



AMBASSADE DES CONFRERIES NOUVELLE AQUITAINE

Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries
Au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie

COMMANDERIE DU GOUSTE-CHEVRE DE FRANCE

Nombre de Membres
F - 4
H - 8
TOTAL : 12



Date de Création :
1972

ADRESSE : Mairie - SAINT-MAIXENT L'ECOLE C.P. 79 400

Grand Maître : Michel Chantreau Tel : 06 80 67 02 47 Courriel : michel.chantreau79@orange.fr

Secrétaire : Isabelle DUMONT Tel : 06 21 30 41 09 Courriel : isabelle.gaufichon5@gmail.com

Chargé de communication Alain BENOIST Tel : 06 70 60 84 09 Courriel : gouste.chevre@gmail.com

<https://www.facebook.com/gouste.chevre> Site Internet : <http://www.gouste-chevre.fr>

Historique : La Commanderie du Gouste Chèvre de France est une association loi 1901, créée en 1972, dont le but est la promotion du fromage de chèvre fermier et artisanal. La Commanderie est l'émanation directe de la foire au fromage de chèvre née en 1968 à Saint-Maixent l'Ecole, tout comme la foire commercial qui se tient en avril, dans la ville.

En 1994, elle est l'un des membre fondateurs de l'Ambassade Régionale des Confréries Poitou/Charentes.

Nous avons été associés à l'étude de réalisation de la Maison des Fromages de Chèvre, inaugurée en Juin 2014 à Celles sur Belle (79) et continuons à en être Partenaire ainsi que l'Association de la Route du Chabichou.

Au fil des années, nous avons acquis une compétence reconnue, pour les produits de nos terroirs. L'audience de notre concours des fromages de chèvre fermiers et artisanaux (le 36^{ème} en 2019 = va au-delà des frontière de la Nouvelle Aquitaine. Pour preuve de reconnaissance, 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.

Produits et Traditions :

Promotion des fromages de chèvres fermiers et artisanaux

Chabichou	Pyramide Cendrée	Cabécou
Crottin de Chavignol	Rocamadou	Tome de Chèvre
Mothais sur Feuille	Buche Sainte Maure	...

Recettes à base de fromage de chèvre

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

Vos chapitres :	Septembre	Lieux	Saint-Maixent l'Ecole
Vos manifestations :	Concours de fromages de chèvre fermiers & Artisanaux	Lieux	Avril (Salle Rabelais) St-Maixent l'Ecole
	Remise des récompenses le dimanche suivant		Saint-Maixent l'Ecole

Toutes ces informations non commerciales, vont étayer le dossier de candidature de votre Confrérie. Il sera présenté par l'Ambassade des Confréries Nouvelle Aquitaine à l'UNESCO, Et permettra la reconnaissance par l'UNESCO, des Confréries et ce qu'elles représentent.

NOM & PRENOM : Michel CHANTREAU

FONCTION DANS LA CONFRERIE : Grand Maître

DATE : 24/07/2020

SIGNATURE :

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations

Bruno Carnez - Président - bruno.carnez@wanadoo.fr - 205 chemin des Tourbières - 40465 Pontonx sur Adour
0033 - 06.86.00.46.69 - 0033 - 05.58.57.20.70

Yvon Jousson - Vice-président - confrerie.st.romain@gmail.com - 35 Chemin des Moulines-33240 St-Romain la Virvée
0033 - 06 07 23 29 48 - 0033 - 05 57 58 25 66