



Commanderie du Gouste-Chèvre de France

Institut du Goût Nouvelle - Aquitaine



<http://www.gouste-chevre.fr>

<https://www.facebook.com/gouste.chevre>

gouste.chevre@gmail.com

PRÉSENTATION

La commanderie est composée du Grand Maître et de ses Dignitaires qui sont des personnes actives et valeureuses, et sans eux, rien ne serait possible.

Le costume se compose d'une cape bleue, cape qui protégeait les chevriers et leurs chèvres des intempéries, et d'un chapeau noir à la grolle (en patois local, cela représente le corbeau en vol).

Les membres portent en sautoir la médaille représentant deux chèvres autour d'une faisselle.



*Le Grand 'Maître
Le Grand Chambellan
Le Grand Chevrier
Le Grand Faisselier
Dame Biquette
Les Bicailloux*

HISTORIQUE

En France, douce terre des confréries, des hommes et des femmes chantent tout naturellement le fromage, le pain, la vigne et le vin.

Dans leur quête de promotion de l'authenticité et de la diversité des produits, les confréries gastronomiques et vineuses témoignent de la ténacité des traditions dans ce pays d'exception.

La commanderie du Gouste-Chèvre de France est une association type loi 1901, créée en 1972 dont le but est la promotion du fromage de chèvre fermier et artisanal.

Elle est l'émanation directe de la foire aux fromages de chèvre née en 1968 à Saint-Maixent l'École (79), tout comme la foire commerciale qui se tient en avril.

De ce fait, nous sommes partenaire de cette dernière qui accueille notre concours annuel des fromages de chèvre fermiers et artisanaux. Il n'y a, bien sûr, aucun ostracisme à l'encontre des groupes laitiers ; ces derniers n'ayant pas besoin de notre expertise.

En 1998, nous avons été l'un des membres fondateurs de « l'Ambassade Régionale des confréries du Poitou-Charentes ». 17 confréries fédérées, chacune d'elles promotionnant un produit de notre terroir.

De même, nous avons été associés à l'étude de réalisation de la « Maison des fromages de chèvre » inaugurée en juin 2014 à Cellés-sur-Belle et nous continuons à en être partenaire ainsi que l'association de la Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine (ex Route du Chabichou).

Nous avons acquis dans le cadre de l'ambassade des produits du Poitou-Charentes une compétence reconnue pour les produits de nos terroirs.

NOS ACTIVITÉS

Tous les ans, une semaine avant la foire de Saint-Maixent l'École qui se tient en avril, la Commanderie organise son concours de fromages de chèvre fermiers et artisanaux.



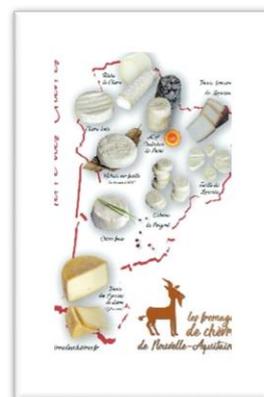
Les récompenses sont décernées lors de la foire. L'audience de notre concours (le 36ème en 2019) va au-delà des frontières de la Nouvelle Aquitaine. Les diplômes et médailles attribués sont toujours confirmés par les autres concours et notamment par le concours national du salon de l'agriculture de Paris.

Tous les 2 ans, la Commanderie invite ses concoureurs lors de son chapitre, en septembre, et répond également à leur invitation afin de promouvoir haut et fort le savoir-faire de la production laitière caprine, fermière et artisanale.

LES FROMAGES DE CHÈVRE

Il n'est pas possible de présenter une recette particulière à base de fromage de chèvre, tant sa forme et son goût sont variés et qu'il peut être cuisiné de moult façons. Pour n'en citer que quelques-unes :

- Quiche aux figues et au fromage
- Pizza miel et chèvre
- Terrine de chèvre aux petits pois
- Bricks au chèvre frais
- Crumble de courgette au chèvre
- Quiche poireaux chèvre
- Cake au jambon, chèvre et pomme
- Cannelés au chèvre
- Concombre farci au chèvre et Menthe
- Feuilletés au chèvre
- Croque-Monsieur au chèvre frais
- ...



La Commanderie du Gouste-Chèvre **de France** ne peut faire l'apologie que des fromages de chèvre de son terroir. Toutes les régions de France en produisent, sous des formes diverses et variées, et avec des goûts différents. Certains sont classiques, comme les frais, les faisselles, les buches, d'autres sont localisés et bénéficient d'une appellation d'origine protégée. La liste ci-dessous est loin d'être exhaustive, mais elle donne un aperçu de la diversité, qu'ils soient frais, affinés, au lait cru ou pasteurisé.

- Banon AOP
- Charolais AOP
- Picodon AOP
- Bouchon de chèvre
- Chèvre-boîte
- Pouilly-Saint-Pierre AOP
- Bouton de Culotte
- Chèvre frais à tartiner
- Pyramide Cendrée
- Brique de chèvre
- Chevrotin AOP
- Rigotte de Condrieu AOP
- Brousse du Rove AOP
- Crottin de Chavignol AOP
- Rocamadour AOP
- Bûche Sainte Maure
- Mâconnais AOP
- Sainte-Maure de Touraine AOP
- Bûchette affinée
- Mothais sur feuille
- Selles-sur-Cher AOP
- Cabécou du Périgord
- Palet de chèvre frais
- Tomme de chèvre
- Chabichou du Poitou AOP
- Pélardon AOP
- Valençay AOP

Si cet article vous a mis l'eau (ou le lait de chèvre) à la bouche, vous pouvez consulter notre site (en début du document), ou le site <https://www.fromagesdechèvre.com>.