

BULLETIN D'INSCRIPTION

M. ou Mme :

Adresse :

.....

.....

Assistera au chapitre accompagné(e) de :

Nombre de personnes x 65,00 € =.....

Intronisation demandée x 35,00 € =.....

Total =.....

Règlement à l'ordre de :

Commanderie du Gouste Chèvre de France

À retourner à notre grand Argentier :

Monsieur Tanguy OZOUX

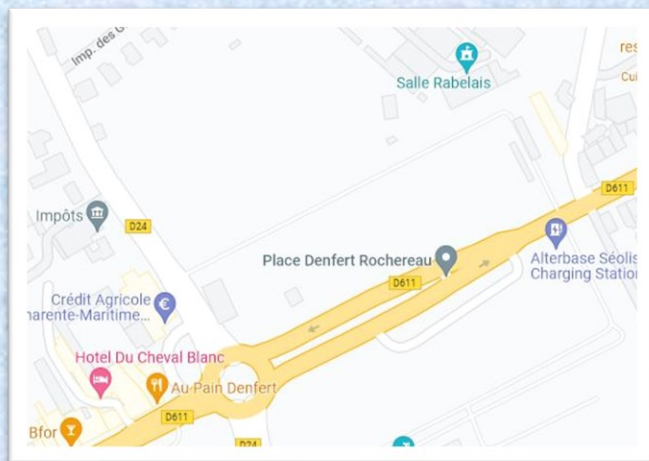
27 Rue de la Plaine de Beauvais

79400 Saint-Martin de Saint-Maixent

☎ : 06 20 32 04 99

ozoux.tanguy@yahoo.com

Règlement impératif avant le
26 mai 2026 dernier délai



LA COMMANDERIE DU GOUSTE-CHEVRE DE FRANCE

dont le président est Michel Chantreau est une association type loi 1901, créée en 1972 afin d'assurer la promotion du fromage de chèvre fermier et artisanal au lait cru.

Elle est l'émanation directe de la foire au fromage de chèvre née en 1968 à Saint-Maixent l'École, tout comme la foire commerciale qui se tient en avril.

L'audience de notre concours des fromages de chèvre fermiers et artisanaux au lait cru (le 39^e en 2024) va au-delà des frontières de la nouvelle Aquitaine.

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.

Nous avons acquis dans le cadre de l'ambassade des produits du Poitou-Charentes une compétence reconnue pour les produits de nos terroirs.

La Commanderie du Gouste-Chèvre de France



LE GRAND MAÎTRE ET SES DIGNITAIRES

ONT L'HONNEUR DE VOUS INVITER
à leur
62^e CHAPITRE

SAMEDI 6 JUIN 2026
SALLE RABELAIS
Parking Place Denfert Rochereau
79400 SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE

gouste.chevre@gmail.com
<http://www.gouste-chevre.fr>



PROGRAMME DU SAMEDI 6 JUIN 2026

9h00

Accueil des Confréries

- Salle Rabelais
- Buffet d'accueil

9h45

Mise en habit et appel des Confréries pour la constitution du cortège.

10h15

Départ de la salle Rabelais

- Direction du centre-ville
- Procession dans le marché
- Mouvement vers l'abbatiale
- Photo de groupe dans le cloître

11h30

Ouverture du Chapitre

- Sur le mail de la ville (selon le temps)
- Présentation des confréries
- Intronisation

13h00

- Retour salle Rabelais
- Mise en habit civil

13h30

- Repas
- Ambiance musicale
- Tenue correcte exigée

Menu

Apéritif de bienvenue

*Apéritif et ses 3 amuses bouches
Fraîcheur de chèvre aux herbes*

Entrée

Foie gras de canard et son chutney

*Magret de canard sauce au poivre
et sa garniture de légumes*

Plateau de fromages

fromages de chèvre de la région

Fraisier

Café, thé

Vin blanc, rouge et pétillant de Loire

DEMANDE D'INTRONISATION

Renseignements à nous fournir avec votre bulletin de participation

M. ou Mme

Adresse

.....

.....

Profession :

Titres professionnels et gastronomiques

.....

Merci d'adresser un CV avec vos coordonnées complètes joint au règlement

Une seule intronisation offerte par confrérie pour au moins 3 dignitaires en tenue participant au repas.

Intronisation supplémentaire : 35,00 €

Signature



Restaurant Le Lysius – Saint-Maixent-l'École