



**CONCOURS DE GOUGERES
24 OCTOBRE 2026
CITE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON**

REGLEMENT

I. Préambule

Ce concours est organisé par la Guilde des Goûteurs de Gougères, confrérie gastronomique de l'Yonne dans le cadre de la Grande Journée sous l'égide de l'Ambassade des Confréries de Bourgogne-Franche-Comté et la Fédération du Grand Est.

Il a pour but de mettre l'accent sur la multiplicité de versions possibles de cette spécialité icaunaise et bourguignonne. Il aura lieu le samedi 24 octobre 2026 à la Cité internationale de la gastronomie & du vin de Dijon.

II. Participants

Ce concours est réservé à toutes personnes « amateurs » en dehors des personnes exerçant leurs activités professionnelles dans le secteur de la restauration ou de la boulangerie-pâtisserie.

Le commissaire du concours est Monsieur Philippe CLEMANDOT, Grand Gouverneur de la Guilde des Goûteurs de gougères. Il est chargé du respect du bon déroulement de l'épreuve.

III. Jury « dégustation »

Le président du jury est Monsieur Serge FUET, président de l'Ambassade des Confréries de Bourgogne Franche-Comté, assisté de Monsieur Philippe CLEMANDOT, Grand Gouverneur de la Guilde des Goûteurs de gougères, de Michel NIVOT, Membre de la Confrérie de la Mi-Carême et de Pascal MINGUET-DESCHAMPS, chroniqueur culinaire.

IV. Les réalisations

Chaque concurrent a le choix entre deux catégories de réalisations :

- « La gougère du 19ème siècle » qui devra respecter la texture de la gougère traditionnelle : pâte à chou salée, gonflée, croustillante et moelleuse et pourra avoir n'importe quelle forme ;
- « La gougère du 21ème siècle » qui devra respecter le goût de la gougère traditionnelle : goûts du beurre, de l'œuf, du fromage, du gratiné et qui pourra avoir n'importe quelle forme et n'importe quelle texture.

Dans le respect de ces contraintes, l'interprétation technique et la cuisson sont libres.

Les concurrents devront présenter des réalisations en six portions de 50g au moins chacune.

Les concurrents peuvent présenter des réalisations dans les deux catégories.

V. Déroulement

Les Candidats devront apporter leurs réalisations sur des assiettes en carton sur lesquelles seront mentionnés la catégorie pour laquelle ils concourent, leur nom et un numéro de téléphone où être joint en cas de sélection.

Les réalisations devront être déposées au stand de la Guilde des Goûteurs de Gougères, situé dans le hall de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon, **entre 12 heures et 13 heures le samedi 24 octobre 2026.**

Les résultats seront proclamés sur place à 15h.

VI. Barème

Les réalisations seront notées sur trois critères principaux :

- ✓ L'apparence, la présentation, l'esthétique
- ✓ La texture
- ✓ Le goût

Le Jury est souverain dans ses notations et appréciations. Il n'aura pas à justifier ses décisions ni en fournir les motifs.

La participation au concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement ainsi que des décisions du Jury.

VII. Récompenses

La proclamation des résultats aura lieu le jour même, samedi 24 octobre 2026 à 15h.

Des trophées, médailles et diplômes seront remis aux 3 premiers gagnants de chaque catégorie ainsi que des lots offerts par le Pôle culturel de la Cité

1^{er} prix : Prix « c'est bourguignon »

2^{ème} gagnant : Prix « c'est bon »

3^{ème} gagnant : Prix « c'est beau ».

Pour toutes informations complémentaires :

contactgougeres@gmail.com