



3ème CONCOURS DE LA MEILLEURE GOULINE 2026

Catégorie Amateur

Organisé par la Confrérie de la Gouline et des Douceurs angevines

Rappel

La confrérie Gastronomique de la Gouline et des Douceurs Angevines organise le concours de la meilleure Gouline départementale réalisée par des amateurs (à savoir des non professionnels des métiers de bouche).

Ce concours départemental récompensera la réalisation de la meilleure Gouline. La confrérie Gastronomique de la Gouline et des Douceurs Angevines s'appuiera sur la notation d'un jury de professionnels reconnus sous la présidence d'un professionnel de métier de bouche.

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 goulue, 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 AMATEUR

A l'attention des participants au concours.

Article 1 : contexte

A l'occasion du 3ème Concours de la meilleure Gouline le vendredi 6 février, les amateurs (à savoir des non professionnels des métiers de bouche) seront admis à participer à ce concours, à la condition de respecter le dit règlement.

Article 2 : inscription

Les candidats devront s'inscrire avant le 1er février via le lien HelloAsso : urlr.me/Abhvqn. 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.

Pour participer au concours de la meilleure Gouline, les participants devront impérativement avoir versé la somme de 15 € et ce via le lien Helloasso (urlr.me/Abhvqn) à la Confrérie de la Gouline et des douceurs angevines avant le 1^{er} février 2026. Cette somme sera remboursée le jour de la remise de la gouline soit 6 février.

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

Article 3 : dépôt de la Gouline

Les candidats devront déposer le 6 février entre 13h30 et 14h (au-delà de cet horaire, toute livraison sera refusée) une Gouline Angevine, dans un contenant non réutilisable ou à récupérer à la fin du concours, pour environ 4 à 6 personnes d'un diamètre entre 20 et 25 cm dans les locaux de Produit en Anjou (6 rue du Maine à Angers).

Cette Gouline devra être accompagnée :

- D'une fiche obligatoire qui mentionne les différents ingrédients et leur origine. Cette fiche devra être sous enveloppe avec la mention du nom, adresse et téléphone du dépositaire. Cette enveloppe sera gardée par les organisateurs. Le jury n'en aura pas connaissance afin de conserver le caractère confidentiel du participant.
- Le cahier des charges stipulant les attendus sur les caractéristiques de la Gouline Angevine est présenté à l'article 7 et 8 du règlement.

Il est vivement recommandé aux concurrents de soigner l'emballage de leurs produits, aucune réclamation ne sera admise auprès des organisateurs en cas de détérioration de la Gouline avant présentation aux membres du jury.

Article 5 : le Jury

Le jury sera composé de 5 personnes. 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 ou de consommateurs et amateurs de Gouline.

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 6 : Résultats du concours et récompenses

Les résultats du concours seront prononcés dans les locaux de Produit en Anjou (6 rue du Maine à Angers) le 6 avril à partir de 16h30, par le Président de la Confrérie et le Président du Jury.

Les décisions du jury sont sans appel.

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

Récompenses :

1^{er} prix : un repas pour deux personnes (hors boisson)

2^{ème} prix : une meule de tomme d'Anjou

3^{ème} prix : Une box « Produit en Anjou »

Article 7 : 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

Ingédients :

- 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.

Couper les rillauds en lamelles de 4 à 5 mm (ou utiliser des rillauds cocktail).

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)

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

Article 8 : 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 une Gouline qui devra répondre aux exigences suivantes :

- Diamètre de la tourte : entre 20 et 25 cms - moule standard (pour 4 personnes)
- La sauce peut être introduite dans la Gouline ou présentée à part.
- Présentation : la Gouline devra être proposée dans ou sur un contenant non réutilisable (les contenants pourront être 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 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