



5-ème CONCOURS DE LA MEILLEURE GOULINE 2025

Organisé par la Confrérie de la Gouline et des Douceurs angevins

Rappel

La confrérie Gastronomique de la Gouline et des Douceurs Angevins organise le concours de la meilleure Gouline départementale réalisée par des professionnels des métiers de bouche.

Ce concours départemental récompensera la réalisation de la meilleure Gouline. La confrérie Gastronomique de la Gouline et des Douceurs Angevins s'appuiera sur la notation d'un jury de professionnels reconnus.

Le plat emblématique de l'Anjou la Gouline est ainsi définie :

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 », une goule mignonne, 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.

REGLEMENT DU CONCOURS PROFESSIONNEL

A l'attention des participants au concours.

Article 1 : contexte

A l'occasion du 5 -ème Concours de la meilleure Gouline le vendredi 4 avril 2025, les métiers de bouche (restaurateurs, traiteurs, charcutiers, boulangers...) seront admis à participer à ce concours, à la condition de disposer d'un point de vente public permanent et de respecter le dit règlement.

Article 2 : inscription

Les candidats devront s'inscrire avant le 30 mars via le lien payasso dédié (<https://www.payasso.fr/5eme-concours-departemental-de-la-meilleure-gouline-2025html/concours-gouline>). Ils recevront ensuite un mail confirmant leur participation, sous réserve du paiement des frais de participation au concours.

La Confrérie de la Gouline et des Douceurs Angevines se réserve le droit d'annuler le concours si le nombre minimum de 10 participants n'est pas atteint. En cas d'annulation, les frais de participation seront remboursés.

Article 3 : participation

Pour participer au concours de la meilleure Gouline, les participants devront impérativement avoir versé la somme de 25 € et ce via le lien payasso à la Confrérie de la Gouline et des douceurs angevines avant le 30 mars 2025.

En cas de désistement du candidat, aucun remboursement ne sera accepté.

Cette participation permet outre de participer au concours mais aussi d'adhérer pour l'année 2025 à la Confrérie de la Gouline et des Douceurs angevines en tant que « **Faiseurs** ».

Article 4 : dépôt de la Gouline

Les candidats devront déposer le 4 avril entre 13h30 et 14h (au-delà de cet horaire, toute livraison sera refusée) une Gouline Angevine, dans un contenant non réutilisable, pour environ 4 à 6 personnes d'un diamètre entre 22 et 24 cm :

Dans les locaux de Produit en Anjou (6 rue du Maine à Angers)

Cette gouline angevine devra être accompagnée :

- D'une fiche technique qui mentionne les différents ingrédients et leur origine. Un cahier des charges stipulant les attendus sur les caractéristiques de la Gouline Angevine est présenté à l'article 5 du règlement.
- D'une copie du mail de confirmation sous enveloppe vierge et neutre afin que le Président du Jury attribue un numéro de passage pour la dégustation. Ce numéro correspondant à l'ordre d'arrivée du dépôt des Goulines participantes. Seul, le Président du jury détiendra une liste de concordance entre le nom des concurrents et le numéro d'ordre de passage, et ce, jusqu'à la fin du concours.

Il est vivement recommandé aux concurrents de soigner l'emballage de leurs produits, aucune réclamation ne sera admise auprès des organisateurs.

Article 5 : les attendus

La réalisation de la Gouline Angevine peut être produite à partir de la recette dite classique (cf. : cahier des charges article 8 du présent règlement).

Le participant peut toutefois au regard de sa créativité apporter un « savoir-faire » ou « tour de main » pour personnaliser sa création.

Toutefois, la Gouline doit impérativement respecter les cinq produits phare suivants :

- Les Rillauds
- Les champignons
- Les Echalotes
- Du vin blanc (chenin)
- De la Tomme d'Anjou ou Grise d'Anjou

Tout ajout d'ingrédient peut être autorisé. Ils ne devront pas dénaturer les saveurs primaires de la Gouline (les 5 ingrédients). Il est rappelé que la fiche technique de la Gouline et l'origine des ingrédients utilisés sont des éléments que le jury pourra prendre en considération.

Article 6 : le Jury

Le jury sera composé de 5 personnes pour 15 candidats maximum. Au-delà, 2 jurys se partageront les candidats. Il sera constitué en partie de professionnels de métiers de bouche ou de personnes ayant une connaissance fine de la cuisine et des produits de l'Anjou. Les membres du jury ne peuvent pas participer au Concours.

Le classement sera établi sur la base du total des notes décernées par chaque membre du Jury à partir d'un tableau de notation et des critères suivants :

- ⇒ Forme et harmonie de la Gouline
- ⇒ Couleur
- ⇒ Harmonie gout et cuisson
- ⇒ Assaisonnement
- ⇒ Odorat

Article 7 : Résultats du concours et récompenses

Les résultats du concours seront prononcés dans les locaux de produit en Anjou le vendredi 4 avril à 16h30, par le Président de la Confrérie et le Président du Jury.

Les décisions du jury sont sans appel.

Toute publicité se référant à une récompense ou reconnaissance obtenues à l'occasion du concours devra obligatoirement mentionner l'année de l'attribution du prix et le respect strict du cahier des charges dans la réalisation des futures Goulines.

L'engagement d'un candidat aux concours l'oblige à respecter les conditions du présent article.

Récompenses :

1^{er} prix : une nuit en chambre double avec petits déjeuners au Château le Fresne à Bouchemaine

2^{ème} prix : un repas pour deux personnes à l'hôtel restaurant les Trois lieux aux Ponts de cé

3^{ème} prix : deux places pour Terra Botanica

Tout participant au concours ayant obtenu la moyenne :

- ⇒ Aura deux communications annuelles et personnalisées sur les réseaux sociaux pour promouvoir son entreprise et la qualité de sa Gouline. Cette communication sera réalisée par la Confrérie.

Article 8 : La recette et son cahier des charges de la Gouline

La recette (la recette proposée est indicative) a été rédigée pour accompagner le grand public dans la réalisation de ce plat.

Temps de préparation : 45 min + 40 min de cuisson (indicatif)

Nombre de personnes : 4 en plat principal

Ingrédients :

- 2 ronds de pâte brisée ou feuilletée au beurre
- 2 fois 40 gr de beurre
- 500 gr de champignons de Paris frais (du Saumurois)
- 300 gr d'échalotes longues IGP
- 200 gr de rillauds
- 10 cl Chenin
-

Appareil

- 30 gr de moutarde
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 œuf

Sauce à la Tomme angevine :

- 100 gr de Tomme
- 8 cl de Chenin
- 15 cl de crème fraîche

Préchauffer le four à 180 °c (indicatif)

Eplucher et émincer les échalotes.

Faire chauffer 40 gr de beurre dans une sauteuse, mettre les échalotes, ajouter le vin blanc moelleux et confire à feux doux.

Nettoyer et couper les champignons en quartiers, faire chauffer 50 gr de beurre dans une casserole, ajouter les champignons, faire rissoler à feu doux pendant 10 min.

Dans un bol, délayer la farine avec un peu d'eau, ajouter la crème et la moutarde, et hors du feu l'incorporer aux échalotes et champignons. Réserver au froid. Saler et Poivrer.

Pour la sauce à la Tomme : faire fondre les 100 gr de Tomme coupés en petits cubes, dans les 8 cl de vin blanc puis ajouter la crème fraîche (15) cl et l'intégrer à la tourte.

Couper les rillauds en lamelles de 4 à 5 mm (ou utiliser des rillauds cocktail). S et sur le 1^{er} rond de pâte, verser la préparation froide. Répartir les rillauds sur la garniture. Recouvrir du 2^{ème} rond de pâte, rabattre les bords du 1^{er} rond de pâte sur le second.

Avec un pinceau et un peu d'eau, coller les bords. Faire un petit trou au centre de la tourte pour y introduire la sauce à la Tomme après la cuisson, ou versez-la sur vos parts au moment du service. Badigeonner avec le jaune d'œuf.

Mettre au four 40 min à 180°c (indicatif)

Les attendus :

La réalisation de la Gouline peut être produite à partir de la recette ci-dessus. Le participant peut toutefois au regard de sa créativité apporter un « savoir-faire » ou « tour de main » pour personnaliser sa création.

Toutefois, la Gouline doit impérativement respecter les cinq produits phare suivants :

- Les Rillauds
- Les champignons
- Les Echalotes
- Du vin blanc (chenin)
- De la Tomme d'Anjou ou Grise d'Anjou

Tout ajout d'ingrédient peut être autorisé. Ils ne devront pas dénaturer les saveurs primaires de la Gouline (les 5 ingrédients)

Lors du concours départemental il est demandé de présenter deux goulines qui devront répondre aux exigences suivantes :

- Diamètre de la tourte : entre 20 et 24 cms - moule standard (pour 4 personnes)
- Présentation : la Gouline devra être proposée dans ou sur un contenant non réutilisable (les contenants ne seront pas restitués à l'issue du concours). Le contenant devra être vierge de tout signe de reconnaissance sur l'identité du participant
Seule la présentation de la Gouline sera prise en compte par le jury. Tout décor accompagnant le plat ne sera pas pris en considération dans la notation.
- La décoration de la Gouline est autorisée.
- La cuisson : Elle sera à l'appréciation du candidat mais cependant elle devra tenir compte d'une remise à température par le jury dans un four à 180 ° pendant 10 mn et ce pour toutes les Goulines. Le jury ne sera pas tenu responsable d'une sur ou sous cuisson de la Gouline suite à cette remise en température.
- Pour rappel, la Gouline devra être accompagnée d'une fiche technique qui mentionne les différents ingrédients et leur origine