



**Confrérie des gastronomes de la Teurgoule et Fallue de Normandie**

<b>Adresse</b>	Hôtel de Ville - 14510 Houlgate								
<b>Sites</b>	<a href="http://www.confreriesnormandie.com/Sites/Teurgoule/Site/Accueil.php">http://www.confreriesnormandie.com/Sites/Teurgoule/Site/Accueil.php</a>								
<b>Courriel</b>									
<b>Date de création</b>	20/12/1978	<b>Nombre de Membres</b>	13	<b>F</b>	7	<b>H</b>	6	<b>Nombre d'Adoubés</b>	
<b>Grand Maître</b>	Yves BEGASSAT		06 78 21 55 44	@					
<b>Grand Maître des Cérémonies</b>	François LEBRUN		06 82 36 14 92	@	fjlebrun@orange.fr				
<b>Grand Maître des Jurats</b>	Claude LANGLOIS		06 10 16 26 40	@	langloisnadeau@gmail.com				
<b>Secrétaire</b>	Pierrette MARIE		02 31 77 07 48	@	pmarie.confrerie@orange.fr				

**Historique**

La teurgoule est un dessert normand. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les corsaires du roi Louis XIV, basés à HONFLEUR, attaquaient les galions espagnols, hollandais ou anglais revenant du Nouveau Monde, pour saisir leurs cargaisons. Le butin était partagé entre le Trésor Royal, l'armateur et l'équipage. Dans les prises il y avait, entre autres, du riz et des épices, notamment de la cannelle qui avait peu de valeur marchande et restait donc, avec le riz la part de l'équipage. Le premier dessert fut appelé BOURGOULE (qui veut dire en patois normand : bourrer la goule, la goule synonyme de bouche) car élaboré uniquement avec un riz trop cuit ou mal dosé. En rajoutant de la cannelle et en affinant la cuisson, le goût et la texture changèrent. Ce dessert s'appela alors TEURGOULE. L'origine du terme viendrait du patois normand « se tordre la goule ». Pour certains, parce que les premières versions de la teurgoule n'avait pas encore atteint le moelleux et le fondant d'aujourd'hui, pour d'autres, parce qu'on se dépêchait pour la manger alors qu'elle était encore très chaude.

**Produits et Traditions**



En 1978, La Confrérie des Gastronomes de la Teurgoule et de la Fallue de Normandie venant d'être constituée, organisa son premier concours de Teurgoule d'Or. La Teurgoule était alors un produit en voie de disparition, ne se faisant plus guère que dans les familles : on a même pratiquement oublié le nom de ce plat. Par l'organisation d'un concours annuel ouvert à tous (professionnels et particuliers) et en précisant la recette, ce dessert localisé en Basse-Normandie retrouve une notoriété, non seulement chez nous, mais aussi dans toute la Normandie, en Bretagne et en région parisienne.

**Recette** : 2 litres de lait entier – 170 g de sucre – 130g de riz rond – 1 pincée de sel – 2 cuillères à café rases de cannelle ; Cuisson 6 heures à 115° dans une terrine en terre.

<b>Vos Chapitres</b>	1 <sup>er</sup> samedi de juin	<b>Lieu</b>	Salle des Fêtes de Houlgate
<b>Vos Manifestations</b>	Concours : Octobre Remise des prix : Novembre	<b>Lieu</b>	Salle des Fêtes de Houlgate
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Secrétaire Pierrette MARIE</b>		<b>Date</b> 08/10/2020

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70  
**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

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