

FOIRE AUX ANDOUILLES 15 FÉVRIER 1971.

REMBREMONT. — C'est dans la liesse et la bonne humeur — et par un temps splendide — que la Foire aux andouilles a fait, pour la seconde fois, du Val-d'Ajol la capitale du bien boire et du bien manger.

Une fois de plus la Foire aux andouilles a été d'une haute et belle tenue et a vu accourir tout le grain des insignes et gourmandes compagnies gastronomiques et amicales régionales, ainsi que des milliers de fidèles reconnaissants, les uns comme les autres, au grandiose festival gastronomique comme à l'andouille légendaire de

leur procurer tant de réjouissances.

Pour la circonstance, les maîtres charcutiers du cru avaient préparé près de trois tonnes de cette « royale viande ».

Trente-cinq personnes, dont un sous-préfet (sous de Commerce), un commissaire de police, un médecin, des présidents de sociétés, des membres de compagnies amicales et plusieurs représentants de la presse locale et écrite régionale ont été intronisés au cours du chapelet tenu par la confrérie l'Andouille en ce jour qui marquera son VII^e anniversaire. Le prix national littéraire de

l'andouille, attribué par le conseil régional de la confrérie, est allé à M. Georges Piquin, du Valin, auteur connu de romans policiers et d'espionnage, pour une pièce en vers à la forme rabelaisienne.

Cette année, la confrérie innove en attribuant un autre prix pour récompenser une « communication » traitant de l'andouille dans la gastronomie ou dans l'art culinaire.

C'est M. René Caboz, maître rôtiisseur à Hogenay (Meuse), qui a été élu pour ce prix pour l'exposé détaillé d'une recette de potée telle qu'on doit la faire en Lorraine, mais

à laquelle s'ajoute une andouille qui sera servie froide ensuite.

À la réception des nouveaux intronisés, ainsi qu'à la tenue du chapelet assistaient, en leur qualité de rôtiisseurs de la Haute-Saône, les membres des confréries suivantes : les Compagnons de la Maîtrise de Commerce ; la Confrérie de la Haute-Saône ; le Chapelet des rôtiisseurs de la Haute-Saône, les Angeliers du roi d'Epinal, les Compagnons du Bœuf de la Haute-Saône, la Confrérie des Baillis de Poilly-sur-Laine et différentes confréries cœquennes.



On lira dans nos pages régionales le compte rendu de la journée inoubliable qu'ont vécu hier les participants au Chapelet de la docte, insignes et gourmande Confrérie des Andouilles et aux « fées » (fées qui s'en sont suivies. Voici une vue de la foule rassemblée sur la place à cette occasion. (Photo Diéval)

LE PRIX GASTRONOMIQUE

LES ŒUVRES PRIVÉES

LA POTÉE par René CABOZ de Saint-Nicolas-en-Forêt

De nos vieilles recettes, transmises avec amour,
De grand-mère à enfants, de mon père à son fils,
Et de moi aux suivants, une me tient à cœur.
À la gloire d'Ajol et de ses charcutiers,
À Docte Confrérie, qui sait bien la chanter,
Je veux vous la conter, en ce jour de l'andouille.
Placez au coin du feu, en la fin février,
Vieille marmite en fonte, et bien vaste je dis,
Toute noire et bien grasse,
Car il y va entrer une bonne ripaille
Pour large compagnie.
Frottez-lui le cul d'ail, ne plaignez point la peine.
Tapissez la bien fort de couennes du saloir,
Emmaillotez par-dessus, oignons, navets, carottes,
Couvrez par le milieu, palette bien fumée,
Ajoutez par-dessus des fèves de l'année
Et ne les plaignez pas, elles ont bien trempé ;
Mouillez jusqu'à couvrir, bouquet garni, épices,
Et laissez mijoter, une heure éblouissantement.
Patiencez, bonnes gens, cela n'est pas fini.
Soulevez le couvercle et la marmite tout.
Ajoutez à côté bonne tranche de lard bien sec et persillé
Deux oreilles de porc qui tiennent à leurs bajoues,
Ainsi que chapelet de saucisses fumées ;
Mais ni poivre, ni sel, la viande en a assez.
Ajoutez-y encore, vieille gousse bien fermée,
Hier du poulliller sortie, et aussi-
Ôtez plumez ;
Quelques haricots verts, et pas de ceux d'en face
Ils sont trop durs à cuire.
Et laissez mijoter à couvercle fermé.
Patiencez bonnes gens, ne soyez pas pressés.
Cela en vaut la peine.
Depuis deux heures entières, la potée qui mijote
Embaume la cuisine et la ruelle aussi.
À ce mets grassouillant, il faut une parure ;
Si royale potée mérite bien sa reine,
Nous allons y passer.
Dans les feuilles du chou, emmaillotez je dis,
Une andouille du Val, bien dodue et bien ferme.
Prenez la grosse aussi, vous ne regretterez.
Pliguez la bien un peu d'une aiguille très fine ;
Il ne faut qu'elle éclate, et elle est difficile.
Glissez-la doucement dans la marmite chaude.
Au milieu de vos fèves.
Si vous êtes gourmet, mettez-en deux je dis.
Vous allez voir pourquoi !
Mettez-y tout autour quelques

poignées de terre.
Vous savez les enfants, celles que par chez nous,
L'on nomme aussi saucisses. Vite fermez le pot.
Glissez-moi le chaudron au coin de ce fourneau
Et laissez-le frémir.
Patiencez bonnes gens, ne soyez pas pressés.
Laissez donc bonnet Blanc faire bien son métier,
Vous allez râpiller.
Bon quart d'heure, je dis avant passer à table.
Et que dans votre écuelle, sur tranche de pain bis,
La mère verse enfin, pulsant à la marmite
Sur la table posée, cette soupe odorante.
Quelle vous serve bien, de palette et de poule.
De légumes et de lard et toutes cochonnailles.
Mais dites-lui Mon Dieu, qu'en Lorraine tenace,
Elle ne cède pas,
Et garde pour la fin, et les couennes, et l'andouille,
Et mieux, que pour demain, elle réserve l'air.
Que dans ma gourmandise, lui ait fait rajouter.
Vous la mangerez fraîche, en hivant un clafoutis
Et vous régalez.
RENÉ CABOZ, maître rôtiisseur à Saint-Nicolas-en-Forêt.