



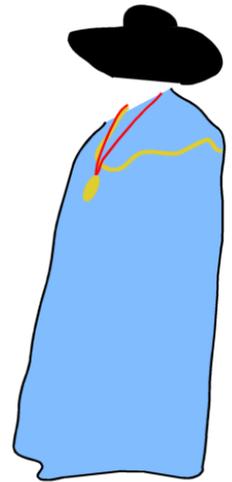
<http://www.gouste-chevre.fr/>

Saint-Maixent-l'École (79400)

## Commanderie du Gouste-Chèvre de France

La Commanderie du Gouste-Chèvre de France est issue de la vitalité de la foire aux fromages de chèvre de Saint-Maixent-l'École en 1972, à l'initiative du premier Grand Maître Yves SAURIS.

Le costume se compose d'une cape bleue, cape qui protégeait les chevriers et leurs chèvres des intempéries ainsi que d'un chapeau noir à la grole (en patois local signifie le corbeau en vol). La médaille représente deux chèvres autour d'une faisselle (égouttoir à fromage) portée en sautoir.



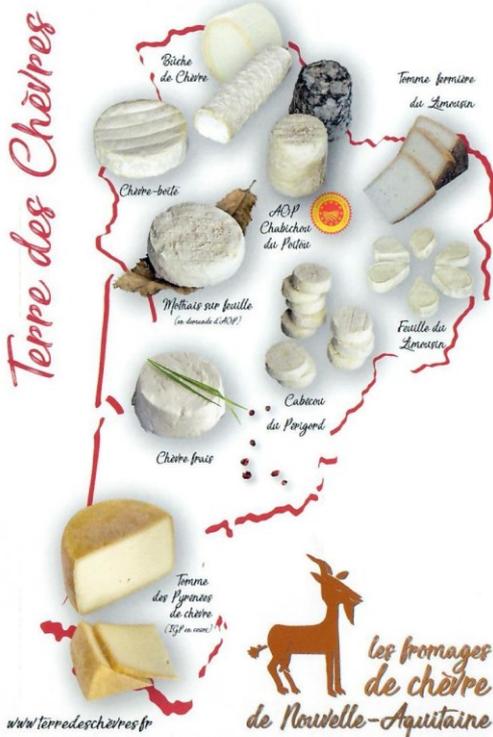
En 1996, la Commanderie a aidé le syndicat de défense du Chabichou du Poitou pour créer une section Chabichou du Poitou. Leur médaille représente en son centre un chabichou avec à sa droite une tête de chèvre et à sa gauche le croissant turc. Autour, on peut lire le dicton poitevin « Il n'est de chabichou que de Poitou » et au bas deux dates :

**732** : Charles Martel bat les sarrazins à Poitiers, c'est l'introduction des chèvres dans la région et l'origine du chabichou.

**1990** : date de l'attribution officielle de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

En 1998 la Commanderie 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.

Elle a également été associé à l'étude de réalisation de la Maison des Fromages de Chèvre inaugurée en juin 2014 à Celles sur Belle (79) et continue à en être Partenaire ainsi que de l'Association de la Route du CHABICHOU.



### Les dignitaires

Le Grand' Maître  
Le Grand Faisselier

Le Grand Chambellan  
Dame Biquette

Le grand Chevrier  
Les Bicailloux

### Les activités

- Concours des fromages de chèvre fermiers et artisanaux au lait cru, le deuxième dimanche d'avril à Saint-Maixent-l'École ;
- Intronisations à la demande lors de manifestations gastronomiques ;