



A table, les Ajolais ont montré qu'ils avaient tenu leur place, fourchette en main.

Reportage Charles LAPREVOTE



avec de tels maîtres-queues, les Vosges étaient bien défendues



On raconte, non sans malice, qu'un des participants à la Semaine Lorraine dans la capitale, écrivain sans doute de nos jours, avait emporté, avec lui, une boîte qu'il portait sous le bras. La grande curiosité des Parisiens, qu'il rencontra... Mais l'essentiel n'était-ce pas de régaler nos amis de Paris de nos succulentes spécialités ?

Du haut de la Tour Eiffel Deuxième assaut, couronné de succès des Tasse-Andouilles du Val-d'Ajol dans la capitale

Une nouvelle fois, la dynamique équipe du Syndicat d'Initiative a bien voulu nous faire connaître et apprécier Le Val-d'Ajol, ses maîtres et ses spécialités dans toute la France et notamment dans la capitale. Emmenés par leur président et grand défenseur, M. Callaive, les tasse-andouilles ont débarqué en force mercredi à la gare de l'Est. Après la photo-souvenir devant la Tour Eiffel et une promenade aux Champs-Élysées, les Ajolais étaient les pittoresques animateurs choisis par la Quinzaine lorraine pour y mettre de l'ambiance à dans le très « smart » dîner de gala dont nous parlons hier en chronique régionale.

Chapeau rond, biande, collier à médaillon de bois

Hallebardier et « crocheteur », porteurs d'une sensationnelle bandelette « gothique », annonçant la foire du mois prochain : présentateurs de succulents gandovaux, les tasse-andouilles en grande tenue — chapeau rond, biande, collier à médaillon de bois — ont formé dans le restaurant brillamment illuminé, la haie d'honneur avec les belles Lorraines de Paris, pour accueillir les hôtes d'Éclair et ils furent particulièrement ravis de faire siffler leur grand lère d'or au souriant maire d'Épinal et au « préfet vert » des Vosges, M. Baumann, directeur départemental de l'Agriculture, ainsi qu'à d'autres personnalités régionales, dont nos grands chefs cuisiniers vosgiens sont mobilisés pour trois semaines à la Tour.

Ce y est : c'est fait. La Confrérie comptait dans ses rangs un sous-préfet, un colonel, des maires, des ecclésiastiques. ... Mercredi soir, après dégustation de l'andouille lorraine en hors-d'œuvre, un petit chapitre a reçu le serment et confié leur

biande... à un ancien ministre, M. Le Roy-Ladurie, et au président de la Chambre régionale d'Agriculture, M. Pelletier. Tous deux avaient reçu officiellement selon le règlement... bureau de la Confrérie au Val-d'Ajol.

L'ancien ministre a reçu en cours de soirée un témoignage des producteurs d'andouilles de Vire — il est Normand du Calvados — le suppliant de ne pas révéler les secrets de fabrication de son territoire... Mais au Val-d'Ajol, on a « de quoi » faire et on ne se soucie pas d'usurper les recettes des collégiés.

Des lieux dotés de prix ont eu lieu au cours du gala. C'est M. Argant qui s'est montré le plus brillant sur les questions d'histoire... et qui a reçu ses prix des mains de la blonde Carol, Miss Paris 1967. Quant au plus beau gandovau ajolais il a été récompensé par le distingué président du Conseil national du commerce extérieur, M. Grandjean. Callaive a promis « Demain au C.N.C.E., nous le goûterons tous ensemble, mes collaborateurs et moi ».

Le directeur de la Chambre régionale d'Agriculture, M. Fledrick, était le grand organisateur de cette somptueuse soirée : la Confrérie l'a noté dans ses tablettes et se propose de l'introduire solennellement et avec gratitude un tour au Val.

D'autres contacts ont été pris : les promotions des tasse-andouilles auront dans les années qui viennent un grand effet.

A Paris, beaucoup ont demandé des nouvelles du prochain ordre littéraire. La date de clôture a été reportée au 5 février : déjà une quinzaine de manuscrits sont parvenus de toute la France au S. 1. Le « Concours de la charcuterie » se porte bien.



Groupés derrière l'une des tables somptueuses de la Tour Eiffel, les Tasse-Andouilles en grande tenue.

Quinzaine de la Lorraine à la Tour Eiffel du 20 janvier au 16 février

Andouilles du Val-d'Ajol, brochet à la vieille mode de Liverdon, poularde à la crème à la caraballe de Lorraine, etc. vont pendant quelques jours, et parmi bien d'autres spécialités de la province, s'exhiber au menu des trois restaurants de la Tour Eiffel.

A partir du 20 janvier et jusqu'au 16 février, le plus connu des monuments français, va abriter en effet une quinzaine de la Lorraine, quinzaine où la gastronomie va prendre une part importante.

Les Vosges particulièrement bien représentées

Organisé par ECALOR, sous la direction de M. Fledrick, cette importante manifestation sera également l'occasion d'une exposition des produits de notre région. Fort naturellement, une part y sera consacrée au tourisme. Ainsi les locaux de la Tour Eiffel vont-ils « orner d'immenses et très belles photographies vantant les sites de cette province, dont les montagnes et les lacs des Vosges. Une

documentation sur les possibilités d'accueil de la région sera mise également à la disposition des visiteurs, tandis qu'une hôtesses leur donnera tous les renseignements qu'ils désireraient connaître.

En matière culinaire, huit grands chefs feront connaître nos spécialités régionales : ceux de l'Hôtel des Vignes de Liverdon, de la pâtisserie des Cordeliers à Nancy, du buffet de la Gare à Metz, de l'Hôtel Central à Épinal, du Relais des Ballons à St-Maurice, de la Promenade à Bain-mouille, du Centre à Rupt-sur-Moselle et des Ducs de Lorraine à Épinal.

M. Clevenot, de ce dernier, a d'ailleurs la charge de coordonner cette action. Parmi les plats proposés et autres déjà cités, figurent le terrin de marcrassin au genièvre, le jambon de montagne cuit sous la cendre, les carpaccios à la noisette et au champagne, la quiche, la tôte de veau de Rambervillers, la petite sarmale lorraine, la poêle, la côte à la port, aux pommes de rôtis, etc. Avec bien sûr les fromages lorrains et les tar-

tes aux myrtilles au miel des saptins des Vosges, aux mirabelles, aux coqueches, etc.

Le 22 janvier, un grand gala se déroulera à la Tour Eiffel. Il réunira les plus éminentes personnalités de la province, et les issues de Lorraine et qui se sont acquies une notoriété nationale. Lorraines de Paris, Vosgiens de Paris et sera animé par Jean-Paul Rouland, le collaborateur de Guy Lux. Y participeront également — en costume d'apparat — les membres de la confrérie du tasse-andouille. Les menus de cette mémorable soirée seront imprimés sur des images d'Épinal offertes par la municipalité et tirées spécialement à cet effet.

Enfin, dans le cadre de cette quinzaine, on envisage également une présentation des ouvrages des auteurs lorrains et une exposition d'images d'Épinal.

Voilà qui devrait utilement servir le renom d'une province que l'on dit austère, sévère et qui démontre qu'elle possède aussi ses traditions, sa culture, ses paysages et son art de bien vivre.

Au restaurant panoramique de la tour Eiffel Deux cents convives hôtes de la Quinzaine lorraine



DE NOS SERVICES PARISIENS. — Hier soir, les Lorrains, leurs invités de la Quinzaine consacrée à notre province ont été reçus en altitude... puisqu'ils dominaient la capitale de 30 mètres au restaurant panoramique du premier étage de la tour Eiffel.

En l'absence de M. Gravel, sénateur de Meurthe-et-Moselle, président fondateur du comité de propagande en faveur des produits lorrains, qui avait été empêché, l'accueil officiel était le fait de M. Pelletier, président de la Chambre régionale d'Agriculture de Lorraine, et de M. Fledrick, directeur de cet organisme.

En ce 21 janvier, la tour Eiffel devait affirmer comme un des hauts lieux de la gastronomie lorraine, puisque les cuisines avaient été prises d'assaut par les grands maîtres de l'art culinaire qui sont : MM. Simeux, de Liverdon ; Manuel de Nancy ; Leprieux de Metz ; Chantal de Saint-Maurice-sur-Moselle ; Chevalier de Bains-les-Bains ; Perry de Rupt-sur-Moselle ; Pary et Clevenot d'Épinal.

Parmi les 200 invités figuraient M. Leroy-Ladurie, ancien ministre, président de la Fédération des comités de propagande ; M. Bezaux, préfet de la Meuse ; M. de Chevigny, sénateur de Meurthe-et-Moselle ; M. Geiger, sénateur de Moselle ; M. Brousse, sénateur de la Meuse ; M. Grandjean, président du Centre National du Commerce extérieur, M. Jacquemin, graveur, conservateur du Musée national d'Épinal ; M. de Pommeroy, président de la Chambre d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle ; M. Driant, président de la Chambre d'Agriculture de Moselle ; M. Pierre Lyautey, ancien président de la Société des Lettres ; M. Simon, président de l'Association lorraine de Paris ; M. Hertzner, président de l'Union fraternelle des Vosgiens de Paris ; M. Saint-Eve, président de la conférence des Maîtres de Lorraine ; M. Pierre Fritsch, homme de lettres, etc.

Un seul discours fut prononcé et fort judicieusement à l'heure de l'apéritif par M. Pelletier qui devait évoquer la richesse des possibilités de notre province et le souci qui anime les organisateurs de mieux connaître ces richesses jusque dans la capitale.

LE VAL-D'AJOL

Les Tasse-Andouilles à Paris Nouveau succès pour l'Ambassade de la Confrérie

Fidèles à leurs engagements envers la Confrérie élueuse de Poilly-sur-Loire, les Tasse-Andouilles du Val-d'Ajol ont délégué cette année encore une « ambassade », lundi dernier, à la mairie du VII^e arrondissement de Paris, à l'occasion de la dégustation annuelle des élus de la Confrérie.

Trois gros succès pour nos Vosgiens qui n'arrivent pas les mains vides. On s'est battu autour des tranches de Gandovaux et d'andouilles armées des meilleurs poissards.

M. de Buser, conseiller général, maire du Val-d'Ajol, avait quitté pour une heure les affaires du congrès des maires de France pour venir saluer ses administrés qui ont également reçu le soutien de notre éminent confrère parisien — et dépendeur honoris causa 1966 — Pierre Bonlé. Ce dernier a annoncé que, dans son prochain livre, il parlait du Val-d'Ajol et de ses maîtres gastronomiques.

Ajoutons encore que le grand bailli de Poilly a solennellement reçu dans la Confrérie six nouveaux, après le serment d'usage, trois Ajolais, MM. François Simonin, Grillot et Chassat.

La dégustation ajolaise, qui a renouvelé contacts amicaux dans la capitale, est pensée par le train mardi matin.