



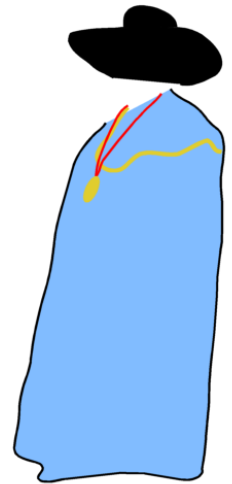
<http://www.gouste-chevre.fr/>

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.



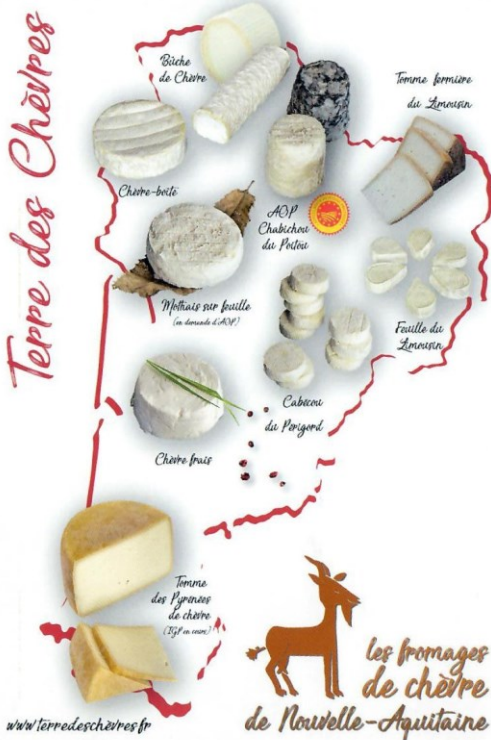
En 1996, la Commanderie a aidé le syndicat de défense du Chabichou du Poitou pour créer une section Chabichou du Poitou. Leur médaille représente en son centre un chabichou avec à sa droite une tête de chèvre et à sa gauche le croissant turc. Autour, on peut lire le dicton poitevin « Il n'est de chabichou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