

H. Roesler

Si la quiche est d'entrée
l'andouille sera le plat de résistance

H.P. un autre lieu
de Mirecourt

A la Grande Cuisine
des Paste-Andouilles
en tant qu'apéritif

sans apéritif
rien un grand menu

Souvenir d'une magnifique journée

Mirecourt

Paul

En toute simplicité
Respectueux de la confrérie
des Paste-Andouilles
de Mirecourt

La Grande Cuisine
l'Andouille du Centre-Grand-Est
de Mirecourt à la
Confiance - sœur de la Confrérie
Andouille du Val - 5. Ajol.

Très amicalement
votre

à votre santé
à votre plaisir

Stollinger, 3.5.69

Toujours avec
1 Mire quiche

MIRECOURT

MAI 1969

TASTE-QUICHE

Chet

Freiwillige Feuerwehr
Beuel
Sapeurs - Pompiers

Josef Wirtz
(Josef Wirtz)

HEINRICH TUNSMAYER

STADT-RAT / BEUEL

Van Wirtz

(Josef Wirtz)

Stadt. Rat / Beuel

Albert Schalport Beuel

M. Mira bell

Musik-Verein 1922
Beuel, am 4.5.1969

Fritz Gindt

Merci beaucoup pour
l'accueil cordial

- Bruno Krabe*
- Reine Bied*
- Obocuse*
- Annemie B. Jans*
- Martina Gindt*
- Ernst Gindt*
- Stase*

Georg Vitz

Helmut Schuk

Egon Robert Vogel

Dorotha Malberg

Heinz Brückel

Peter Kugler

Kugler Hans Wenz

Regi chris Döffe

Walter F. Jans

Helmut Becker

K. Gindt

Ally Gindt

Helmut Elgen

Eda Gerhards

Karl-Theo Kollberg

W. Gindt

Edith Jans

M. Gindt

W. Becker

LE coopérateur DE FRANCE

Samedi 27 septembre 1969 - N° 489*

GASTRONOMIE

tout pour la tripe !

Eh bien ! oui, notre bon maître Rabatel le proclame tout le premier, la tripe est une joie de gueule.

« Gaudibillaux sont grasses tripes de coiroux. Coiroux sont bords engraisés à la crêche et en prés guinaux. Prés guinaux sont ceux qui portent herbe deux fois l'an... Les tripes furent copieuses, comme entendez, et si friandes que chacun en lachait ses doigts... Après dîner tous allèrent péle-mêle à la Saulsais, et là, sur l'herbe drue, dansèrent au son des joyeux flageolets et douces cornemuses, si bellement que d'hait, passe-temps céleste de les voir ainsi rigoler... »

Mais Rabatel oubliait les tripes de veau, les tripes de mouton, les tripes de porc qui ont aussi bien du mérite.

Commençons par l'andouille et sa petite sœur l'andouillette. Vire, en Normandie, est sa Mecque sans doute mais ne faut pas oublier celle de Guéméné-sur-Scorff (qui d'ailleurs ne vient pas seulement de cette commune où on ne la trouve qu'artisanale, mais des environs). On prépare l'andouille

lumée, également et admirablement au Fouet, dans le Morbihan. Mais Pierre Bonte dans le tome 3 de sa série « Bonjour M. le Maire » (éditions de la Table Ronde) me signale l'andouille d'Aire-sur-la-Lys, dans le Pas-de-Calais, faite de morceaux de porc ajoutés aux tripes. C'est en septembre que se déroule, dans cette commune, le Festival de l'Andouille, tandis que dans le Val d'Ajol (Vosges), la Foire aux Andouilles se tient le troisième lundi de février. L'andouille de Val d'Ajol est faite de tripes de porc hachés menus et marinés dans du vin puis cuits et aromatisés au cumin.

Ainsi il existe une Confrérie des Taste-Andouilles dont les membres savent apprécier l'andouille simple, le gandou et le bou-quo (selon les grossseurs). Mais il existe aussi l'A.A.A.A.A., l'association amicale des amateurs d'authentiques andouillettes, la plus fermée des associations gastronomiques puisque, tout comme les Trois Mousquetaires étaient quatre, les Cinq « A » sont six et pas un de plus.

L'A.A.A.A.A. dont je m'honore d'être le secrétaire général a répertorié d'incom-

brables andouillettes de porc et même de veau (à Cambrai) : celles connues de Troyes, celles de Paris, de Montoire-sur-le-Loin, Vouvray, de Jargeau, de Fleury-en-Bouillon, d'Arzas, de Valenciennes, de Bretagne, d'Aubagne et jusqu'aux andouillettes de Lourdes qui sont en chapelet.