

Goumoens..... la ville gourmande

Une histoire villageoise

Patrimoine culinaire

Habituellement, au Pays de Vaud, parler de taillé évoque un biscuit feuilleté salé et allongé qui a pour nom le Taillé aux greubons.

A Goumoens-la-Ville, ce n'est pas cette recette que l'on vénère.

Certes, la spécialité du cru est aussi baptisée Taillé, mais c'est tout autre chose, vous diront les gens du Gros-de-Vaud.

En effet, cette spécialité locale se présente sous la forme d'une pâtisserie à la crème et au sucre, que l'on appelle

LE TAILLE DE GOUMOENS

Recette médiévale

Mais d'où vient ce gâteau moelleux ?

Certains n'hésitent pas à dire que les troubadours le chantaient déjà : avant de partir aux croisades, les nobles de Goumoens en garnissaient leurs besaces pour avoir du cœur tout au long du chemin de Jérusalem.

Ainsi, aux croisades déjà, le taillé leur tenait les côtes...de mailles !

Plus sérieusement, il est certain que la recette a évolué avec le temps.

D'un simple jaune d'œuf, de sucre et de flocons de beurre, aujourd'hui, tous les habitants de Goumoens qui l'apprêtent avec finesse y ajoutent de la crème !

Goumoens..... la ville gourmande

Tradition culinaire menacée de disparition

Seules quelques anciennes paysannes du village en détenaient encore la recette et perpétuaient ainsi cette tradition culinaire.

Menacé de disparition, des adeptes du taillé se sont alarmés de cette situation et ont voulu le remettre au goût du jour.

C'est pourquoi, depuis 1993, les nouveaux habitants de Goumoens-la-Ville se voient attribuer, parmi les papiers que leur adresse le préposé au contrôle des habitants, une feuille, frappée aux armoiries de la commune sur laquelle figure la recette médiévale et historique du Taillé de Goumoens, cette recette dont la bonne exécution, dans chaque famille, tient lieu d'épreuve initiatique de rite de passage.

Coutume, message de bienvenue, invitation à participer à la vie locale, le message est toujours reçu avec plaisir.

Réussir le taillé de Goumoens, recueillir l'approbation des voisins, vous fait entrer de plain-pied dans cette famille qui comprend 600 habitants en 1998.

Mais, il fallait en faire davantage pour que la tradition se transmette véritablement à la nouvelle génération.

Célébrer une fête du Taillé ?

Pourquoi et comment ?

Dès 1998, plusieurs personnes se sont réunies afin de déterminer comment mettre en évidence le fameux taillé de Goumoens, et par la même occasion faire revivre quelques traditions quelque peu oubliées, c'est ainsi qu'en octobre 1999 Goumoens-la-Ville devient.....

Goumoens..... la ville gourmande

1999

1ère édition

1^{er} et 2 octobre

C'est précisément autour du taillé de Goumoens que s'articulera une fête de deux jours. Tout le village se sent concerné.

Un comité travaille ferme à l'organisation, à la réussite de cette fête. 9 sociétés du village sont contactées et réunies pour atteindre ensemble un objectif fixé.

D'entrée, une saine émulation entre les divers groupes transforme l'espace de quelques jours le grand hangar froid en un temple de réjouissances pour les yeux et le palais.

Dans les quatre angles de ce bâtiment, il y aura des palais, allusion aux fins palais que nous sommes tous.

De l'un deux, l'odeur de la soupe aux pois s'échappera agrémentée de celle de cochonnaille variée, de l'autre, la courge s'offrira à toutes ses possibilités culinaires.

Dans le troisième on célébrera le papet, ses poireaux, ses saucisses. Dans le quatrième, la saucisse à rôtir rendue poétique par les herbes aromatiques du plantage, les rôtis dorés comme les médailles olympiques rappelleront opportunément que l'on peut vivre heureux, même privé de hamburgers.

Autres spécialités gourmandes qui seront préparées et servies durant ces jours de fête :

- 800 litres de jus de pommes frétillera du vendredi au samedi et sera ainsi transformé en une excellente raisinée
- le dernier pressoir mobile de Suisse sera utilisé pour faire du jus de pommes.

Des séances de démonstrations sont proposées et menées par le groupe des dames « spécialistes » de la fabrication du célèbre taillé.

D'autres curiosités sont à découvrir à l'extérieur du hangar, tels que

- les forgerons qui démontrent l'art de transformer une simple barre de fer en un vrai fer à cheval, tandis qu'un sculpteur sur bois à la tronçonneuse métamorphose un tronc de chêne en un superbe écureuil.

Goumoens..... la ville gourmande

2001

2ème édition

5 et 6 octobre

Une fois encore, le produit du terroir a joué les rassembleurs.

Quelque soit l'heure à laquelle le public est venu, il a dû faire la queue, patienter pour accéder aux palais du goût et attendre pour pouvoir acheter une tranche de taillé !

Vendredi déjà, la manifestation a fait son plein de visiteurs. Samedi matin, dès la fin du Kiosque à MusiqueS de la Radio Suisse Romande, amateurs de folklore et de bonnes choses se pressaient au cœur du Gros-de-Vaud.

Et l'on est venu de loin, même d'outre-Sarine, si l'on en juge par les plaques de voitures parkées le long de la route menant à Echallens.

Ainsi pendant 2 jours, les organisateurs ont accueilli, sustenté, distrait et reçu des milliers de personnes avides de déguster saucisses au choux et papet vaudois, pain cuit au four à bois, soupe aux pois et autres délices de chez nous, remis à l'honneur pour l'occasion. Le tout agrémenté de productions musicales et de démonstrations de savoir-faire pour le roi du jour, LE TAILLE DE GOUMOENS.

Les enfants n'ont pas été oubliés, avec notamment une ferme avec animaux et des séances de maquillage propres à faire fleurir papillons et autres motifs sur leurs joues rebondies.

Décorations à base de courges, jus de pommes pressé à l'ancienne, raisinée mijotant dans de gros chaudrons fumants, compote de raves fabriquée comme au bon vieux temps, anciens métiers ressuscités pour quelques heures, l'animation étant également très présente, donnant à tout le village un air de fête.

Une chaude ambiance qui a duré jusque tard dans la nuit du samedi, grâce à une population très active, ne comptant ni son temps ni sa peine pour défendre un gâteau local en passe de devenir une spécialité vaudoise.

Enfin, au cours d'une brève cérémonie officielle, un diplôme a été remis pour la première fois, aux dames détentrices de la recette originale sans laquelle les fêtes de 1999 et 2001 n'auraient pas été possibles.

Goumoens..... la ville gourmande

2003

3ème édition

3 et 4 octobre

Mines un peu grises avec des prévisions météo pessimistes pour cette 3^{ème} édition. En réalité, il a fait un temps alterné d'ondées et d'éclaircies qui n'a pas empêché la foule des grands jours d'accourir à Goumoens vendredi et samedi ...

Les organisateurs avaient tout prévu, même de couvrir la route sur plus de 50 mètres, les artisans et les chalands se trouvant ainsi au sec.

Côté animation musicale, un orchestre champêtre jurassien, des cors des alpes, une Bandella tessinoise et une Guggenmusik se sont produits dans la douce ambiance des locaux colorés de jaune des courges et des décorations richement variées.

photos

Goumoens..... la ville gourmande

2005

4ème édition

7 et 8 octobre

Pour la quatrième fois, Goumoens ajoute Gourmande à son nom.

Les Ronge-Fontaines ont accueillis des milliers de visiteurs dans le hangar soigneusement décoré pour l'occasion.

La notoriété de la Fête n'a pas tardé au fil des années de se répandre bien au-delà des frontières communales.

Cette année, la « Brigade du Taillé » a pu compter sur 32 paires de bras qui ont pétri la pâte levée - avec l'aide bienvenue de la boulangerie mobile des Artisans romands.

Même s'il y tient la vedette, le taillé n'a pas été le seul à briller.

De nombreuses animations et toutes sortes de spécialités culinaires ont été de la partie.

Les cors des Alpes, la Guggenmusik et la Bandella tessinoise reviennent à Goumoens dans un esprit de fête.

L'ambiance est pourtant à son comble, lorsqu'un artiste de renom fait son apparition ! « Elvis Presley » monte sur scène et son show Rock'n'roll nous fait revivre les années 1950 !

Photos de la Brigade du taillé

Goumoens..... la ville gourmande

2007

5ème édition

26 et 27 octobre

Une météo favorable et une excellente organisation assurée par un comité entreprenant ont assuré la réussite exceptionnelle de l'édition 2007 de la fête du Taillé.

Dans le hangar décoré à merveille, les festivités ont débuté le vendredi après-midi.

Dès la tombée de la nuit, les saveurs gourmandes des palais ont embaumé Goumoens tandis que les flonflons de la Ville ont résonné jusqu'au petit matin avec la fidèle Bandella tessinoise.

Pour cette édition 2007, l'émission des « DICODEURS » a été enregistrée dans notre village, ce qui a donné une notoriété romande et immense à notre Fête.

D'autre part, une petite délégation du Conseil d'Etat accompagnée d'autres notables cantonaux, conduite par Jean-Claude Mermoud, ami et voisin d'Eclagnens, s'est arrêtée pour visiter et bien sûr déguster les produits du terroir sans oublier la reine du jour :

Le Taillé de Goumoens.

Goumoens..... la ville gourmande

Une pâte levée sucrée et parfumée, de la crème double qui pénètre à l'intérieur du gâteau par les losanges et les trous qui y sont pratiqués, et surtout un irrésistible goût de reviens-y.

Recette du Taillé de Goumoens

Pâte levée

1 kg de farine
2 œufs
1c.s. sel
1 cube de levure du boulanger
200 g de beurre de cuisine
5 dl de lait
le zeste d'un citron
8c.s. de sucre

Dans un récipient, mettre la farine et le sel.

Faire tiédir le lait, le sucre et le beurre à 34 degrés.

Ajouter la levure au liquide puis verser lentement sur la farine. Ajouter l'écorce du citron, puis les 2 œufs et travailler tous les ingrédients rapidement.

La pâte doit être souple et elle ne doit pas coller aux mains.

L'étaler dans la plaque beurrée et mettre dans un endroit à l'abri des courants d'air !
(Meilleur endroit : sous la couette.... !)

Une fois la pâte bien levée (environ 2 « bonnes » heures, faire des losanges avec un couteau et garnir le Taillé avec 3 c. à soupe du mélange suivant :

6 c. à s. de sucre

4 dl de crème double.

Mettre le Taillé dans le four à 150 degrés (environ 20 à 25 minutes) afin qu'il lève à nouveau puis augmenter la chaleur à 200 degrés (environ 10 à 15 minutes).

Une fois le Taillé sorti du four, ajouter sans tarder le reste du mélange crème-sucre.

Si possible le manger tiède, il est encore meilleur

Bon appétit....

Goumoens..... la ville gourmande

Adresses du Comité 2009

Président : Bezençon Jean-Luc
Secrétaire : Porcello Line

<i>Membres :</i>	<i>Bezençon Cyril</i>	<i>Responsable Boulangerie</i>
	<i>Bezençon Patricia</i>	<i>Responsable Décoration</i>
	<i>Delaloye Carla</i>	<i>Responsable Presse et Animation</i>
	<i>Glauser Géraldine</i>	<i>Membre</i>
	<i>Glauser Michel</i>	<i>Responsable Matériel</i>
	<i>Moix Jean-Daniel</i>	<i>Responsable infrastructures</i>
	<i>Schuler Michel</i>	<i>Responsable infrastructures</i>
	<i>Jaccoud Mehdi</i>	<i>Membre</i>
<i>Vuffray Monique</i>	<i>Membre</i>	

<i>Personnes de contact</i>	<i>Jean-Luc Bezençon</i>	<u>jlbezençon@net.courrier.com</u>
	<i>Delaloye Carla</i>	<u>famille.delaloye@urbanet.ch</u>
	<i>Porcello Line</i>	<u>salvaline@bluewin.ch</u>

Site internet : www.taille.ch

Goumoens..... la ville gourmande

*Fête joyeuse et conviviale.
Anciennes traditions culinaires
régionales à l'honneur.
Taillé de Goumoens, raisinée, etc.*

*Cette fête a lieu au début d'octobre,
tous les 2 ans.*

PHOTOS

En 2009,

Goumoens - la - ville

se fera **gourmande**

les

2 et 3 octobre 2009

***Nous nous réjouissons de vous
rencontrer à cette occasion !***