la grande épopée de la cuisine française* (les Arènes, 2015). «Dans les années 20, la publicité a transformé des fromages industriels en fromages millénaires. Tout est faux, mais le patrimoine, ça fait vendre, ça fait vrai, ça fait sérieux. Raconter des belles histoires, c'est une tactique de vente classique.» Jacinthe Bessière abonde, et souligne l'importance de l'économie touristique: «Il y a un lien étroit, voire in-

extricable, entre tourisme et alimentation. Le touriste va manger trois fois par jour. La gastronomie est une manière de découvrir un territoire visité.»

Quand il a débarqué de sa Haute-Savoie natale sur les bords de Maine en 1997, Pascal Favre d'Anne avait peut-être en tête le cas de la tartiflette. A l'orée des années 80, le Syndicat interprofessionnel du reblochon l'aurait inventée afin d'écouler ses stocks. Mais ce dernier dément cette version, et préfère narer l'histoire d'un restaurateur de La Clusaz qui aurait simplement renommé une fricassée traditionnelle de pommes de terre, la péla. «Mes grands-parents sont savoyards et dans leur jeunesse, ils ne faisaient pas de tartiflette», explique le chef angevin. Aujourd'hui, on en trouve en conserve, surgelées et même dans des burgers ou des pizzas. La tartiflette a dépassé les frontières, mais elle a amené avec elle la gastronomie savoyarde. Parfois présenté comme le créateur de la goulaine, le chef botte en touche à plusieurs reprises. Premier essai: «Je ne suis pas propriétaire de la goulaine, ce sont les Angevins qui le sont.» Deuxième essai: «Il y avait [au concours] une tourte champignon-rillauds, une autre aux échalotes... On a mixé le tout pour créer la goulaine.» Troisième essai: «J'en reconnais un petit peu de paternité. J'espère que dans l'histoire de l'Anjou, dans une certaine année, on me reconnaîtra ça.» Le chef raconte avoir reçu une lettre évoquant «une tourte aux champignons et aux rillauds» servie dans l'entre-deux-guerres dans un restaurant des Rosiers-sur-Loire (une commune située entre Angers et Saumur). «On a inventé quelque chose qui vient peut-être d'une cuisine ancestrale malgré tout.»

En mars 2019, Pascal Favre d'Anne s'est associé à Stéphan Perrotte, champion du monde de confiture 2015, et Philippe Lux, boulanger-pâtissier à la tête de quatre boutiques. Ensemble, ils ont créé Goulaine & Cie dont l'objectif est de commercialiser la goulaine à plus grande échelle – tout en se fournissant auprès de producteurs locaux. Celui dont l'épouse, Mathilde Favre d'Anne, est adjointe au maire d'Angers chargée du rayonnement et du tourisme, parle de «filère», de «rayonnement», de «territoire». D'abord vendues dans les boulangeries Lux et chez des partenaires, une trentaine de grandes surfaces du Maine-et-Loire sont approvisionnées depuis le mois d'avril. Mais le chef angevin insiste: «Je ne me suis pas dit que j'allais créer une spécialité pour faire un business.»

**Conquête du monde**

Non loin d'Angers, à Sainte-Gemmes-sur-Loire, se trouve l'usine où 70 employés produisent également des galettes des rois et des pâtés aux prunes (une tourte garnie de ce fruit confit), autre spécialité locale. «Le pâté aux prunes a une vraie histoire, avec la goulaine il faut qu'on arrive à la mettre en place», dit Jérôme Lebrun, directeur de Boulangerie pâtisserie associés, l'entreprise en charge de l'assemblage – la farce étant produite par Goulaine & Cie. On sort environ 500 goulaines par semaine. Le minimum qu'il faut qu'on atteigne, c'est 100 000 goulaines par an.» Quatre ans après sa création, la goulaine se déguste aussi bien dans des restaurants qu'en boulangerie ou à la maison, après l'avoir achetée au supermarché. Et espère partir, au-delà des frontières de l'Anjou, à la conquête du monde. ◀



Etape importante: l'ajout de la crème à la moutarde.



Les goulaines sont cuites!